

司牡丹酒造

つかさばたんしゅぞう

高知
高佐郡岡川町

酒造り 司牡丹では酒造好適米の最高

歴史

今からおよそ400年前の慶長8年(1603年)、関ヶ原の勲功により徳川家康から土佐24万石を賜った山内一豊に伴い、土佐に入国した首席家老、深尾和泉守重良は佐川領1万石をあずかることになります。その時深尾氏に従って来た商家の中に酒造りを業とする「御酒屋」の名がありました。名字・帯刀を許された格式ある酒屋であつたこの「御酒屋」が司牡丹酒造の前身です。

佐川の地は周囲を山で囲まれた海拔100メートル程度の盆地であり、朝夕は冷え込み、冬の早朝気温が零下になることも珍しくなく、南国土佐では酒造りの最適地といえます。以来、この佐川の地に伝統正しい酒造りが受け継がれ、大正7年(1918年)、佐川の酒造家が結集して近代企業としての株式会社を設立。そして佐川出身の維新の志士、元宮内大臣、田中光顕伯爵(坂本龍馬、中岡慎太郎亡き後の陸援隊長)は、「この佐川の酒を愛飲し、「天下の芳醇なり、今後は酒の王たるべし」と激励の一筆を寄せられ、「司牡丹」と命名されました。「牡丹は百花の王、さらに牡丹の中の司たるべし」という意味です。

蔵元からのメッセージ

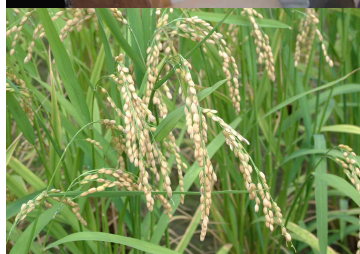
いつも司牡丹を愛飲いただき、誠にありがとうございます。さて、「旨い酒」とは、「一口飲んで旨い酒」と「食が美味しくなり、ついつい杯が進む酒」の2通りがあると考えています。司牡丹は後者、つまり食材の素材そのものの美味しさを、出汁のように下から押し上げ引き立てるような、土佐の伝統の淡麗辛口を標榜としています。最近の甘口志向に迎合せず辛口の王道を歩みながら、単に昔ながらの淡麗辛口の酒質に安住するのではなく、毎年その品質をブラッシュアップさせ、流行りの甘口ファンからも「辛口なのに美味しい!」と言っていただけのような辛口酒を、常に目指しています。

杜氏

浅野徹。東京農大醸造学科卒。平成7年、司



牡丹では約40年ぶりの「山廃仕込み」を復活させる。平成16年、司牡丹・杜氏に就任。現在に至る。全国新酒鑑評会において、3年連続で最高位金賞を受賞している。



司牡丹の育ての親・竹村源十郎(現社長の曾祖父)は戦中戦後の米不足の時代、全国で粗悪な酒が蔓延する中、醸造石数を平時の10分の1と激減させながらも、「**石数は落とすとしても、酒質は落とすな!**」と終始「品質至上」を貫き通しました。この源十郎の心を心とすることを意味しており、現在の経営においても品質至上主義の支柱となっています。

峰、兵庫県の特上「山田錦」を仕入れ、ふんだんに使用してきました。さらに、農薬はもちろん、水や肥料も極力与えず、植物本来の生命力を引き出し、環境にもあまり負荷を与えないという自然な農法「永田農法」により、高知県内にて高品質な「山田錦」の栽培に成功し、使用しています。仕込み水は、「日本最後の清流」として有名な四万十川を凌駕する水の透明度を誇り、「日本一水のきれいな川」とも言われている清流、「仁淀川(によどがわ)」水系の湧水(軟水)を、仕込み水として使用。造りにおいては創業四百余年の伝統を継承し、全国新酒鑑評会では昭和40年以降31回の金賞受賞を誇ります。

