

よねつるしゅぞう

米鶴酒造

山形 東置賜郡

歴史、風土について

山形県の南東部に位置する、「まほろばの里」高畠町。「まほろば」とは古語で「実りが豊かで住みよい場所」という意味で、自然豊かで果樹をはじめ農業が盛んな町です。

その中でも宮城県との県境にほど近い、酒米を生産する田んぼと雄大な奥羽山脈の山々に囲まれた山間の地・二井宿(にいじゅく)地区に蔵を構える米鶴酒造。

1697年(元禄10年)創業、現在で12代目を数える歴史ある酒蔵で、江戸時代には地域一帯を治めていた米沢上杉藩へお酒を納める『御用酒屋』を務めておりました。



明治時代から大正時代にかけては、地区にあった大小32か所の酒造場への指導など、酒造りの中心的役割を務めていたという記録が残っています。

酒造りへの想い

米が実り、稲穂が垂れる姿がお辞儀姿に見えることから「感謝を伝える酒」でありたいという想い、また「米」の漢字は「八・十・八」に分けられ、吉兆である鶴が末広がりに舞う「縁起のいい酒」であれという願いから「米鶴」の名が付けられました。

米鶴では「酒造りは米作りから始まる」という理念を中心に持ち、1983年に地元元酒米農家と共同で立ち上げた「高畠町酒米研究会」により地元で栽培される良質な酒造好適米は県内でもトップクラスの品質を誇ります。

また仕込水は日本三大急流のひとつ「最上川」支川の清涼な伏流水を使用しており、米と水、そして杜氏と蔵人の卓越したチームワークで「和醸良酒」を常に目指しております。



杜氏 須貝智 (すがいさとし)

弊社杜氏を務める須貝智は、40年以上の長きにわたって米鶴で日本酒造りに携わり、1998年より杜氏を務めています。



「飲むほどにうま味が冴え、後味がスーッと切れる、ついおかわりしたくなるような酒」を追求し、自社工場で精米した好適米の洗米から搾り、火入れに至るまで酒造りの全行程を管理しています。結果、国内外の各種品評会に高く評価される高品質な酒を多く送り出しています。

「和醸良酒」の言葉を大切に良い酒造りに余念のない、日本酒に携わる面々からも一目置かれているプロフェッショナルです。

蔵元からのメッセージ

基本理念である「和醸良酒」「品質重視」のもと、「酒に詳しくなくても分かりやすくおいしい酒」を醸して皆様にお届けすべく、日夜酒造りに励んでおります。

新たな挑戦として2023年から社員による「酒造好適米の自社栽培」を開始し、よりよい酒造りを目指し酒質の向上に努めてまいります。

弊社のオススメはオリジナル米「亀粋(きつすい)」を使用したお酒で、雪国を思わせるようなやわらかく素直な香りを味わえます。縁起物で感謝を伝える「米鶴」のお酒を是非ご賞味ください。



