

つばさかしゅぞう

壺坂酒造

兵庫
姫路市

歴史、風土について

わが蔵は1805年(文化2年)に、現在の地である兵庫県姫路市夢前町において創業いたしました。それ以前にも約150年間隣町で酒造りをしておりましたが、連続するもろみの腐敗に苦勞し、水系を変えるため移転しました。

夢前町は、酒米「山田錦」の主産地で知られる兵庫県南西部播磨地方の山間にあり、その中心を夢前川が流れている、東西10km南北25kmと細長い町です。東にそびえる山が朝日を遮るため、温暖な瀬戸内にありながら寒暖の差が激しい地域であり、先代がこの地を選んだことがわが蔵の大きな財産の一つです。

1991年よりこの気候風土を商品に反映させようと温度管理機器を使わず、蔵の扉の開閉で室内を管理し、自然な環境で発酵させています。



酒造りへの想い

当社の酒造りは前述のとおり、自然に任せた発酵をさせていますが、ほったらかしというわけではありません。

弊社の酒造りの考え方の根本に「酒は杜氏や蔵人が醸すのではない、酵母が醸す。」という思いがあります。我々造り手は直接発酵には関与できません。酵母が糖を食べアルコールを出します。我々の仕事は酵母の飼育係と考えています。酒造り中エアコンの効いた部屋(タンク)で育てるのではなく、その年その瞬間の空気を感じてもらい、寒い時には布団(マット)をかけたり、暑い時には扇風機をあててあげたりしながら発酵させております。強制しない温度管理は発酵温度の上昇や下降が滑らかに経過します。

そうして出来上がった弊社のお酒は濃い味でありながら柔らかいのが特徴です。



杜氏 則政義春

のりまさよしはる

当社は1998年より季節労働者による杜氏制度を廃止しました。

1998年〜2017年までオーナー杜氏として現専務の壺坂良昭が務めました。2018年より現杜氏則政義春(のりまさよしはる)が務めております。1998年より2人だけで酒造りを行っており、2人が独学で自然発酵の方法を模索してきました。則政杜氏の酒は濃い味の特徴で、酒質も強く豪快なものが多くですが、後味のまろやかさは正に「優しい酒」といった感じでしょうか。

壺坂流の杜氏です。



壺坂酒造からメッセージ

兵庫県姫路市の北の端にある小さな小さな酒蔵ですが、こだわりを持った酒造りを行っております。地元播磨地方は「山田錦」の生産量が全国1位で約7割生産しています。そんな播州産の壺坂酒造のお酒は「夢前町の穏やかな風景を凝縮したようなまろみを感じた優しい味わいと香り」を感じることができます。贅沢でHAPPYなお客様のお食事を、弊社のお酒で演出させて下さい。

