

かわぶじようぞう

# 河武醸造

三重 多気郡

## 歴史、風土について

安政四年(西暦1857年)創業。酒以外に味噌、醤油を造っているのが酒造ではなく、『醸造』。伊勢南部の地、櫛田川と宮川に挟まれた紀州街道に沿った山里にあります。その昔に、弘法大師が掘ったと伝えられる「二つ井」と名付けられた湧水から美味しい伏流水を汲み上げて、丹念にお酒を造っております。

海岸と森のコントラスト、今なお息吹を感じる神話の数々。伊勢は『古事記』『日本書紀』などの歴史書に記された神話にまつわる地が多数あり、神話の国とも呼ばれています。

SHIKI(式)は、そんな神秘的で瑞々しいエネルギーを持つ伊勢の大地から生まれま



## 杜氏 山口順也

考古学を学び発掘調査の仕事をしてきた異色の経歴の中発掘調査の仕事をしていくうちに、ものを作る仕事



がしてみたいと思うようになり、古いものや伝統的なものが好きで、中でも酒造りに興味があり、酒造組合に連絡。すると、弊社から「1週間手伝いに来てみるか?」と声が掛かり、そこで蔵人たちと寝泊まりをしながら、皆で共に酒を造り上げる楽しさを知った。

26歳から日本酒造りに興味を持ち転職後、弊社に来ていた若手南部流杜氏の中で学び、現在は、製造責任者⇨杜氏となる。

## こだわりの米 弓形穂

ゆみなりほ

SHIKI(式)には、当蔵唯一の酒米「弓形穂(ゆみなりほ)」及び伊勢國産の酒米を使用。

※弓形穂とは、山田錦の祖先とも呼ばれる三重県在来の酒米品種でもある「伊勢錦」の突然変異で出来た新しい酒米で、世界的に見てもこの酒米を醸しているお酒はSHIKIしかありません。

## 酒造りへの想い

長年酒を造っていても、毎回同じことを繰り返しているては良い酒は造れません。原料の米を見極め、気候の変化を鋭く感じ取り、醗の声に耳を澄ませます。そのたびごとに感覚を研ぎ澄ませて、最善を模索するのです。そうやって、私たちは長年の伝統を守ってきました。「古くて、新しい」という私たちの酒造りは、培ってきた技術の上に安寧することなく、常に新鮮な心持で取り組むことで成り立ちます。私たちはこの姿勢を、常若(とこわか)の思想に学んできました。

伊勢は「古くて新しい街」と言われます。約1300年にわたって繰り返されてきた伊勢神宮の式年遷宮を通じて、伊勢には「常若」という考え方が染み込んでいます。古くなったものを作り替えて常に若々しくして永遠を保つ、という考え方。それは、伝統的に新しく作り変えることを想定して、ものづくりを行うということです。お米も酵母も時代に合わせて作り替える、それが伊勢の酒造りです。

SHIKIは新しいスタンダードを作り上げます。



