

かわつるしゅぞう

# 川鶴酒造

## 歴史・風土について

四国は讃岐。気候は穏やかで自然豊かな田園地帯である三豊平野において、川鶴酒造は明治24年に創業しました。蔵のある観音寺市は香川県の西部に位置し、食の宝庫と言われる瀬戸内海に面した風光明媚な地域として知られています。歴史や文化、自然など、様々な魅力で溢れているこの街で、蔵は風土や食文化と共に長年寄り添ってきました。今もなお地域と共に歩み続けています。



川人一郎右衛門が享保末期(1730年頃)に徳島県池田町洞草の川人家より出て、香川県(さぬき)の現在地へ移住してきました。以降、「藍染」を業としながら代々継承し、酒造創業の素地を築き上げてきました。

2021年、初代川人清造が香川県西部を流れる財田川流域左岸沿いの現在地にて、300石余りの清酒醸造に着手したのが川鶴酒造の始まりです。阿讃山脈に源を発する財田川の水質はともきめ細かく、アユの遡上もみられ、透明感溢れる最良たる自然の授かりも



のです。その良質かつ豊富な地下伏流水を蔵の敷地内にある井戸から汲み上げ、また酒造好適な讃岐米に恵まれ、立地創業に至りました。酒名は、古代の八幡神の船から琴を弾く音が聞こえたことに由来するとされている名勝地「琴弾」にちなんで「琴弾正宗」であったが、創業間もないある寒夜に、夢間に財田川の清流に瑞鳥が舞い降りたことを発端として命名したのが「川鶴」の由来です。

## 香川 観音寺市

### 酒造りへの想い



逆境はチャンスでもあるように、当蔵が培ってきた技術に加え、「酒造りの原点」を知れる機会に代えていきながら、育て配をはじめとする先人が誇る技術を学び得、現代技術との融合を主眼に置き、新生「川鶴」や新ブランドの確立に挑戦しています。

地域の気候や風土で育った原料米に軸を置き、20年以上前から社員で作る自家栽培米や地域の契約栽培農家とも手を組みながら酒の命でもある「米」に注力してきています。また、地域の食文化や食材をイメージした味わいをコンセプトに、「穏やかで力のある日常酒」を追求すべく社員全員が真摯に酒造りと向き合っています。川鶴酒造は、酒造り本気集団として、これからも地域に根差しながら歩んでまいります。

古来から良質な水と「宝田米」と称する優良な原料米に恵まれた地域が故に、酒造りとしては最適な環境下にありました。しかし、高度成長期を経て以降、日本酒の需要が下降線を辿る流れと共に当蔵も同じく大きく減産の一途を辿ることとなります。最近ではコロナ禍にも直面するなど、苦難の連続ではありますが

## 社長 川人 裕一郎



1969年1月25日生まれ・B型・既婚、娘二人の4人家族  
多趣味すぎるのと、毎日が酒蔵の改革が中心となるため、何一つこれといった趣味に没頭できていないのが今の悩みである。

目標は、社員全員で大海に出て、今とは違う世界を見ること。全員醸造全員改革をモットーに、社員がやりがいのある環境づくりを経営の軸として奮闘中。

## 蔵元からのメッセージ



酒造りは、体力・知力・人間力が必要です。時には悩み続け、時には喜び合い、生きている実感を日々味わえます。古来から脈々と引き継がれてきた「伝統的酒造り」の技術は今もなお現代の中で生き続けています。私たちは出来上がった酒の向こう側(呑み手)を

想像しながら酒造りをしています。呑み手の皆さまもどうかその酒の向こう側を思い浮かべながら楽しんでほしいと思います。酒蔵のある街、土地、風土、文化は、その土地ならではの価値と風情が詰まっていますから、それが食生活を一層豊かにする一助になれば、造り手冥利に尽きます。

日常にお酒がある生活・人生は一度きり。「呑む」「造る」を共に存分に楽しんでいきましょう。



