

「名水と地酒」

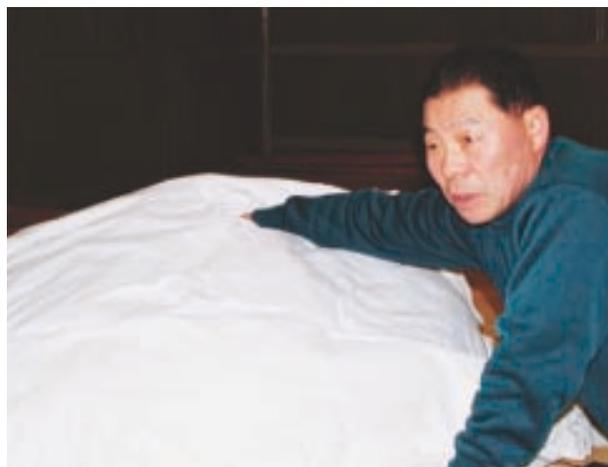
昔から良い米作りに欠かせないのは、寒暖の差が大きく、良い土壌、そして良い水とされています。そんな地域の一つに日野郡江府町があります。ここにはご存じのとおり、大山のブナ林から湧き出た伏流水を利用して商品開発を行い全国に名水として販売している「奥大山の水」もあります。

「奥大山の水」は、さらりとして飲みやすい口当たりが人気で、そのままはもちろんお茶やコーヒー、水割り、炊飯にと幅広く利用されています。料理では素材本来の風味をいっそう引き立てるといった評判です。

そんな、「名水」の魅力や環境に地元・江府町の酒造会社も注目しました。大岩酒造本店の「地酒 岩泉」です。これは「奥大山の水」を酒造りの時に味を左右する“仕込み水”に使っており、本醸造・純米酒・にごり原酒などの味わいが楽しめる文字どおりのふるさとのお酒です。

同社の歴史は古く、明治10年に開業。一貫して出雲杜氏による手で地場産米を用いて製造し、平成3年には、「奥大山の水」の商品開発にも携わっています。「奥大山の水」を醸造時に“仕込み水”として使用したのは平成6年から。奥大山の水の開発には、無菌にするための酒と違った苦労

もちみ
醪（酵母によるアルコール発酵）



出雲杜氏の村松 保さん

があったようです。

酒造りに関しては、米にもこだわりを持ち一貫して地場産米を使い、酒米として有名な“山田錦”などを地元農家と契約栽培を行い生産にあたっている。

出来上がった商品についても品質保持のため保存設備のない小売店には卸さないほどのこだわりようだ。

同社の大岩泰彦社長は、「以前日野郡内にも4社の酒造会社がありましたが、価格競争・杜氏・後継者問題などで、今は、郡内唯一の酒造会社となっています。しかし、これからも水と米にこだわっていく。地場のものしか使わない。良い水と良い土壌が米を作り、良い酒をつくる。行政とのタイアップによる商品開発も考え、地域の活性化にもつなげたい。」と話しています。

取材協力
有限会社大岩酒造本店
〒689-4401 日野郡江府町江尾1872
電話 0859-75-2404

