

地元酒蔵守る7代目

文政2年（1819年）創業の200年以上続く老舗酒造「三宅酒造株式会社」。三宅酒造のお酒といえば「菊の日本」。味のしっかりとした昔ながらの日本酒です。地元の酒米を使用し、水は万願寺川水系の地下水を生かして旨酒を丁寧に醸し、飲む人の心を和ませています。今回は、歴史ある酒蔵を継承した「7代目」三宅文佳さんにこれからの日本酒造りについてお話を伺いました。

決心

ここ加西市は、酒米の王「山田錦」の一大産地です。この地で創業200年を超える酒造会社「三宅酒造」。酒造りの伝統と技術は代々受け継がれ、全国新酒鑑評会で最高位の金賞を何度も受賞して

います。この蔵元で長女として生まれた三宅文佳さんは「まさか自分が酒蔵を経営するとは思いませんでした」といいます。

大学卒業後、旦那さんの仕事の関係で2年間ドイツ・ベルリンで暮らしました。「売られていた日本酒は冷蔵保存もされていなくて飲んでみるとすごく不味かったです。語学学校の友達にも『sakeっておいしくないよね』と言われて」。その言葉は、文佳さんの心を大きく揺さぶりました。「蔵元に生まれた娘としてすごく悔しかった」といいます。

しかし、現地の人々と交流するうちに、こうした低い評価につながる最大の理由は、文化的なものと密接に関わっていることに気付きました。現地では、醸造所と同じ気候・土壌でできた作物を使用する「テロワール」が最も重視されていた一方で、日本の酒蔵は、そうした造り方をそれほど重視してきただけではなかったのです。

三宅酒造の使用する酒米は、酒蔵のすぐ傍に流れる万願寺川沿いの圃場で栽培され、酒を仕込む水（仕込水）も万願寺

川の地下水なので、まさに最狭義の意味でのテロワールを実践していたことに、はじめて気付いたのです。「ここを追求すれば日本酒にも勝機があるかもしれない」。ベルリンで実家の酒蔵の価値に気付かされた文佳さんは、覚悟を決めて酒蔵を継承する決意をしました。

伝統を抜きさ

令和2年6月、200年以上続く老舗酒造の蔵元としての生活が始まりました。11月から3月までが酒造りの期間です。杜氏や蔵人の元で酒造りを学びながら新商品・ブランド開発にも携わっています。フレッシャーは大きかったです。知識もなく不安だらけでした。続けてエピソードの一つ。「鬼ごっこをしても私が鬼になったら蔵に逃げ込まれるんです」。

子どものころは「蔵は女人禁制だ」と言われて入ることがなかったといいますが、縮小傾向になっていることもあり、若い女性が醸造業界に入ってくることに周

醸されたQAを、国内外に展開したら、こんなに面白いことはないですよ」と文佳さんは意気込みました。

長年皆さまに愛され続けた味を落とすことなく、伝統の技術を守り、地域に愛される日本酒を造り続け、たくさんの人に味わってもらいたい。誰もが美味しいと認める日本酒を追い求め、今日も三宅酒造は進化し続けます。



酒ファンを増やそうと新商品を発売します。「九会地区の水・米・土地」にこだわって醸造した日本酒」ということで、「QA」と名付けました。記念すべき第1号です。

コンセプトはテロワール。「九会の米、九会の水、九会の土地にこだわり、九会地区でしか出せない味わいを追求しました」続けて「切れのある辛口が特徴。料理に合うお酒であり、女性や日本酒初心者の人にも楽しんでもらえる。今までにない味わいです」と自信をみせました。

ボトルデザインは、ベルリン滞在中に知り合ったフランス在住のデザイナーと協同で作成しています。「新商品のコンセプトをしっかりと表現できて、とても満

今後の展望

「酒蔵を継承したとき、大手の縮小版にはなりたくないと思っていました。今後も小回りの効いたきめ細かい酒造りを続けていき、少量高品質な日本酒を醸していきたい」「九会という小さな地区で



10月下旬に発売される「QA」（上）中野町の田んぼにたわわに実る酒米の「山田錦」（下）

すつきゃ かい 10月 広報

表紙	01
キラリびと	02
令和2年度決算	04
市政情報	08
イベントカレンダー	14
まちかど PHOTO ★ニュース	16
コロナの現場から	18
くらしお役立ち情報	19
わくわく子育て情報	25
そうだ！図書館へ行こう	26
おくやみ／各種相談	27
とびだせ！かさいっ子	28
みんなで使おう加西弁	

KASAI データバンク

R3.8.31 現在（前月比）

人口 / 42,939人 (-55)

男 / 21,102人 (-32) 女 / 21,837人 (-23)

世帯数 / 18,238 (-21)

8月の出生数 / 15人 死亡数 / 54人

● 10/13、27は市民課・国保医療課窓口を延長 (17:15～19:00)

キラリびと vol.6

三宅文佳 Ayaka Miyake

平成5年生まれ。京都女子大学卒業後、結婚を機に24歳で渡独し2年間ベルリンに駐在。古きものを残しつつ新しいものを取り入れるベルリン文化に感化され、帰国と同時に老舗酒造の7代目を継承する。趣味はダンスと休日に旦那さんと散歩をすること。

囲はみな協力的でした。「土日は別の蔵に行くと杜氏さんに教えてもらったり、設備のことを聞いたりしています」と勉強の日々を送っています。お酒造りだけではなく、新商品の企画や海外展開など、精力的に取り組んでおり、老舗の看板を守るだけでなく、「伝統を抜きされ」と言わんばかりにチャレンジを続けています。

新商品「QA」

日本酒が苦手、そもそも飲んだことがない。そんな若者や海外の人たちに日本