

写真右から、川口さん、竹浪さん、沢田さん



創業正保二年。県内最古の酒蔵

竹浪酒造店がつがる市で再開！

昨年12月1日、つがる市稲垣町にある旧長内酒造店跡地で、竹浪酒造店が再スタートを切りました。

竹浪酒造店は、板柳町で県内最古の酒蔵として「岩木正宗」や「七郎兵衛」などの日本酒を造り続けてきた約370年の歴史を持つ酒造店です。

再開したのは、竹浪酒造店の17代目にあたる杜氏、竹浪令晃さんと、同級生の川口昭明さん、板柳町からつがる市へと酒蔵の移設を手伝ってくれた沢田夏歩さんの3人。今回は、竹浪酒造店のつがる市での酒造りについてお話を伺いました。

竹浪酒造店さんの日本酒といえば熱燗向けで有名ですが、燗酒の魅力とは？

県内に18ある日本酒の酒蔵の中でも、ここは異端で、熱燗向けの日本酒を専門に造っています。

日本酒は、常温・ぬる燗・熱燗と温度によって味わいが変わります。そして、日本酒の種類によっても、お薦めの温度が変わります。

そういった味わいの変化が燗酒の楽しいところでもあります。燗酒の楽しみ方を多くの方に伝え、燗酒の文化を広げていきたいです。

また、燗酒は、温かい料理との相性がとても良く、ジャンルは和食のみならず、中華やイタリアンなど幅広く合います。意外なものだと、焼き肉やビーフシチューとも合いますし、同じ発酵食品であるチーズともよく合います。



つがる市での初めての
仕込みはどうでしたか？

慣れない場所での初の仕込みは、これまでの酒蔵とは建物の造り、設備の配置が異なるため、作業一つ一つが大変でした。醸造工程における温度管理には、特に苦労しました。

日本酒は、麴菌が米のデンプンを糖分に変え、酵母がその糖分をアルコールに変えることによってできます。麴菌も酵母も働きは温度に左右され、日本酒の仕上がりに大きく影響を与えます。

竹浪酒造店では、代々受け継いできた独自の温度管理を守り続けています。糖分を残さずアルコール発酵させることで、特徴あるどっしりとした辛口の日本酒に仕上げられています。

つがる市で醸造された
日本酒はいつ、どこで購入
できますか？

つがる市で初めて仕込んだ生原酒（特別純米酒、純

米大吟醸）の販売が6月からスタートしました。市内

では、稲垣町の竹浪酒造店と富范町の松勝商店でご購入いただけます。つがる市に来て間もないため、人とのつながりがまだなく、取り扱い店もわずかですが、もっと地域に溶け込んでいき、取り扱ってくれるお店も増やしていきたいです。

価格は、特別純米酒が1升瓶で3,300円（税込）、純米大吟醸が1升瓶で6,050円（税込）です。それぞれ四合瓶もあります。そして、秋には、生原酒とは別に、普通酒、特別純米酒、純米大吟醸の販売を予定しています。

酒造りの他にも展望は
ありますか？

今後は、蔵でのジャズの演奏会や新酒のお披露目会といったイベントも企画予定。

さらには、酒粕の利活用にも力を注ぎ、加工品の開発や「葉くるみ漬け」といった津軽地方ならではの郷土料理の継承にも取り組んでいきたいです。

ラベルにも書かれてある「爛酒専心」を信念にこの地で爛酒造りをスタートさせた竹浪酒造店。これからも目が離せません。



①



②



③

①「こしき」と呼ばれる大きなせいろで、1度に500kg超の米を蒸す。②蒸した米を放冷機に通し冷たい風をあてて冷ます。③エアシューターで蒸した米をタンクに移し、水、麴、酒母（しゅぼ）と混ぜ合わせる。



株式会社 竹浪酒造店

つがる市稲垣町沼崎幾代崎121-4
☎23-5053