

三芳菊酒造(三好市)が2016年の新酒として売り出した「三芳菊LED夢酵母仕込み」。山田錦、玉栄、日本晴、吟のさと、五百万石と県産の5種類の酒米別に飲み比べが楽しめる。どれも爽やかな香りと飲み口が特長だが、少しずつ味が違うのが面白い。

三芳菊LED夢酵母仕込み

三芳菊酒造 (三好市)

伝統 四国 つくら 4社共同企画

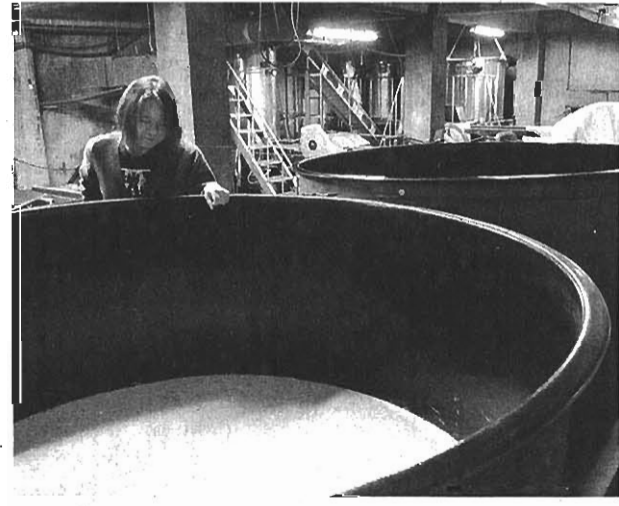
50

香りの高さには、酒造りの世界に足を踏み入れた26歳の時から「ワインも日本酒も造り始めた、ワイン酵母を使った日本酒造りだ。だわり続けてきた。当り方は似ているなど思時採用したのも、馬宮 社長が「徳島酵母」と呼ぶ工技センターの酵母。香りは高いが、今では「三芳菊 発酵力の弱い徳島酵母を生かすために試行錯誤を繰り返して、低温長期発酵が常識とされる 従来吟醸造りとは正

工夫で香り高さ追求

反対の高温短期発酵で仕込む方法にたどり着いた。酵母については、もう一つユニークな試みがある。7年ほど前に

フルーティーな飲み口の日本酒に集まっているが、業界では酒ではない」と酷評されたこともある。馬宮社長が造る香り高くて濃厚な酒は「日本入観の薄い新世代の飲み手だった。シンガポールなど海外での評価も高く、今では輸出が売上げの1割を占め



もろみの状態を確認する馬宮氏(三好市) 三芳菊酒造

×モ

三芳菊酒造 1903年創業。5代目の亮一郎氏は杜氏制を廃し、自らの手で日本酒造りを始めた。地元若手クリエーターと組み、日本酒のラベルにアニメイストを採用するなどユニークな取り組みを続けている。問い合わせは同社(0883(72)0053)。

る。目指すのは「普段、酒を飲まない人が一杯飲んで満足できる日本酒」だ。「伝統産業といっても、今を生かすための仕事。だから今の時代に合った酒を造り続けたい」。これからはそんな思いで蔵に立つ。(湯浅翔子) 随時掲載