

人と酒と町を結ぶ嫁杜氏

結城酒造(結城市)



中田英寿氏の旅二箇所目の蔵は、結城市にある結城酒造。かつて城下町として栄えたこの町には数々の歴史的文化遺産が残り、結城酒造もそのひとつ。国登録有形文化財にその名を記す古い蔵で、今なお酒を造っている。

現在、結城酒造の杜氏を務めるのは浦里美智子氏。女性で、しかも「嫁」が杜氏になるのは珍しいこと。嫁入りするまで酒造りのイロハも知らなかった美智子氏は、今や茨城を代表する杜氏として活躍している。急成長を遂げた注目蔵で、話を聞いた。

逆境を好機に変える美智子の酒

元々、酒は好きだが日本酒はあまり飲まなかったという美智子氏。ある日、たまたま仕込み酒のしぼりたてを試飲し「ピチピチしてすごく美味い！」と感動を覚えたのをきっかけに、日本酒を嗜むようになった。ところが、蔵にある瓶詰酒を飲んでも美味しくない。その違いに興味を持ち、専門店での蔵の酒を買ってみれば、今度は美味しい。何故、という問いかけが酒造りの原点だと彼女は話す。

当時の結城酒造は葬儀用などの普通酒が主力で、市内での消費がほとんど。しかし業界の潮流は特定名称酒で、売り上げは落ち込むばかり。このままではいかぬ、悶々とする中で、茨城県産業技術イノベーションセンターの酒造研修が開催されることになった。二〇二二年のことだ。

ちょうど子育てがひと段落したタイミングで研修に立候補した美智子氏は、本格的で細やかな酒造りを学び、醸す大変さと共にやりがいを知る。「そこで勉強したことを活かしながら、徐々に徐々に少しずつ仕事を任せてもらおうようになったわけですか？」(中田氏)と思いきや「俄然やる気が点いた彼女、その年のうちにタンク二本の仕込みに挑戦したというから驚きだ。」

「その年に？へえ。造った最初の一本は、どんなお酒だったんですか？」(中田氏)

「雄町の(精米歩合)五十%です。」



国内向け市場において一躍脚光を浴びた結城酒造。中田氏も舌を巻く酒造りのセンスを有する浦里美智子氏は「常陸杜氏」にも認定。今後、茨城の酒造りをリードするだろう。

創業安政年間、歴史ある蔵元の嫁

「美智子さんのことは長く知っていたけれど、蔵には初めて来ました。ずっと来たかったんです」という中田氏。蔵の前に立ち、その趣に驚いた。裏手にある煉瓦煙突とともに国の登録文化財に指定されている蔵は安政蔵と呼ばれ、江戸時代の安政年間に建てられたもの。くぐり戸がついた跳ね上げ式の大きな木戸から入り、ひんやりとした土間へ踏み入った中

田氏。説明を受け「登録文化財！造るのにも住むのにも大変そうですね。登録を受けると改修なども自由に出来ず」中々大変です。と、蔵の歴史に感服すると同時にその住空間の難しさを想像したようだ。

当代社長の妻・美智子氏はまだまだ珍しい女性杜氏ながら、彼女の醸す酒は中田氏が実行委員を務めるSAKE COMPE TITIONで二〇二六年純米酒部門、二〇一八年純米大吟醸部門でGOLDをそれぞれ受賞。

自分が美味しいなって思っただお酒は雄町が多かったので(美智子氏)「雄町は一般的に使いやすいと言われている。好きな人は多く甘みも出やすいけれども、同時にそれをキレイにコントロールするのは難しい」と中田氏も唸る。造り手の腕が試される酒米。ところが、持ち前のセンスで美智子氏は見事に乗りこなしてみせた。完成した備前雄町特別純米酒は「まさにこれが造りたかった」といふ出来栄であったという。しかし、地元では全く売れなかつ

た。価格も高く、普通酒をメインとした従来の販路では扱ってもしない。地元外の特約店もない。そんな窮地を救ったのは、当時、酒造りの日々を綴っていた彼女のブログだ。記事に目を留めた都内酒販店から注文が入ると、次から次へと紹介が紹介を呼び、次第に売れるようになった。「人に紹介されるぐらい良い酒だったっていうことなんじゃないかね。八年前なら、徐々に地方のお酒がピックアップされて盛り上がりつつあった時代。タイミングも良

かった」。中田氏の言葉通り、美智子の初仕込みは見事完売した。こうして、酒造りに魅了された彼女は翌年以降更に勢いをつけ、新米ながら賞も獲得。惚れ込んで使い続けた雄町の仕込みは、今や「雄町のことなら美智子に聞け」という評判すらあるほどだ。

類まれなるセンスで米の個性を引き出す

美智子氏の案内で、大きな和釜が並ぶ昔ながらの釜場から奥へ進む。ちょうど今期の仕込みが始まったばかりの蔵はほんのりと良い香りが漂う。清潔さは十二分に保たれているが、構造はほほ昔のまま。酒母づくりも醗(もろみ)も部屋は分かれておらず、サマルタンクはひとつもない。そんな中、やつと二〇一九年に新しくしたという麹室は彼女の宝物だ。麹はほぼ全て、彼女ひとり世話をする。「眠れないでしょう、大変ですね」中田氏の言葉に「造るのが好きで、自分で全部やりた



いんです」と美智子氏は微笑む。「登録文化財指定の蔵は、緻密な管理を求められる現代の酒造りにとって厳しい環境だ。ここ最近回った中で一番びっくりした。冷蔵設備もほとんどないし、いい加減な環境に見えるけれど、ここであれだけちゃんときれいな酒を造れるセンスが凄い」と、中田氏も驚くばかり。対する美智子氏は「気合いです」と豪快に笑う。

帳場へ戻れば、お待ち兼ねの試飲だ。ずらりと並んだ瓶を眺めた中田氏は「分かりやすいのがいいますね」と頷く。「結ゆい」のラベルはデザインが基本的に全て共通で、使う米によつて色を変えている。彼女が大事にしているのが原料米だということもタイレクトに伝わるデザインだ。「普通みんな名前やラベルを分かり辛くしていくのに対して、結のラベルは非常に分かりやすく、オシヤレでいいと思う」と、消費者の目線から中田氏も評価する。

ラインナップの中で最も出荷量が多いのは「結ゆい」特別純米酒赤磐雄町米。岡山県赤磐地区の女性生産者・堀内由希子氏が作る雄町だけを使う。試飲した中田氏も「この特別純米が一番出る理由が分かる。最初のアタックの甘みの柔らかさと、そのあとのキリッと切れるところのバランスが一番スムーズで、スツツと抜ける感じだから分かりやすい。初心者から上級者まで飲みやすい」と納得の味だ。

米の主張や美味しさを感ずるほしいから、「結ゆい」シリーズは基本的に同じ系統の酵母を使



結城酒造
【住所】茨城県結城市結城1589
【電話】0296-33-3344



お米それぞれの個性を感じてみて下さい。今後はお米の生産者にも着目していきます！

う。酵母と向き合い、結らしさの中にそれぞれの米の味わいを表現していきたいと美智子氏は語る。

二〇一九年には、茨城県が誇る酒造りの匠「常陸杜氏」の第一号に認定された。造り酒屋の嫁は、今や関東一の酒造数を誇る茨城を牽引するトップランナーにまで成長した。そんなこの蔵を中田氏は次のように締めくくる。「設備的には難しい中で、彼女の造り方のバランスは既に確立されている。逆に言うと、この先伸ばしていくのはなかなか難しい。この環境の中で、さらにその先を目指すとするとひとつひとつをより研ぎ澄まさないといけない。情熱のもう一歩先より高みを見たいという期待を込めた激励だ。