特集 酒蔵復活から10年、若き杜氏が醸す「AKABU」の今。

盛岡市北飯岡にある「赤武酒造」。大槌町で代々続く酒蔵でしたが、2011年の東日本大震災で被災、拠点を移した盛岡で2013年秋に蔵を復活しました。その後、自社を代表する酒「浜娘」を再興。続く６代目の若き杜氏・古舘龍之介さんが醸造した新ブランド「AKABU」は、大槌町に根を持ちながらも盛岡の地で生まれた酒として、今も育ち続けています。

新たな土地で、大槌の酒復活

明治29（１８９６）年創業以来、岩手県大槌町に5代続いてきた酒蔵「赤武酒造」。その名は、大槌の赤浜で漁業を営んだ古舘武兵衛という漁師の屋号に由来します。地域に根づき親しまれていた酒蔵でしたが、２０１１年に東日本大震災津波が発災。蔵や工場、自宅も全て流出した同社は、盛岡に移りゼロからのスタートを切りました。

２０１２年3月の弊誌誌面において、代表取締役の古舘秀峰さんは「もう酒造りなんてできるはずがない、半ば諦めていた。でも、それまでの取引先から『またやらないのか、再開するなら応援したい』と、多くの励ましをもらい、再び立ち上がる決断をしました」と語っています。そして、盛岡市北飯岡にある盛岡市新事業創出センターに入居し、２０１１年8月にリカースイーツの製造をスタート。盛岡市内酒蔵の協力を得て、同年12月15日には看板商品である「浜娘」復活にこぎつけました。

当時、古舘さんの息子である龍之介さんは、東京農業大学醸造科学科に在学中。蔵の再建と合わせて大学を辞め、実家に戻ることも考えましたが、卒業してからで大丈夫、という父・古舘さんの言葉に従いました。

「浜娘」の復活は、過去を再現するのではなく、これからの若い世代に飲んでもらう酒づくりの第一歩。それは親子に共通した考え方でした。めざす酒を的確につくり上げるため、古舘さんは未来を担う龍之介さんに蔵を任せることにしたのです。

新ブランド「ＡＫＡＢＵ」誕生

２０１４年春、卒業と同時に22歳で日本最年少の杜氏になった龍之介さん。醸造学を学んだ学生時代、全国から集まる錚々たる日本酒を味わい、数々のうまい酒を身体に染み込ませたことは、その後の酒づくりの大切な軸となっているそうです。

同世代がおいしいと思える日本酒を、どう作り伝えていけばいいかを考え抜き、生まれた新ブランドが「ＡＫＡＢＵ」です。会社の名をストレートにつけた銘柄は、新しい地での挑戦を体現したかのよう。ラベルデザインも若手スタッフによるものです。

大学4年の時に、利き酒の全国大会で学生の部チャンピオンになった龍之介さん。

実は意外にも長き蔵の歴史に置いて、赤武の名をつけた酒は初めてのことでした。隣接する岩手県工業技術センターの協力を得ながらデータをとり、試行錯誤を繰り返してめざす味わいに近づけていきました

「まずどんな酒をつくりたいか目標を作ること。そこから逆算して目標とする酒にたどり着くためには、味の品質管理、衛生管理も大事です。毎年、米の出来、気温や湿度、自然界の微生物などに左右されるので、繊細な管理は人によるところが大きい。毎年経験しながら酒造りに生かしてきたことで、年々美味しいものができているという実感はあります。今、私たちの酒が認知されているのは、多方面の皆さんが口コミで広げてくれたようなもの。私たちはその期待に応えるよう、これからも変わらず美味しさを研ぎ澄ませることに注力していきたいと思います」と龍之介さん。

「ＡＫＡＢＵ純米大吟醸結の香」は、２０１７年度岩手県新酒鑑評会の吟醸酒部門で最高賞受賞。２０１８年3月の県新酒鑑評会にて第1位、5月の国際品評会にて最高賞受賞。県内外で確かな評価を得て、着実に若い世代のファンを増やしています。

作業はある程度は機械に任せつつ、効率化を図っています。

働きやすい環境づくり

現在、スタッフは龍之介さんを含めて製造8人、出荷管理が3人。20代から30代の若手スタッフを積極的に採用していますが、それに伴って勤務環境の整備にも取り組んでいます。酒づくりの工程を見直すことで、完全週休2日制と朝8時から17時までの勤務時間を実現。若い視点で現場を検証しながら、柔軟に環境改善を進めてきました。

「建物が新しく動線を考慮した作りになっているので効率もよく、少人数かつ日中勤務で対応できています。昔は住み込みスタイルが当たり前だったので夜勤も普通でしたが、今は生活スタイルが全く違います。慣習を見直して必要と不要を整理しながら、省力化を図っています」。

杜氏になって9年目を迎える龍之介さん。現在販売するのは20アイテムほどで、決して多いわけではありませんが、じっくりと今のペースを大事にしながら、通年で楽しめる酒を作っていきたい、と話します。

「日本酒業界は首都圏を中心にたくさんおいしい酒が集まっています。そこに岩手からも食い込みたい。米の洗い方、麹や醪の管理など、日々一つでもサボらずにやっていくだけです。素材や技術などはもちろんですが、日本酒づくりは人が大事。つくる人のコンディションを整えないといい仕事はできません。お客さんからの評価をスタッフと共有し、チームとしてさらに味わいの探求に努めていきたいです」。

若手女性スタッフが米洗いの作業を行なう現場。 自然光が差す明るい環境です。

同社では、近隣農家から声をかけられ、酒米の一部を栽培してもらうようになりました。これも10年かけて地元の蔵として根付き始めた証と言えます。人の交流が戻りつつある今、龍之介さんは、全国そして海外からのお客さんにおいしい日本酒を味わって欲しい、そう願っています。同世代を中心にしたスタッフ、そして商品とお客さんをつなぐ販売店さんの信頼関係を大事にしながら、まだまだ酒づくりの探求は続きます。