

平

平戸は酒も旨い。昔ながらの酒造りを行っている酒蔵があると聞き、森酒造場を訪ねた。出迎えてくれた女将の森公子さんはこう話す。「私たちは添加物を一切使用しない純米づくり、さらに生酛造りで酒造りを行っています。生酛造りとは、自然の力を活用した昔ながらの日本酒の造り方で、蔵に住み着いている乳酸菌から乳酸を作るところから始めるため、力強い、唯一無二の酒ができるんです」。

森酒造場のメインブランドは「飛鸞」。平戸の地名は、海から眺めた鳥影が神霊の精が鳥と化した「鸞」が飛び立つ姿に似ていたことから「飛鸞島」と名付けられ、それが転じて「平戸」になったと伝えられており、女将は「平戸への思いを酒にのせて、世界へ送り出したい」という気持ちを込めた」と話す。

こうした平戸への強い思いは原料にも表れている。通年で仕込んでいるという「飛鸞にこまる」は、平戸で栽培されている食用米「にこまる」を原料としている。食用米は日本酒造りに

は不向きと言われるが、あえて平戸で採れる米にこだわって酒造りを行うのは「平戸を体現したような酒になるから」だという。

「飛鸞」はクリスマスや正月を祝う「飛鸞 Happy New Bon」に始まり、毎年十月に行われる平戸神楽の時期に合わせて「飛鸞 神楽」まで、年間二十種類ほどが次々に出荷されている。女将は「テーマは食中

酒。一杯目が美味しいのはもちろんのこと、二杯、三杯と杯を重ねたくなるような、また料理の味を引き立ててくれるようなお酒を目指しています。季節ごとに料理が変わるように、お酒もその時季に合ったものを楽しんでいただきたいですね」と目を細めた。

酒蔵といえば、酒を貯蔵する大きなタンクが並んでいるイメージだが、森酒造場にはタン

平戸への
想いを
酒に込めて。

森酒造場 飛鸞

酒蔵のみで購入できる限定酒



クがない。こちらでは、出来上がった酒はタンクに入れることなく、すぐにボトルに詰めて出荷するか、マイナス五度の冷蔵庫に保存して品質を保っている。「その品質をお客様の元に届くまで守りたい」との思いから、「飛鸞」は全国五十二店舗の特約店のみで販売しているという。酒への強いこだわりは、故郷を愛する気持ちそのものであった。

酒蔵で購入できる純米原酒「フィランド」は世界文化遺産「長崎と天草地方の潜伏キリシタン関連遺産」の構成資産である春日集落の棚田で栽培された米を使用。



飛鸞はワインボトルのようなオシャレなラベルも魅力だ。



森酒造場は1895年創業。酒蔵は昔ながらの佇まいで、風情たっぷり。

