



虎の魂を継ぐ

2022年、寅年。正月は新たな1年の始まりを祝う行事です。御神酒や御屠蘇としての酒を初詣などで口にする機会もあります。古来より酒は、祝杯をあげるといった言葉があるように何かを祝うときに飲むものとして親しまれてきました。その中でも日本酒は日本の酒と書くことからわかるように日本の歴史や文化とも深く関係しています。

現在、地域特有の酒は地酒と呼ばれています。地酒は生産量が少ないため手に入りにくいですが、その土地ならではの個性が味わえます。造り手の想いや個性を知ること、楽しみ方が変わってくるかもしれません。本市においても200年以上の歴史を経て今もなお地元で愛され、その名が受け継がれ続けている地酒があります。

名酒「虎の尾」。本市唯一の造り酒屋である西本酒造(株)で造られるその酒は地域はもちろん、全国にもファンがいます。

今回は「虎の子」として想いを込めて大切に造られ続けてきた虎の尾を特集します。



虎の子の一滴

清酒「虎の尾」

創業1793年(寛政5年)。吉田藩伊達家の藩政時代から続いていた「桑名屋」という上酒屋の当主・桑名屋半兵衛が一揆を起こした百姓たちの労を労うためにふる舞ったのが、清酒「虎の尾」とさわれています。それから桑名屋が虎の尾醸造(株)となり、その会社を譲り受けたのが西本酒造(株)です。会社の変遷とともに虎の尾という銘柄も形を変えていきました。

当初歴史ある桑名屋から受け継いだときは、清酒「虎の尾」でした。その後、一時は焼酎「虎の尾」として販売されることもありましたが、消費者の意識が味わう酒を求めるように移っていく中で虎の尾の銘柄を現在の吟醸酒として売り出すことになりました。

当時の当主西本勝さんは、吟醸酒の製造方法を知らず、ゼロからのスタートだったそうです。専門家に教えを請い、その製法について試行錯誤を重ねていきました。それが実を結び、全国新酒鑑評会で金賞を受賞しました。それに慢心せず虎のような誇りを持って挑み続け、連続で金賞を受賞する地域を代表する酒になっていきました。

こうして歴史とともに想いをつないできた「虎の尾」。2000年以上続く本市唯一の造り酒屋が生ま出す「虎の子の一滴」をこれからも守り続けなければなりません。

新たな時代へ

昨年12月に先代西本勝さんから西本酒造(株)を引き継いだ仲谷一郎さん。勝さんの1人娘であり配偶者の真美さんとともに、伝統の守り手としてその重責を担っています。

仲谷さんは、もとは火災などの研究をしていました。勝さんから店を継いでくれないかと真美さんに連絡があり、定年退職後2015年に夫婦でUターンして酒造りについての知識を身に付けるところからスタートしました。あるときは先代とともに酒造りに携わってきた人たちから、またあるときは愛媛県産業技術研究所や独立行政法人酒類総合研究所(広島県)から講師を招き、技術や知識の基礎を見て学びました。

それから6年、毎年1度しかない経験を重ねいろいろな人の話を聞きながらお酒を造り続けてきま



日本酒
純米
大吟醸



愛媛県宇和島市三間町宮野下まこと番地
製造者 西本酒造株式会社



した。仲谷さんが一番難しいと感じていることは温度管理だそうです。「酒造りで一番大切なことが温度管理。自然が相手だから、その年その年で気温や素材などに違いがある中で温度の違いをなるべく少なくすることが重要」と話します。近年は新型コロナウイルス

の影響もあり造る量を減らしているため、より細やかな管理が求められます。

また、お酒の趣向も時代の流れとともに変化しています。仲谷さんは元研究員だったことを生かし、鑑評会の審査基準やどういってお酒が求められているかについてさまざまなデータを元に研究しています。これからの製造方法を模索しながらも伝統を守るために奮闘しています。

あるとき勝さんがこぼした「虎の尾でもう一度金賞を取りたい」という言葉。その魂を受け継ぎ、仲谷さんは今年もその一滴に全力を注ぎます。



「虎の尾」ができるまで



- ① 精米……………原料となる米の不要な部分を削る
- ② 洗米・浸漬……米の表面に残ったぬかなどを洗い流し、水に浸す
- ③ 蒸す……………適度に水分を吸った米を蒸す
- ④ 製麴……………蒸しあがった蒸米から「米麴」をつくる
- ⑤ 酒母(酏)造り…低温管理された別部屋で、小型のタンクに蒸米と水、出来上がった米麴を混ぜ入れて有用な酵母を1～2週間かけてゆっくりと繁殖させる
- ⑥ もろみ造り……蒸米、水、米麴を3段階に分け、徐々に足していき、糖化と発酵を行う(並行複発酵)
- ⑦ 搾り……………もろみを搾って酒と酒粕に分ける
- ⑧ つるし搾り……もろみを自重のみで搾る方法。より澄んだ味わいとなる
- ⑨ 仕上げ……………瓶につめ、ラベルを貼れば完成

生酒あります(予約受付)

問 西本酒造(株) ☎58-2008



8 40日目



6 20日目



9 45日目



常に酵母が満員の状態にする



7 38日目

タイミングを見極めて搾る

日本酒は冬の寒さの中で造る「寒仕込み」が雑味のない美味しい酒ができるとされています。西本酒造(株)での酒造りも、冬の時期に伝統的な方法で行われます。

人手が限られているため、作業は仲谷さんを含めた4人全員でほとんどの工程を行います。今年から加わった人もいて、工程を説明しながら作業を進めていました。

作業中特に印象的だったのは、酒造りの肝と言われる麴を造る「麴室」での工程です。しっかりと温度管理を行いながら、蒸し米を混ぜて種麴をふりかける作業を和やかな雰囲気で行う様子からチームワークの良さを感じました。このチームワークのよさが、虎の尾の味わいにつながっているのかもしれないですね。そうして全員で混ぜたものを山のように積み上げ、布を掛けて保温してそのまま置きます。ここから大事な温度管理。仲谷さんの出番です。一定の温度を保ち続けなければならぬため、睡眠時間を削りしっかりと管理します。

こうしてできた麴を使い、もろみが造られ、ゆつくりと時間をかけて虎の尾が完成します。

造り手の1人として関わるファンもいます。平井さんは首都圏から帰郷し、虎の尾に出会いました。もともと酒が好きだったこともあり、その魅力に惹かれていきました。始めて虎の尾を飲んだときは「飲みやすい。都心部では同じ値段でなかなか手に入るようなものじゃない」と感じたそうです。すっかり惚れ込み、飲む側から次第に造る側になりたいと思うようになっていきました。見習いとして通い始め、現在では3代目仲谷さ



仲間たちとの特別な時間に

ファン歴20数年の渡邊さん。毎年自分の分だけでなく、職場や仲間の分も取りまとめで購入するほどの大ファンです。贈答用として購入することもよくあるそうで、酒が好きな仲間にも自信を持って薦められる品だと話します。

渡邊さんにとって虎の尾は、初めて飲んだときから味わいも香りもこれ以上のものはないと思うほどに好きな酒。正月に家で家族とゆっくり過ごすときや地域の集まりのときに飲む特別なものだそうです。

んの良き相談相手として作業日程を決めたり自分と同じように虎の尾に魅せられた後進の育成を任されるなど、なくてはならない存在になっています。ゆくゆくは自分で酒米を作り、地元のものだけを使った地酒を作りたいという夢もあります。

「ファンの1人として、そして造り手の1人としてこれからも虎の尾に関わり続けていきたい」と笑顔で語ってくれました。

今は造り手として



おすすめの飲み方は冷酒だといえます。「酒は年によって味が違い、冷酒で飲むとそのままが味わえる。きりっと冷えた虎の尾を宇和島の新鮮な魚の刺身と一緒に味わい、仲間たちとその年の出来について評論家ぶって語り合うのが毎年の楽しみ」と長年のファンならではの楽しみ方を教えてくださいました。

宇和島のおもな名酒



なっそ



泰山



天赦



大番
しずく媛

「虎の尾」を使った商品

吟醸 バターカステラ 虎の尾

黒豆を混ぜたカステラ生地に虎の尾で風味を付けたオリジナルスイーツです。口に入れたときに上品な香りが感じられます。



宇和島産と一緒に



＜＜ ブリしゃぶレシピはこちら



じゃこピザと一緒に飲むとなめらかな味わいに



鯛のカルパッチョと一緒に飲むとそのままの味を楽しめます



旬の貝柱と青のりで酒蒸しをすると風味豊かに

材料となる米や水は同じでも、造り手が試行錯誤を重ねて生み出す酒は、毎年違った味わいになります。飲み方や季節、誰と飲むか、どんな料理に合わせるかななどでもその味わいは変わります。

地元の特産品と一緒に味わうのも地酒の楽しみ方の1つ。特に生酒などのできたてを楽しめるのは、地元ならではの魅力です。今が旬のブリしゃぶを始め、じゃこピザ、貝柱の酒蒸し、先月号で紹介したじゃこ天などと一緒に「虎の尾」で「寅年」をお祝いしてみませんか。

かんきつと飲めばすっきりとした味に



推し酒キャンペーン

きつと見つかる、オキニイリ!

えひめのお酒35蔵

推し酒
さがそ!

キャンペーン

県内の蔵元支援キャンペーン。期間中に参加店舗で対象のえひめの酒を2,000円以上購入すると、毎月800人に抽選でえひめの酒2本セットが当たります。

- ① 県内35の蔵元が製造する日本酒、焼酎
- ② 2月28日(月)までにハガキまたはWEBで対象店舗のレシートを応募
- ③ キャンペーン事務局 ☎089-946-8618

