

シリーズ

埼玉の隠れた銘品百選

⑤7

豊明純米大吟醸 (石井酒造株式会社)

米の味を語るときには、旨み、甘みという。ならば米で作る日本酒も、芳醇な旨みと甘みが主役であってよい。これが石井酒造株式会社（幸手市）の考え方であり、そのフラッグシップともいべき酒が、今回の銘品、「豊明純米大吟醸」だ。口に含むと、何層もの奥行きを感じさせる甘みが広がる。万人受けを狙った端麗辛口に飽きてきた左党には新鮮だろう。

石井酒造の創業は200年近く前の天保11年（1840年）。騎西（現加須市）の庄屋・石井欣兵衛が、幸手宿の繁栄と江戸川水系の豊富な水に着眼し、日光街道と御成道の分岐となる現在地に蔵を構えた。八代目蔵主・石井誠社長は先代の長男であり、大学卒業後、一般企業で働いていたところ、先代からの要請を受けて、2013年、弱冠26歳で家業を継ぐことになった。それから10余年、普通酒の薄利多売から先進的製法による高付加価値化への転換という業界の流れに合わせて、定番品には磨きをかけ、一方で閃きやアイデアを表現した限定酒を生み出してきた。

石井社長は酒米にも強い思いがあり、早大の先輩が秋田県で育てる酒米、「改良信交」（かいりょうしんこう）を中心に用いている。「誰が育てた米を使うかで酒造りのモチベーションは

変わる。一粒一粒に責任を取ろうとする気持ちが酒質にダイレクトに影響する」という。水田の様子をみるために、杜氏とともに秋田県大潟村の現地にも行く。その気迫に敬意を払いつつ、もう少しただくでしょう。



■ 石井酒造株式会社

八代目蔵主・代表取締役社長 石井 誠

〒340-0156 幸手市南2-6-11 <https://ishii-syuzo.jp/home/>
(武蔵野銀行幸手支店取引先)

