



シリーズ

埼玉の隠れた銘品百選

⑦〇

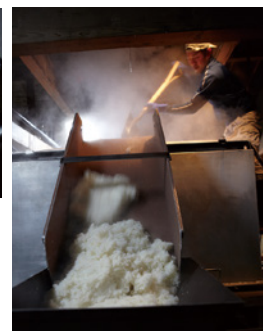
ひこ孫純米酒 (神亀酒造株式会社)



JR 蓮田駅から車で5分ほど、住宅街の先に大きな森がある。森に入ると巨木に囲まれた酒蔵と母屋が姿をあらわし、懐かしい匂いと涼風に包まれる。昔の日本はこんな風だった。それもそのはず、ここ「神亀酒造株式会社」は江戸時代末期の嘉永元年（1848年）創業。現当主の小川原貴夫社長で八代を数える。

「酒は米、米麴、水だけで造る純米酒。熟成させ、燗酒にすると世界一の醸造酒となる」。これが先代・小川原良征さんの信念であり、それに感化されて東京・墨田区の地酒店から当社入りした貴夫社長の揺るぎない意思でもある。熟成が前提だから、新酒鑑評会の金賞だ、入賞だといった喧騒とは無縁の世界に身を置いている。まるで“古武士”。今回紹介する「ひこ孫 純米酒」も、丁寧な手仕事で酒米の王様・山田錦を秩父系荒川の伏流水で仕込み、3年間の熟成を経たもの。「ぜひ食中酒として楽しんで欲しい。温めることで増す豊かな旨みが、食事を引き立てる」。これがもう一つの信念だ。

とはいえ、神亀酒造は決して我が道を行くだけの“古武士”ではない。体験を通して燗酒の魅力を多くの人に知ってもらおうと、貴夫社長は2025年1月、セミナー形式の「かめ塾」を本格始動し、各地で主催している。燗酒の楽しみ方の解説の後、ブルーチーズ、鰻のかぶと焼きなどを肴に、熟成した神亀酒造の酒を常温と燗で交互に味わう体験の場を提供する。参加者は、燗酒の口当たりや味わいの変化に魅了され、味覚を通して納得するという。盛り上がりが目に見え浮かぶ。



■ 神亀酒造株式会社

代表取締役 小川原 貴夫

〒349-0114 蓮田市馬込 3-74

URL: <https://shinkame.co.jp>

(武蔵野銀行 蓮田支店取引先)