安富町魅力発信紙

やすとみびより

vol.9

冬のひだまりが暖かく感じる歳末
手造りの味を守る安富町の酒蔵を訪ねた。



LOOK!
やすとみびより
Website & Instagram
随時更新中！

Website　Instagram

2022年1月発行
発行者：地域おこし協力隊
臼井 千夏

※取材時は感染症対策に万全を期しております。取材をさせて頂く皆様には撮影時の一瞬のみマスクを外して頂きました。

安富町唯一の酒蔵！　下村酒造店

安志加茂神社の参道の程近くにある下村酒造店は明治17年創業、130余年の歴史をもつ安富町で唯一の造り酒屋です。機械化や大量生産を行わず、伝統の製法で酒造りをされています。今回は7代目社長の下村元基さんにお話を伺いました。

下村酒造店の代名詞ともいえる純米酒『奥播磨』。"手造りに秀でる技はなし"の家訓のもと4人の蔵人によって醸されています。飲みごたえがあり、しっかりとしたお米の旨味を味わえるのが特徴です。「奥播磨の酒造りに使うお米の6～7割は安富町産の兵庫夢錦を使用しています。このお米は酒蔵から車で5分程の場所にある吉田農場さんで栽培されたもので、田植えや稲刈りなどの農繁期には私も田んぼに行き成長を見守っています。また仕込に使う水は林田川の伏流水です。自然豊かな安富町で育ったお米と水、素材に愛着をもって酒造りをしています」と下村社長が語ってくれました。




▲写真左：お米を蒸す大きな窯と蒸し上がったお米を撹拌する機械。「この機械の下から林田川の伏流水を汲み上げて使っています」と下村社長が教えてくれました。▲写真右：麹のなんともいえない良い香りがいっぱいの麹室。真ん中に見える毛布の中に仕込中の麹が入っています。




▲写真左：酒蔵2階。「昭和初期に一度リフォームをしたそうですが、創業当時のままの場所も多く残っています」と下村社長。太い梁や使い込まれた床、天井に取付けられた木製の大きな荷上げ滑車は迫力があり下村酒造店の歴史を感じました。▲写真右：酒蔵1階の仕込タンクが並ぶエリア。取材をさせて頂いた12月は酒造りの最盛期。タンクの中を覗かせてもらうと、もろみがブクブクと発酵していました。




▲写真左：もろみを絞っている様子。下村酒造店では昔ながらの佐瀬式搾り機を使用しているそうで「丸一日以上かけてゆっくりと搾ることでお米本来の味を感じることができるお酒になります」と下村社長が教えてくれました。▲写真右：搾り機から出てきた出来立てのお酒。ふわっと甘くふくよかな香りが漂っていました。






▲写真上：酒蔵に隣接する直売所。積まれた奥播磨の酒樽と橙色の店頭幕が目印。▲写真左下：ハチマキをした蔵人かかしの"はり造"も新酒販売の接客に一役かっていました。▲写真下中央：お酒が所狭しと並ぶ商品棚。常時7種類の他に季節商品が2種類と種類も豊富。贈答用の箱に入ったものもあり、直売所から全国発送もできます。▲写真右下：土間に漆喰壁、大きな杉玉が吊るされた酒蔵らしい雰囲気が漂う店内。

こだわりの地酒
『奥播磨』 おすすめ３選

一口に"奥播磨"といっても様々な種類があることをご存知ですか？
今回は下村社長に今イチオシのお酒を3つ厳選して頂きました。

オススメ！ 1 純米 おりがらみ 生



全量、安富町産兵庫夢錦を使用。うっすらと"おり"が絡み芳醇な香り。新酒ならではの爽やかでフルーティーな甘みが◎
720ml：1,690円(税込)

オススメ！ 2 純米吟醸 芳醇辛口 おりがらみ 生



おりがらみ特有のなめらかな口当たり、旨味たっぷりでスッキリとした後味です。辛口が苦手な人にもオススメの酒。
720ml：1,810円(税込)

オススメ！ 3 山廃純米スタンダード



山廃仕込らしい、スッキリとした酸味と濃厚な旨味。冷でも旨く燗ならもっと味わい深くなるお酒です。
720ml：1,425円(税込)

奥播磨は"寝かせるほど味がのってくる"と言われるほど熟成しても美味しいお酒です。また、飲むときの温度で香りや味わいが違ってくるお酒でもあります。是非、様々なスタイルでお楽しみ頂ければと思います。


下村社長

information

下村酒造店

〒671-2401 兵庫県姫路市安富町安志957　TEL：0790-66-2004
営業時間：月曜～土曜 10時～18時　日曜 10時～17時
※年中無休、駐車場は店舗前に５台程あり

Website
okuharima.jp

編集後記

12月中旬、酒造り真っ盛りの下村酒造店を訪れました。材料や製造方法にこだわり、伝統の技を守りながら愛情を込めて酒造りを行う蔵人の皆さんの情熱に胸を打たれました。
お忙しい中、取材にご協力頂きありがとうございました。