

# 卓話

平成 19 年 9 月 11 日

## 『古酒について』

白木恒助商店七代目蔵元 しらきしげり 白木滋里様

### ◆プロフィール

昭和 43 年生まれ。岐阜市門屋の酒蔵、白木恒助商店三人姉妹の次女。

平成 3 年 岐阜大学教育学部地学科卒。その後、東京の醸造試験所で 3 ヶ月、そしてその後一年半、東京農業大学醸造学科研究生としてお酒の勉強をし、家業を継ぐ。夫は秋田からのお婿さん（代表社員・杜氏）。息子 2 人。

現在の仕事は、主に企画・営業・販売等。

日本酒の古酒の美味しさや、すばらしさを知っていただくために、日夜頑張っております。



### 1. 日本酒の古酒とは

古くは鎌倉時代の日蓮上人様の書簡に「人の血が搾れるがごとき酒」とあり、江戸時代まで古酒は貴重で美味しいお酒として、貴人たちに楽しまれていたことがわかっている。しかし、戦時中の重い酒税のために幻の酒となり、市場から姿を消す。しかし戦後酒税制度の変更により、古酒を造ることも可能になってきた。（その他、古酒が消えてしまった理由等もお話します）

弊社では、昭和 48 年から日本酒の古酒を復活させるべく、6 代目の白木善次が古酒造りに取り組み始める。しかし、そのノウハウもなく、しばらくは試行錯誤を繰り返しながら古酒造りを続ける。

（古酒を造る上での苦労、弊害等）

### 2. 古酒の色・味わい

日本酒は、ご存知の通り原料が米である。その米をたくさん削り贅沢に仕込んだお酒が今も市場にたくさん出回っている吟醸酒であり、達磨正宗の古酒をそれをあえて削らず、米の旨みを溶かし込んだ古酒造り、味わいのしっかりした古酒造りを目指している。その理由としては、鎌倉時代～江戸時代にあったものは、精米技術もなく、玄米に近いもので仕込んでいただろうということ。日本酒の文化としての古酒を復活させるならば、なるべく精米しないほうがよいだろうというような理由からである。味は、やわらかく、紹興酒やシェリー等にも似てまるやかで大変美味しいものである。得に 20 年い以上経ったものなどは、絶品である。

### 3. 現在の市場

私が中学生や高校生の頃など、父と母は、一日 1 本古酒が売ればいいね、と話していたことを聞いたし、米代・人件費などをすべて払ったものを在庫として何十年も寝かせるということは、やはり資金繰りも大変であった。（今も結構大変だが）父はしょっちゅう東京などに行き、デパートを回ったりして営業していた。最初は、「古酒？」と不思議がられていたが、何度も説明して飲んでもらううちに、だんだんと理解してくれる人が出てきた。昭和 60 年には、古酒を造る蔵元 5 社で「長期熟成酒研究会」が発足し、仲間もできた。数年前からは、JAL のファーストクラスのサービスドリンクにも採用されて、世界的にも認められるということで自信を持つことができた。また、フランスでは、ロマネコンティの社長さんが弊社のお酒だけをお代わりして飲んでくれたと、フランスの日本酒セミナーに参加した父が興奮気味に話してくれた。

もちろん父も健在であるが、数年前に大病を患ったのをきっかけに、私たち夫婦が中心となって商いをするようになっていく。

現在、日本酒の需要はピーク時（昭和 50 年前半）の約 40 パーセント（数量）であり、日本酒業界自体が大変厳しい状況におかれている。そんな中で生き残っていくために、大変素晴らしい商材を持っていると思っている。

今では、蔵での直売やインターネットでの販売、輸出等新しいチャンネルでの生き残りをかけて努力する日々である。

「古酒と言えば達磨正宗」と日本中の人に言ってもらえるよう、特色ある会社作りをますます進めていきたい。