

「酒と私と笑顔と地域」

～伝統は革新の連続から～

2023年2月18日（土）

産学公技術交流会 目からうろこ第17弾！



日本酒 六歌仙・山法師 醸造元
株式会社 六歌仙 松岡 茂和



発表者



六歌仙の所在



翁養老

翁養老
(大石田町)
庄司酒造場

菊川

羽陽 菊川
(尾花沢市)
丸屋酒造店

志多加

倭 志ら多加 (村山市)
高宮酒造

松美利

旭日 松美登利 (村山市)
松岡酒造

東養老

東養老 (東根市)
横尾新酒造店

六歌仙

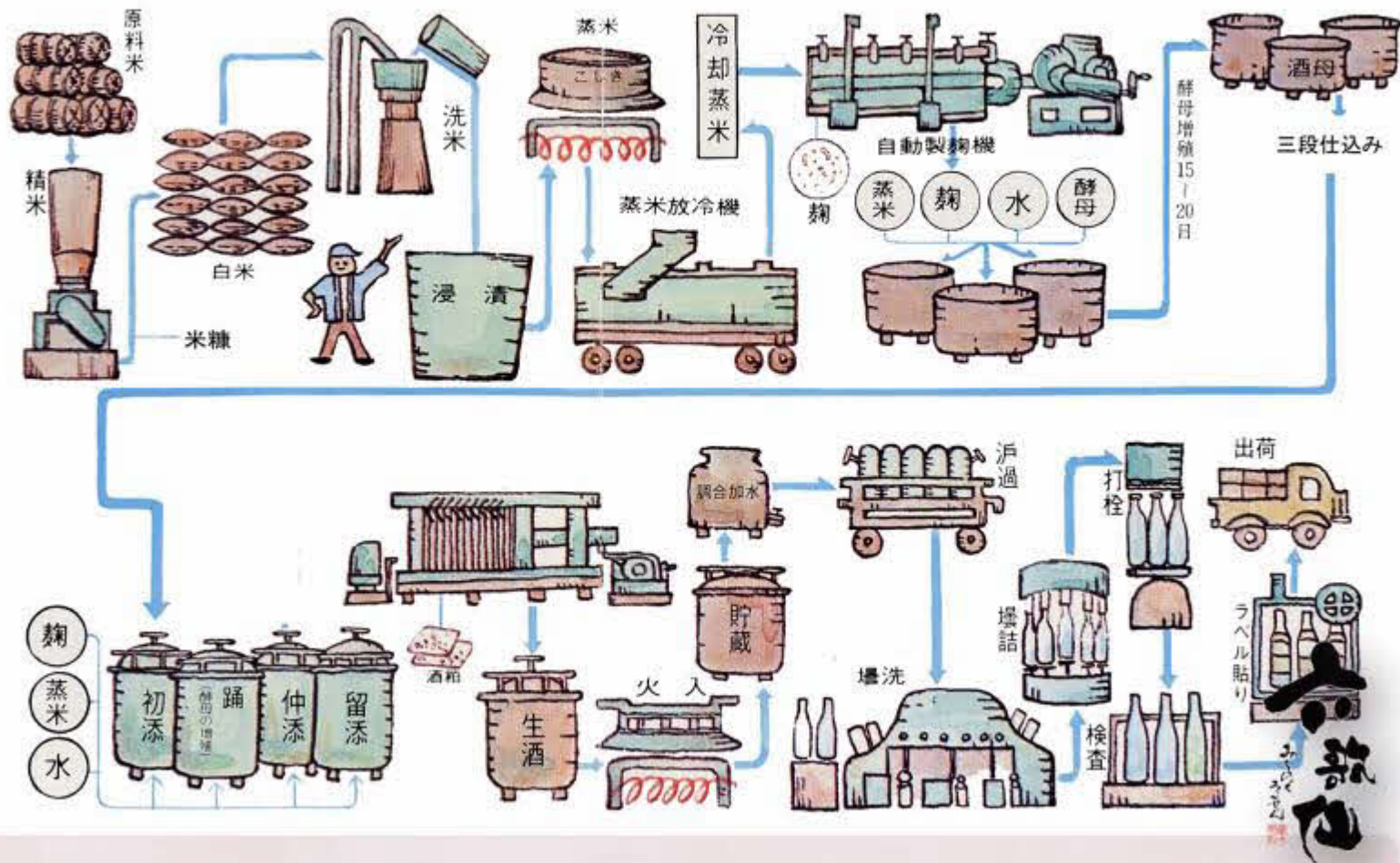
六歌仙の由来

六歌仙は、昭和47年に地域の五つの蔵の統合から誕生しました。それぞれに銘柄を持っているため六つ目の銘柄ということで、『六』に着眼し平安の歌人『六歌人』に出会いました。彼らの詠んだ歌が、人々の心に優しく澄んだ響きを与えたことから、日本酒で人々に優しさと澄んだ味わいを届けようという思いを込めて『六歌仙』と命名しました。そこに東北の代名詞『みちのく』を付け、正式名『みちのく六歌仙』が誕生しました。



六歌仙
みちのく
六歌仙

日本酒が出来るまで！



六歌仙の酒造り～新蔵①

● 新蔵の設立（昭和60年）

○ 伝統とは技術革新し古きとともに進化すること

□ 設備投資が1場では厳しい

□ 設備の老朽化

□ 後継者の不足

□ 技術継承がし難い環境

□ 再現性のある酒造り

□ 良質のものをより確実に



六歌仙の酒造り～原料を極める①

- 酒造りは精米から
 - 山形県産米の使用（99%）
 - 完全自家精米
 - 扁平精米～偶然
 - 真精精米歩合
 - 千粒重
 - 無理なく時間をかける
 - 枯らし作業



六歌仙
Ryūkyū
Shōji

六歌仙の酒造り～原料を極める②

- 洗米・浸漬は時間が！
 - 水流のみで洗う
 - 仕込み水の使用
 - 仕込み蔵まで水輸送
 - 品質・歩合ごと
 - 限定吸水
 - ストップウォッチと目
 - 翌朝まで枯らし



六歌仙
ふたごせん

六歌仙の酒造り～原料を極める③



- 蒸米は外硬内軟に蒸上げる！
 - ひねりもちで見極める
 - バルブの開閉は『やんばいくらい』
 - 用途ごとに急冷（外気を取り入れた自然放冷）

六歌仙
Ryūkyū
2017

六歌仙の酒造り ~微生物の育成①

- 麴は酒の8割を決める

- 衛生的な環境
- 温度・湿度とのバランス
- 常に状貌を大事に
- 時間との戦い
- 突きハゼ型麴
- 寝ずの番
- 五感をフル稼働



六歌仙
ろくかせん

六歌仙の酒造り～微生物の育成②



- 酒母は優良酵母の育成

- 衛生的な環境
- 温度を保つ
- 常に状貌を大事に
- 生もとと速醸もと
- 泡あり酵母と泡無酵母
- 花酵母の存在





六歌仙の酒造り～醸す

● 醪に聞く

- 衛生的な環境
- 低温での仕込み
- 常に状貌を大事に
- 並行複醗酵
- 香りはフルーツに例える
- 醪は飽きません
- カ水の存在



六歌仙
酒造り

六歌仙の酒造り～搾る・酒粕

- 清酒と粕に分離

- 清潔な環境
- 搾り機の構造
- 醪の入り具合
- 槽前酒
- あらばしり・中・せめ
- 酒粕の有効利用
- 粕歩合



六歌仙
酒造り

六歌仙の酒造り ～ろ過・貯酒・瓶詰



- 火入れ殺菌・熟成を極める

- 搾り熟成具合を確認し火入れ
- 貯酒により、多くの旨味を引き出し味を調える
- 製品化、商品化



六歌仙の酒造り～貯蔵・製品化



● お客様までの品質管理

- 氷温庫での貯酒
- ラベルは手貼り
- 常に品質のチェック
- 輸送にもチルド
- 時のロマン（熟成酒）

六歌仙
ろくかせん

六歌仙の酒造り～人を育てる

- 蔵人は地元から

- 地元の米つくり農家
- 未経験者への指導
- 南部杜氏に従事
- 豊かな感性を育む
- すべての部門を熟知
- 清潔・清掃の徹底
- 当直システム



☆六歌仙の取り組み☆

● イベントの開催



☆蔵参観2019

年に一回の蔵参観
酒蔵見学
新酒お披露目など



☆大収穫祭2019

食をメインに
秋上がりのお酒
杉玉の製作など

☆イベント開催

- ・ 3月の蔵参観（2日間開催）
- ・ 10月の大収穫祭（1日のみ）

県内外からの来蔵者
地域と共生のイベント
共に楽しむイベント
ボランティアスタッフの充実
出展者の充実
社員一丸となった取り組み
手作り感溢れるイベント

地域
魅力発信
元気



☆六歌仙の取り組み☆

● 地域との関わり



☆酒米生産農家との勉強会

- ・ 圃場見学と酒造り意見交換
共に出向き、お互いの立場から情報交換、次に生かす勉強会

- ・ 最大限地場の米を使う
北村山地区のお米を最優先
(山形県産米使用率99%)

☆地場物へのこだわり

- ・ 梅は東根産の節田梅
農家へ足を運び、状況確認と数量の相談等



目指すは県内産原料**100%**



☆六歌仙の取り組み☆

● 六歌仙の取り組みのこれから（未来へ）

☆村山市大わらじ実行委員会

・浅草、浅草寺に10年に一度奉納される大わらじの米を使った酒造り

- 合川1号での酒造り
- 10年に一度の酒
- 今造りで実現（10年越し）
- 地域還元を優先した取り組み



浅草 浅草寺に奉納された大わらじ
平成30年（2018年）10月21日

2028年10月下旬奉納予定
地域の伝統との連携



☆六歌仙の取り組み☆

- 六歌仙の取り組みのこれから（未来へ）
 - ◆ 村山産業高校との米作り、酒造り
 - ◆ 六歌仙日本酒学校（酒育のススメ）の開校
 - ◆ 六歌仙を楽しむ会の開催
 - ◆ 六歌仙女子会の開催
 - ◆ 六歌仙倶楽部を活用した文化イベントの開催
 - ◆ 六歌仙アンバサダー

などなど思案中。
楽しみにお待ちしております。

地域との連携によるファン創造



☆大好きな日本酒語録☆

○百茶一酒

○日本酒は人をつなぐ接着剤

ご清聴有難うございましたm(__)m

これからも、飲み楽しまれる日本酒を
蔵人一体となり醸してまいります。

