

# 飛驒銘酒物語



2014年に発売したばかり。風変わりな名前だが、酒造りに情熱を注いだ渡辺久憲社長(53)の祖父久衛さんの思いが詰まった商品だ。

7代目の久衛さんは、秋田県や広島県の酒造場で学ぶなど研究に熱心で、現在の会社の礎を築いた。臭いが酒に移らないよう蔵人に喫煙を許さなかったほどの徹底ぶりだった。

渡辺社長は就任した10年ほど前、久衛さんが熟読した酒造りの書物を手にした。最後のページにあったのは「赤磐雄町ヲ以テ最上

米ナリ」とのメモ書き。赤磐雄町とは、岡山県で主に作られる酒造好適米「雄町」の中でも限られた地域の

物。独特の酸味に仕上がるこの米と、発酵に優れた7号酵母の組み合わせで造るのが久衛さんの夢だった。

会社は当時、酒造りのスランプに陥っていた。脱するきっかけにするとともに、祖父の願いをかなえようと一念発起。手に入りづらい品種だが、偶然にも巡り会えた。吸水具合や蒸す

## 赤磐<sup>セブン</sup>7 渡辺酒造店(飛驒市)



渡辺久衛さん

# 祖父の思い詰まる商品

温度といった米の特性をつかむのに苦勞し、試作を重ねた。販売にこぎ着け、雄町を使った日本酒の品評会「雄町サミット」では、最

優秀の優等賞に輝くまでになった。久衛さんの墓への供えも毎年欠かさない。渡辺社長は「ぜひ飲ませたかった。実現させたことに驚くだろうな」と思いをはせる。

(河村有都)



渡辺久衛さんの思いが形になった赤磐7。左は久衛さんのメモ書き。飛驒市古川町壱之町、渡辺酒造店

※この企画は毎月第4土曜日に掲載します