

まってるすけ高柳

「姫の井」と「ヒメノイ」

石塚酒造杜氏 金澤要介

～小さな造り酒屋の若き蔵人たち～

○石塚酒造の金澤です。石塚酒造には2013年に入社しました。入社してから、酒造り半世紀以上の大杜氏に造りを学ぶと共に新潟清酒学校も卒業しました。2020年の酒造りから杜氏として酒造りをしています。美味しいを超えて感動したといわれるような日本酒ができればと思い、日々、酒造りと向き合っています。十日町市在住で趣味はスノーボード。最近はなかなか行けなので蔵の裏にスノーボードパークを作りたいです。

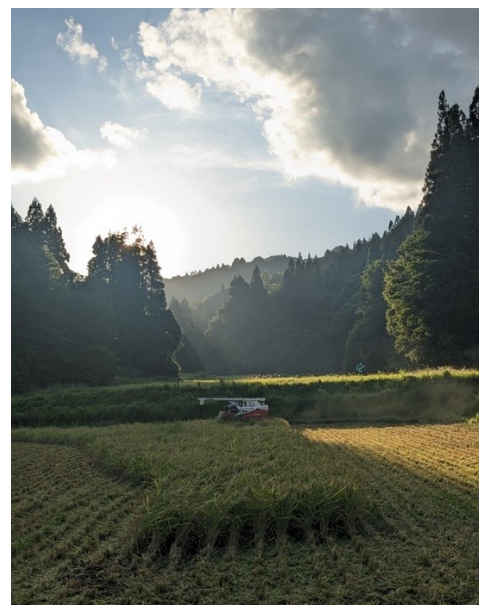
○石塚酒造では、酒造期11月下旬から3月下旬まで杜氏1名蔵人4名を中心に酒造りをしています。ここ数年で平均年齢も若返り20代30代が中心となって酒造りをしています。若い年代なので失敗をすることや、わからないことも沢山ありますが、経験豊かなベテランの蔵人がフォローしてくれています。若手とベテランがお互いを尊重しながら良い雰囲気での酒造りができています。

～石塚酒造でしかできないものを創り出す(高柳での米作り)～

○日本酒業の消費量が減少している状況で生き残っていく為に、石塚酒造でしかできない「唯一無二」の日本酒を創る必要があると考えています。全国1000件を超える酒蔵の中でも、「高柳の環境」で「高柳のお米」で「高柳の水」で酒造りができるのは石塚酒造しかありません。そこにこだわる事が、「唯一無二」の日本酒を創り出すポイントだと思っています。特にお米は日本酒の主原料であり、味わいにも大きな影響があります。荻ノ島地域の皆さんと一緒に酒米作りをしたり、農家の皆さんに協力して頂きできる限り高柳産米を使用するようにしています。



蔵人たちが、地域の皆さんに協力してもらいながら酒米を作ります。



荻ノ島産の五百万石の稲刈り(昨年)