

埼玉の造り手

Vol. 38

清水酒造(株)



初代蔵元は関東では数少ない地元の埼玉県出身

北埼玉郡種足村（現：加須市）の染め物屋の次男として生まれた清水富五郎が、1874年（明治7年）に同村で既に使われなくなっていた酒蔵を購入して創業した。以来、清酒をつくり続け今年で150年を迎える。現在の蔵元は5代目の清水富也氏。代表銘柄「亀甲花菱」。純米大吟醸・純米吟醸・純米・大吟醸・吟醸・本醸造などの種類がある。また原料のお米は、酒米の王者である兵庫県産山田錦のほか、幻の酒米と言われる岡山県産雄町、長野県産美山錦、埼玉県産さけ武蔵、同じく埼玉県産彩のかがやきの5品種を使い、同じ純米吟醸でもお米の品種の数だけバリエーションがあり、ざっと数えても20を超える種類となる。

当蔵では、清酒のほとんどを「無濾過中取り生原酒」で製造しており、原料となるお米の特徴を最大限に引き出すことにこだわっている。濾過処理を行わないことで、お米由来のうま味や甘みをそのまま生かせるとともに、中取り（中汲み）で、雑味が少なく、香りと味のバランスが取れた部分だけを取り出し、繊細で豊かな味わいとなっている。



甑で酒米を蒸す様子。良い麹をつくるためには、米の外側を硬く、内側を軟らかく蒸しあげる必要があり、その後の酒つくりを大きく左右する重要な工程

お米の特徴を最大限に引き出した生原酒

寒の時期に低温でじっくり時間をかけて発酵させた「純米酒」は濃厚な酒質で、お米本来の香りや、フルーティーな甘さが感じられる。それでいて後味スッキリでキレが良い。おすすめは常温だが、冷や燗でも楽しめる。

生原酒は、管理に手間がかかるため、大量生産に向かない。そのため、当蔵のお酒を購入できるのは特約店のみとなっている。手作りならではの丁寧に仕込んだバリエーション豊富なお酒を飲み比べて、自分好みのお酒を見つけてみてはどうだろうか。

30年前、騎西町農業青年会議所（現：加須市騎西農業青年会議所）が町おこしの一環で企画した「地元で採れたお米だけを使った地酒づくり」では、清水酒造が醸造工程を担っている。「きさいの穂」という銘柄で今でも毎年販売している。

「日本酒は、自然の恵みである米と水に麹菌と酵母を働かせてできるもので、みそやしょうゆと同じ日本の食文化を担うものである。これまで築き上げた伝統の技と最新の酒造技術を融合し豊かな自然を感じられるような日本酒ができるようこれからも日々研鑽を積んでいきたい」と清水社長は熱く語る。



もろみを袋に詰めた状態でつるして、圧力を掛けずに自重で滴る酒だけを集める手法

清水酒造株式会社

加須市戸室1006 Tel 0480-73-1311
代表者 代表取締役 清水 富也 氏
創業 1874年 資本金 1,000万円 従業員数 4名
事業内容 清酒製造・販売
購入方法 特約店



特別純米酒
（寒の時期に低温でじっくり時間をかけて発酵させた定番の純米酒）



ひやおろし
（春先に出来た生酒を加熱処理して半年寝かせた季節限定酒）

● 一般社団法人埼玉県物産観光協会の紹介

一般社団法人埼玉県物産観光協会は、日々新しく生まれる魅力的な県産品や生産者の思いを『SAITAMA BRAND』として発信し、多くの皆様を知っていただきたく、「埼玉県新商品 AWARD」を立ち上げました。埼玉県の生産者が技術と伝統、土地の恵みを生かして開発した素晴らしい商品をご覧ください。
<https://chocotabi-saitama.jp/award>



● 読者プレゼント実施中！

清水酒造の「特別純米酒720ml」と「ひやおろし720ml」をセットで1名様にプレゼントいたします。応募は、本コーナーの感想などを添えて、「企業名、所在地、役職・氏名、電話番号、清水酒造のお酒希望」を記載の上、so-dan@saitama-j.or.jp宛てメール、または、右の読者プレゼントの専用QRコードから、11月26日(火)までに、ご応募ください。当選者の発表および当選商品は、商品の発送をもって代えさせていただきます。

