

神戸新聞読者クラブ

奥さま手帳

毎月、兵庫を再発見。

2017年

1月号

NO.522

神戸開港150年を祝って

神戸を巡ろう!



KOBEAR

兵庫のベッピンさん①

輝く女性がつくる
格別のひと品

灘菊酒造・杜氏 姫路市

川石光佐さんと 日本酒〈MISA33〉



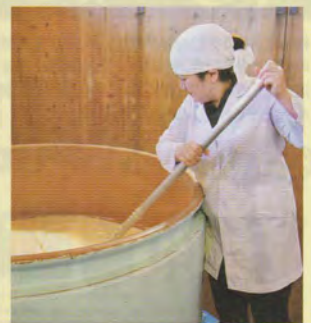
光佐さんは明治23年創業の蔵元〔灘菊酒造〕の三女。東京農業大学で醸造を学び、南部杜氏の下で3年修業後、杜氏に。大学時代の実習で栃木の蔵元で働いた経験が酒づくりと向き合う転機となる。10年目に誕生した〈MISA33〉は2種。青い瓶とピンクのラベルがおしゃれな〈特別純米33〉520ml 1,250円、1.8L 2,610円。兵庫産山田錦米で醸す〈純米吟醸33〉500ml 1,350円、1.8L 3,240円。華やかな香り、まろやかな旨み特徴。

きめ細やかな酒づくりで、日常を楽しく彩る日本酒を。

「お米は市川町で契約栽培する兵庫夢錦100%。甘口ですが米を磨きすぎないので酸が生まれ、キレもあってバランスがいい。レモンを搾っても相性がよく、日本酒を飲み慣れない方も辛口好みの通にも喜んでもらえるお酒です」。

洗米や麹づくり、搾りたてを瓶詰めして低温貯蔵するなど、きめ細やかな酒づくりが信念だ。「大量生産の時代を経て、姫路城が世界文化遺産に登録された年に、父が方針転換。明治の酒蔵を開放して食事処を設け、旬のお酒を味わってもらう場に。500kgずつ少量で仕込むので忙しいですが、新しいことにも挑戦でき、やりがいのある仕事です」。日本酒ブームに慢心せず、誠実に酒を醸す光佐さんの夢は「日本酒をもっと日常に」。そのお酒は心に寄り添う優しい味がする。

口の中で米の甘みが膨らみ、後味がすつと切れて幸せな余韻。女性では西日本唯一の南部杜氏・川石光佐さんの名を冠した〈MISA33〉の特別純米酒は国際コンクールで銅賞に輝いた話題のお酒。



もろみの状態を確認。香りを嗅ぎ、音を聞くなど五感の作業に加え、甘み、酸度、アルコール度数を計って分析。

ココで買えます

灘菊酒造 なだぎくしゅぞう

▷ 姫路市手柄1-121 ☎079-285-3111 [直売所]午前10時～午後6時30分(酒造見学は午後5時入場まで。所要時間約20分) 無休 [レストラン・前蔵]午前11時30分～午後1時30分、午後5時～午後7時30分(いずれもラストオーダー。夜は予約制のコース料理。日曜は昼営業のみ) 火曜休 ※いずれも12/31～1/3休 @15台 [取寄]<http://www.nadagiku.co.jp/shop/> 道案内/電車→山陽電車手柄駅から南へ徒歩約5分 車→姫路ハイパス姫路南ランプから北へ約5分

