



10kgの水をしみこませたお米の水分飛ばしの風景。多い時には1日70回を超す作業を行うこともある。

いいものを造つていれば必ず市場で評価されると思つています」という考え方が久保田代表の経営方針の根底にあります。

根幹に流れるポリシー

だつたからです（1石＝約180リットル）。日本酒はお米の品種や精米に違いはあるものの、杜氏の技術ですべてが決まるといつても過言ではあります。久保田代表は「いません」といいます。技術面では、繊細な心づかいで、行う原料処理が最も重要で、処理工程でのわずか1%のずれが、最終的にまったく違う味を造りだしてしまう可能性もあります。例えば60%に精米した『美山錦』の洗米では、中心にしつかり水を染み込ませて表面の水分を飛ばすことが大切で、浸す時間は毎年お米で変

いいものを造つていれば必ず市場で評価されると思つています」という考え方が久保田代表の経営方針の根底にあります。

これらの話を聞いて、味や品質にこだわり続ける当社の杜氏としての自信とプライドを感じました。積極的に宣伝はしないけれど求めてきた人を裏切らない、また、流行にも搖るがない、そんなブレない方針を持った日本酒造の姿がそこにありました。

きません」と話は続きます。

また「相模原」は、都心から一時間もあれば訪れるとのできる「ほどよい距離感」で、本当に「相模灘」というブランドや、興味があるユーチャーのみを酒蔵まで導いてくれるフィルターになると感じているそうです。したがって、さらに販売促進のために味や品質を変えずに価格やパッケージを変えたり、ホームページでの積極的な製品アピールをしたり……は行つていません。

これらのお話を聞いて、味や品質にこだわり続ける当社の社員にこ

A photograph of a traditional Japanese sake brewery shop. The interior features dark wood paneling and shelves filled with numerous bottles of sake. A white kimono hangs from a hook on the left wall. A large sign with Japanese text is visible above the shelves. The shop has a rustic, historical feel.

久保田酒造株式会社
神奈川県相模原市緑区根小屋 702
TEL 042-784-0045 FAX 042-784-2225
<http://www.tsukui.ne.jp/kubota/>



久保田酒造株式会社

若き杜氏が支える “こだわり”の日本酒造 ここにあり

取材・文 君野和美

相模原市内でお米と水を最大限に活かした日本酒「相模灘」を作り続けている会社を存じですか?



味の決め手となるもの

代表取締役が継承しました。これまで従事してきた仕事の経験を活かして、現在、既存のルールに捉われることなく独自の酒造りや経営方針を展開しています。

日本酒造の将来を担う杜氏の一
人として、自身の「こだわり」を
貫き通すことで酒造を守り続けて
いる久保田代表の搖るぎない想い
に迫りました。



グ作業によって、味や品質を守り続けていることを知りました。

また、「雑誌やインターネットなどで杜氏の血液型が書かれている情報があると、各酒造の『ごだわり』が分かりやすいかもしれないですね」と笑いながら言う久保田代表は「石橋を叩いて渡るA型」。それほど杜氏の性格が日本酒そのものに顕著に表わされやすいことも教えていただきました。

「少しは日本酒を飲んだことのない人にもおいしさを知つてもらいたいな」という、控えめでてきてかな杜氏が支える「ごだわりの酒造」を一度訪れてみたくなりませいか。

20

19