

# 九州の蔵元から

164

森酒造場  
長崎県平戸市

## 平戸の歴史と自然を込めた一杯

杜氏 森 雄太郎さん

当社で仕込む日本酒は現在『飛鸞』というブランド名で統一しています。古来、平戸の島の形が伝説上の霊鳥・鸞が飛び立つ姿に似ていることから「飛鸞島」と呼ばれてい

が、試飲できる限定品は、お蔵元の直売所で購入できます。



10月中旬に開催される「平戸くんち」に合わせて、秋の蔵開きが予定されている

た歴史にちなんで名付けました。

ラベルには記載していませんが、飛鸞はすべて米と水だけで仕込んだ純米酒で、この地に湧き出た軟水と、ここで育った米を中心に使っています。飛鸞を初めて飲むというお客さまには長崎県の食用米「にこまる」を使用した『飛鸞にこまる』を

おすすめしています。完成した酒は香りも味わいも穏やかでキレがあり、幅広い料理と相性の良い食中酒なんですよ。

『飛鸞』シリーズは、飲みやすさと酔い心地の良さを実現するために、アルコール度数を13%前後に抑えています。また、仕込みにおいてはタンク内の醗には攪入れ（攪拌）を行わず、酵母の働きに任せて流動させるのみ。さらに完成した酒には加水を行いません。仕込み後の搾ったままの状態が一番美味しくなるように、最初から味や香りを設計しているんですよ。

蔵がある平戸は人口減少に悩んでいます。この地に賑わいを生み出すに

は観光客や関係人口を増やすことが必要。そのきっかけの一つになればと、蔵に『飛鸞』と平戸の食材を使った料理が楽しめるテイステイニングルームを建設しており、年内には完成する予定です。

ワイン好きがテロワールを旅するように飛鸞の産地を訪ねた人たちが、歴史や祭りなどさまざまな平戸の魅力に興味を抱く。美味しい酒とともにそんな地域の未来も醸していききたいと思っています。



(写真左から)

『飛鸞 にこまる』 アルコール 13%  
720ml 1,760円 / 1,800ml 3,300円  
長崎県産食用米「にこまる」を使用。穏やかな香りと米の程よい旨味が感じられる。白いご飯のように幅広い料理と相性が良い

『飛鸞 彩道』 アルコール 14%  
720ml 1,925円 / 1,800ml 3,575円  
夕景が美しいスポットの多い平戸らしく、陽光の射す道から名付けられた1本。酒米「雄町」を原料にした軽やかな飲み心地が魅力(9月より発売)

『飛鸞 神楽』 アルコール 14%  
720ml 2,035円 / 1,800ml 3,575円  
焼酎造りに使われる「白麹」で仕込んだもの。クエン酸を多く含み、爽やかな味わいと程よい香りが楽しめる(10月より発売)

