



酒造りに適した土地と水

南国和歌山といえど、雪が降り積もるところがある。高垣酒造の横を流れる有田川の源流は高野山や龍神スカイライン周辺だ。そこは標高1000m級の山々が連なる和歌山で最も標高が高い場所であり、冬は雪深い場所である。また高所の冷たい空気は谷をつたい、山間の里村に流れ込む。この冷気が酒造りに適しているという。



龍神丸をはじめとする高垣酒造の仕込水は、早月溪谷に湧く岩清水で、昔から「空海水」と呼ばれていた。美味しい日本酒を造るためには、美味しい米はもちろん、水や気候の清浄さが重要な要素となる。「美味しい酒ができるから、初代高垣又エ門はここに蔵を建てたのです」と任世さん。酒造りとは今も昔も自然と寄り添っているのである。



早月峽・次の滝

「知っていましたか？」 Do you know?

高野山の麓、有田川町にある生産量200石程度の小さい酒蔵が再び、注目を集めている。日本中の左党から愛される「龍神丸」を復活させた高垣酒造だ。和歌山酵母を使用し、弘法大師が発見したといわれる「空海水」を仕込みに使う。蔵元杜氏を務める8代目高垣淳一氏が醸したその酒は、人気と生産量の少なさから「幻の銘酒と呼ばれていた。しかし2010年、淳一氏が46歳という若さで急逝。杜氏を亡くした蔵から、龍神丸が出荷されることはなくなった。「龍神丸だけ

でなく、当家は1840年創業以来、一度たりとも酒造りを止めたことはありませんでした。その長い歴史を私で絶つてはならないと思い、何も分からないまま後を継ぎました」と語るのは9代目杜氏となった妻の高垣任世社長。しかし酒造りには知識や技、経験がなくてはならず、思いだけで簡単にできるものではない。「近くの蔵元さんが、何か困った事でもあれば電話を下さい。30分もあれば飛んでいきますよ」と言ってくれたのは本当に心強かったです。またお客様から直接、激

励の声を頂いたりするなど、挫けそうになる度に、誰かが「もう少し頑張れ」と後押しをしてくれているようでした。こうした周囲の支えもあり、龍神丸が4年掛かりで復活した。「先々代杜氏の義父や専門家の指導、そして支援していただいた皆さんの温かい言葉の数々に報いるためにも、もっと美味しい日本酒を造りたいと思います」。三人の子育てをしながら、今も酒造りの技術を磨き続ける任世さんの顔には、杜氏としての責任感が満ちていた。

Re wakayama delicious



大吟醸を造るには50%以上精米しなければならぬ。精米具合や水温、外気の湿度等により異なる米の水分吸収量を確認し、洗米する時間を見極める。まさしく秒単位の作業となる。醸造は再現性のある化学だともいえるが、杜氏たちの酒造りに対する勘や経験は数値化できない。

鼻腔に抜けるフルーティな吟醸香と米の旨さが口の中で弾ける「龍神丸・大吟醸」。発酵という菌の力と試行錯誤を重ねた人間の智慧との共同作品である。



180年の歴史を紡ぐ 復活の龍神丸ストーリー

【 麴づくり 】

蒸し上げられた米を床(とこ)に広げ、ある程度冷ましてから麹菌を振りかけ寝かせる。

the Master brewer Takagaki Hideyo



龍神丸は漫画「もやしもん」にも掲載され、人気はさらにヒートアップ。抽選や限られた酒屋でないと手に入らなくなった。作者の石川雅之さんは2014年にも高垣酒造を訪れ、タンクにイラストを描いた。

©石川雅之/講談社



青い空に美しい山々。長閑な雰囲気にも包まれる創業180年を迎える高垣酒造。右は電球の形をした瓶に詰められている「天久」という日本酒。この他「紀勢鶴」や「紀の酒」、「流霞」など10種類の銘柄を持つ。

高垣酒造株式会社
場所/有田郡有田川町小川1465
電話/0737-34-2109

