

「おかえりなさい。」が聞こえる

地酒 瑞泉

ほっとくつろぐジゲの味

(有)高田酒造場

社長 高田 春爾さん

お正月久しぶりに岩美へ

帰って来られ、ほっとくつろいでいる方も多いのではないだろうか。

「あー、地元に戻ってきたなあ。」と実感することは、いろいろあると思います。が、地酒を飲むことで実感される方もいるのでは？もちろん、町民の方も、地酒を飲むと「やっぱりこれだよなあ」と日頃の疲れをいやしている方も多いことでしょう。

そこで岩美町を代表する地酒 瑞泉を造り続けて40年、(有)高田酒造場 社長 高田春爾さんを御紹介します。



30歳の時、明治40年から続く酒造の世界に足を踏み入れた高田社長。白紙の状態で最初の5、6年は、あつという間に過ぎ去っていったと言います。「これだ、と思うものを作らなければ、生き残れない。」と、日々研究を重ね、今の瑞泉の味であるコクがあつてキリツと

した味わい「豊潤辛口」への舵を切りました。舵を切った方向は正しく船旅は順調に波にのつていき、今では岩美はもちろん、鳥取県を代表する味となりました。

原料が良くなければと、

特に米は品質にこだわって、契約栽培による調達です。

仕込み水は、もちろん豊富な地下水。貝殻を含んだ土壌が生むミネラル豊富な水です。

「ここで作るから、瑞泉の味が生まれる。よその土地で作ったならこの味は生まれな

い。」と美しい環境と自然に恵まれたことを、高田社長は感謝しています。

「お世辞を言うとな体の調子が悪くなる。」と、お世辞が嫌いという自然体で生きているという高田社長。瑞泉を飲むと、「おかえりなさい。」と言ってくれているようなほっとした気持ちになれるのは、そんな高田社長の飾らない性格が作り出しているのかもしれない。



高田酒造場一押しの純米酒。醸造アルコールを添加せず、米と麹で仕上げます。口当たりがよく、女性にも人気の商品です。



高田社長が持っている蛇の目コップは、お酒造りには欠かせません。これを使うとお酒の透明度等いろんなことが分かるそうです。



工場内には、大きいもので5,000リットルもの容量を持つ仕込槽が、ずらり。仕込みは3回、3～4週間の時間をかけて新酒が出来上がります。