

「きらりと光るまちの人」

SMILE UP!

Vol.12 永山 源太郎 さん

NAGAYAMA GENTAROU

伝統と新しい感性で醸す永山酒造 6代目杜氏

明治20年(1887年)創業の老舗酒蔵・永山酒造(大字厚狭)で、12月1日、新酒ができたことを告げる「杉玉」が軒先に掛けられた。南高泊干拓の契約農家が丹精込めて栽培した酒米“山田錦”を使った日本酒「山猿」が今年も完成。「今年はお米の出来も良く、ここ数年で1番飲みやすく香りの良いものができた。柔らかでフルーティーな香りを楽しんでほしい」と笑顔で話す。

大学卒業後、島根県松江市の酒蔵で修行をしていたが、平成30年、永山酒造を長年支えた杜氏が引退したことに伴い帰郷。「経験と勘がものをいう世界ではあるが、プレッシャーはありませんでした。思い切りやってやろうという気持ちが強かった」と笑う。前の杜氏が造ったお酒を科学的に分析し、なぜこのような味になるのかを研究。科学的アプローチと自身のアイデアを融合させ、新しい酒造りに挑んだ。杜氏就任3年目の今年、大吟醸「山猿」が全国新酒鑑評会で金賞を受賞。また、長野県産の酒米“美山錦”を使って挑戦した「DrunkMonkey 美山錦」が広島国税局清酒鑑評会純米酒部門で金賞を受賞するなど快挙が続く。麴と酵母の組み合わせで味が変わるという日本酒造り。「微生物や生命現象の学問に通じるところがあり、化学反応の過程が複雑なところがおもしろい」。

「全国にたくさんの酒蔵があるが、同じ材料と配合で作っても一つとして同じお酒は存在しない。その土地の気候や水、米で味は多様に変わり、その土地の食文化も影響する。蔵がこの土地にあること自体がお酒の個性になり、味に直結していると思います」と話す。受け継がれた風土と豊かな文化を大切にしながら、新しい感性をいかした挑戦は続く。



Profile・平成4年生まれ。東京農業大学応用生物科学部醸造科学科卒業。全国に出荷されている「山猿」は、山陽小野田名産品やふるさと納税の返礼品としても登録されている。「山猿」の中で最近特に反響が大きいのが「春夏秋冬」シリーズで、それぞれの季節の食べ物に合うようにと造ったお酒。日本酒離れが進んでいると言われる今、「食」に着目し、食べ物の旨味を引き出す「出汁」のような存在として日本酒を味わってほしいと永山さんは話す。写真右は今期の新酒「山猿」の“あらばしり”と“しぼりたて”。メロンのようなフルーティーな香りの特徴という。



えがおがいちばん!!

★対象：小学校就学前までのお子さん

①お子さんの写真(プリントしたものまたはデジタルデータ)②お子さんの名前(ふりがな)③生年月日④年齢⑤性別⑥親の名前⑦郵便番号⑧住所⑨電話番号⑩15文字程度のコメントを記入

した申込書を添えて提出

(郵送、E-mailでも可)



〒756-8601 山陽小野田市役所
シティセールス課広報係 (☎82-1148)



かさい ゆうか
笠井 悠禾ちゃん (1歳)
秋の音に心も体も踊り出す♪



いくた たいよう
生田 大洋くん (5歳)
優しく笑顔のたえない子です。

