

おかざきしゅぞうじょう

# 岡崎酒造場

山口  
萩市

## 歴史

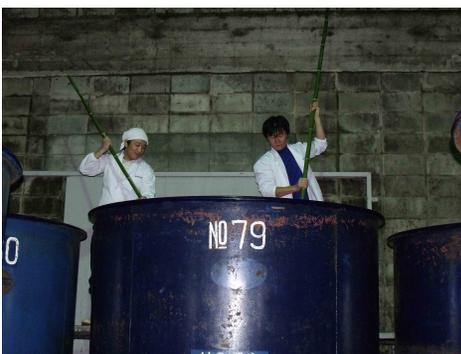
山口県萩市(旧川上村)の山の中、景勝地

「長門峡」の近くで大正10年より創業してまいりましたが、昭和45年阿武川ダムの建設により、萩市の上流にあたる現在地に移転しました。長門峡(ちようもんきょう)という酒名はこの景勝地の名前に由来します。阿武川の清流で育まれた水を使用したお酒です。伝統で受け継がれた味わいに、新しい味わいをプラスさせより良い酒造りを目指し日夜奮闘しております。リキュール酒は、日本で唯一天然の自生の木がある柚子を使用した清酒ベースの「ゆずりキュール」、萩の名産「橙(だいたい)」(夏みかん)を使用した「だいたいりキュール白小花」などの珍しいものも造る意欲的な蔵です。

## 日本酒造りにもっとも大切な「米」「水」、大津杜氏の技を受け継ぎこ

だわり抜かれた製法、お互いの意思疎通を密にし、酒造工程に反映させていくチームワーク。この3つをベースに、味がのった中にもキレがある飲み飽きしない酒造りを目指しております。

酒造りにおいて、洗米はうまい酒の土台づくりでもあります。米の浸漬時間(水分含有量)はお米の出来具合によって毎年微妙に変わってきます、毎年の米の出来具合を慎重に確かめ常に酒造り1年生という気持ち忘れずに取り組んでおります。酒の味、香りに大きな影響を与える麹づくりで大切な湿度、温度も変化します。酵母や麹菌が働きやすい状況を常に保つようにもっとも気を付けております。杜氏として、受け継いだ技と伝統の味わいに新しい味をプラスできるように日夜追究していききたいと思います。



平成元年、伊勢地方を台風が襲い、伊勢神宮の神田も被害を受け西八号田のコシヒカリは完全倒伏!その中でまっすぐに立ち残ったのは2株のみで、その稲株を元に、つくられた新品種のお米がイセヒカリです。

このイセヒカリを無農薬・無化学肥料で栽培する姉妹の熱意のもと、平成21年より 完全無農薬米のイセヒカリを使用した純米酒も造っており「エ」や「まぐち」の認証も頂いております。

