

6 大西唯克 Tadayoshi Oonishi
木屋正酒造(三重県) 「而今(しこん)」



「而今」特別純米 9号酵母(右)
華やかな香りが弾け、徐々に消える。而今の定番。■純米・山田錦(三重産)、掛米・五百万石(富山産) ■60% ■720ml ¥1,365

「而今」特別純米にこりざけ生(左)
弾ける濁り酒。フレッシュ&ジュシーで後口爽快。人気は不動の、冬の限定品。■五百万石(富山産) ■60% ■720ml ¥1,365

「口の中でふわっと甘さが広がって、すーっと綺麗に消える酒が理想なんです」と、6代目で杜氏の大西さん。上智大学卒。75年生まれ。

売り切れ続出の酒を手がける、若手理論派の星。
「而今あります」と居酒屋に掲げられ、酒販店では入荷日に売り切れ。果実のように甘酸っぱく、爽やかに消える対比がドラマティック。現代人が素直に美味いと感じる垂涎の美酒。製造量は1升瓶に換算して4万本の極小蔵だが、若手のトップスターだ。雪印の製造部で働き、酒類総合研究所で理論を学び、現場で試行錯誤を繰り返す。杜氏8年目。「まだまだ経験不足。ミクロの生き物相手に人間ができることはすべてする」という姿勢を貫く。http://homepage1.nifty.com/kiyashow

5 富田泰伸 Yasunobu Tomita
富田酒造(滋賀県) 「七本鎗(しちほんやり)」



「七本鎗」純米 玉栄 14号酵母(右)
冷やでは枯れた印象だが、燗にすると豹変。どっしりとした旨味と豊かな酸が花開き、感涙。■玉栄 ■60% ■720ml ¥1,260

「七本鎗」純米 渡船 77%精米(左)
滋賀原産で原種に近い米を低精白に抑えた16代目の富田さん。74年生まれ。原宿の古着屋でモデルも務めた“お酒イケメン男子”。■滋賀渡船6号 ■77% ■720ml ¥1,523

「滋賀発信の地酒を極める！」と、滋賀の米を使う16代目の富田さん。74年生まれ。原宿の古着屋でモデルも務めた“お酒イケメン男子”。

滋賀の風土や文化の薫る酒は、関西で大人気。
関西方面で絶大な人気を誇る「七本鎗」。旨味と酸とが複雑に交錯する骨太な酒。特に燗は感涙もの。だしの利いた料理や牛すき焼き、ブルーチーズなど濃厚な味とよく合う。富田さんは協和発酵に入社するも、兄が公務員になり、蔵を継ぐことを決意。ブルゴーニュで誇りをもってワインを造るある夫婦の姿を見て、滋賀の風土や文化を訴えようという決意をしたという。製造責任者として毎朝5時半に仕事を開始。同世代の農家とともに酒米の無農薬栽培にも真摯に取り組む。www.7yari.co.jp

2 水戸部朝信 Tomonobu Mitobe
水戸部酒造(山形県) 「山形正宗」「酔芙蓉(すいふうよう)」



山形正宗 純米吟醸「稲造」(右)
上質な旨味が広がりスパッと切れる。稲造は水戸部さんの純米。■山田錦(減農薬自家栽培) ■55% ■720ml ¥1,575

山形正宗 純米吟醸「雄町」(左)
蔵の「顔」。ゆったりした味の幅と、凛とした品を兼ね。キリリ締まった逸品。■雄町(同山産) ■55% ■720ml ¥1,575

「徹底した少量生産で、高品質な酒を目指したい」と語る、5代目蔵元で杜氏の水戸部さん。一橋大学卒。72年生まれ。

目指すは全国の頂点！ 研鑽を重ね我が道を行く。
「十四代」をはじめ人気と実力を兼ね備える蔵の多い山形で、透明感とシャープな切れをもつ味と、すべてを純米吟醸とする酒造りで確固とした地位を築く。日本酒業界の先きを憂い、商社に勤めながら起業を志していたが、家業を引き継ぐ使命に目覚め、蔵に戻る。山形工業技術センターの指導で造りに取り組み、6年後の平成18年に杜氏となり、平成20年、5代目蔵元就任。全国トップの技術者集団を目標に研鑽を重ねている。www.mitobesake.com

1 山本友文 Tomofumi Yamamoto
山本合名会社(秋田県) 「白澤(しらたき)」ほか



純米吟醸「山本」(右)
自営田の米を趣に使用。甘みソフトで爽快に切れる。メリハリある味。■酒こまち ■50% ■720ml ¥1,550

純米生濁り「ど」(左)
軽快な飲み口で人気の活性濁り。香りフレッシュで旨味たっぷり。ジビエにも。■めんこいな ■65% ■720ml ¥1,200

異色の経歴をもつ6代目で杜氏の山本さん。1970年生まれ。「甘辛や香りといった個々の要素より、バランスを大事にしたい」

洗練の味と斬新なデザインがひと際、目を惹く。
「素朴でほっこり甘い」という美酒王国・秋田の酒のイメージを刷新する旗手。米国の大学へ留学後、東京・青山の音楽事務所で活躍していたが、家族の求めで蔵を継ぐべく平成15年に帰郷。常務兼任の杜氏として、洗練された味と斬新なデザインの商品を次々と発表し注目を集める。造りに対する姿勢は地道で真摯。自営田では自ら米を栽培し、米を育てる白神山の湧水を蔵に引いて仕込み水とし、伝統製法でいよいよ醸す。www.shirataki.net

8 永山貴博 Takahiro Nagayama
永山本家酒造場(山口県) 「貴(たか)」男山(おとこやま)」



特別純米「貴」60(右)
出すぎず不足なく、冷やも燗も美味。値段も手頃。家飲みや友と語る時に最適な1本。■山田錦、八反錦 ■60% ■720ml ¥1,312

純米吟醸 山田錦「貴」(左)
ソフトなタッチ。優しい甘みが広がり、フェイダウト。美味い料理と飲みたい。■山田錦(自家栽培) ■50% ■720ml ¥1,627

「テーマはThink Globally, Act Locally(世界視野で捉え、地に足をつけて行動する)」。米も栽培する。5代目で杜氏の永山さん。75年生まれ。

飲んで癒されるような酒を、世界中の人に届けたい。
料理自慢の居酒屋で定番酒に選ばれている「貴」。冷やよし、燗よし。強さと優しさを兼ね備えた酒として評判が高い。杜氏の永山さんはがっちりとした体形だが眼差し優しく、クレーパーで、酒の印象そのもの。4代目の次男として生まれ、将来の目標も希薄だったが、海外へ語学留学後、蔵の後継者の研修機関である酒類総合研究所で同期の蔵元たちから刺激を受け、酒造りに開眼。自分の名前から1字取った「貴」銘柄を立ち上げた。米の味を追求しながら、飲んで癒される酒を目標に邁進中だ。

7 土井鉄也 Tetsuya Doi
宝剣酒造(広島県) 「寶劍(ほうけん)」



純米酒「寶劍」(右)
「渾身の一滴」といった定番の純米。旨味があってキリリと切れる。現代の辛口。■八反錦(広島県産) ■60% ■720ml ¥1,207

純米吟醸「寶劍」八反錦(左)
骨格しっかり、美味さ下真ん中。飲んだ後はシャキッと背筋が伸びる“サ・男酒”。■八反錦(広島県産) ■55% ■720ml ¥1,470

「ドイツ、スゴイもん造りよった」と言わせた1と、5代目で杜氏の土井さん。75年生まれ。負けん気の強さと志の熱さは、ひと一倍。

切れ味は剣の如し、これが「ドイツ」の酒じゃ！
ぐっと旨味がのり、スパッと鮮やかに切れる。切れ味はまさに「宝の剣」。男前な辛口酒を造る本人も男っぽい漢(おとこ)。10代の頃は札付きのフルで働かれ、18歳で結婚届に印鑑をもらいに家に戻った際、家業を手伝うことを条件に了承される。杜氏を兼任していた父が倒れ、酒を造ることに。試飲会で自社製品の質の低さに気がつき、負けん気に火がつく。先輩たちに教を請い邁進。利き酒大会でも優勝。「ドイツ」のキャラも支持を集める。http://www.2u.biglobe.ne.jp/houken

4 高橋 亘 Wataru Takahashi
高橋庄作酒造店(福島県) 「金津娘」



「金津娘」芳醇純米酒(右)
煮酒な米の旨味を中心とした伸びやかな味。上質な日常酒。燗でさらに美味。■五百万石(金津産) ■60% ■720ml ¥1,470

「金津娘」特別純米酒「無為信」(左)
飲むほどに美味しく、身体に馴染む。ナチュラルテイストのきわみ。■五百万石(金津産有農栽培) ■60% ■720ml ¥1,785

「金津の土地を表現したい」。蔵の目の前に広がる自営田にて笑顔で語る、6代目で杜氏の高橋さん。東京農大卒。72年生まれ。

「土産土法」で、米にも人にもこだわって造る。
土地の土・米・人で酒を造る「土産土法(どさんどほう)」がテーマ。原料のほとんどは福島県産。代々の蔵元の尽力で周囲に美しい里山が維持され、現・5代目蔵元は昭和63年、いち早く本来の日本酒・純米酒の生産を中心に切り換えた。6代目は雑草の繁茂を抑えつつ有機栽培にも挑戦。原発事故の影響は心配だが、幸い放射性物質は不検出。今後も数値を公表し、できるだけ金津の米で造りたいという。http://homepage3.nifty.com/sakeshou

3 新澤 巖夫 Iwao Niizawa
新澤醸造店(宮城県) 「伯楽星」あたこの松」



「伯楽星」純米吟醸(右)
仄かなバナナの香り、控えめな甘みと爽やかな酸が調和。食中酒の真骨頂。■蔵の華(特別栽培米) ■55% ■720ml ¥1,575

「伯楽星」純米大吟醸(左)
JAL国際線ファーストクラス搭載。香り控えめ。極上の料理と味わいたい気品漂う美酒。■雄町 ■40% ■720ml ¥2,625

「究極の食中酒を目標に進化します」と闘志を燃やす5代目蔵元で杜氏の新澤さん。75年生まれ。東京農大卒。利き酒名人。

大震災で蔵が全壊、それでもあくなき挑戦は続く。
新澤さんが目指すのは「1杯で美味しい酒ではなく、飲むほどに料理の美味さを引き立てる食中酒」。魂を込めて造った酒は厳密に試飲し、納得した酒だけを「伯楽星」として出荷。造りを終えた後は、全国の取り扱い酒販店を回るロードに出る。その気品ある味わいと、新澤さんの熱意を支持するファンは全国に急増中だ。大震災後は倒壊寸前の蔵で造り続けていたが、全壊認定に。75km離れた場所に製造場を購入し、心機一転、新たに挑戦を始めている。