

「今年の5月ごろまでは大変でした」。田中洋介さんと尾崎雅博さんは口をそろえる。酒造りの基本は同じでも、設備は全く違う。まずは今まで通りやって、この蔵の尺度を定めようとスタートしたが、原料の酒米にはこだわりがあった。

「地元の自然栽培研究会の生産者たちが作る『亀の尾』をどうしても使いたかった」と田中さん。持続可能な農業を応援したいという思いもあった。

いい米はあえて磨かず、80%精米で使用。大きなチャレンジだった。だからこそ、一度も卸売りしていなかった5月ごろまでは、先が見えない不安にかられたという。しかし4月に力フェがオープン。卸売りも始まり、光が見えてきた。

「最近ようやく楽しむ余裕ができ

トマトとバジル加え

た」と尾崎さん。「初めての場所です。うまくいかないところからのスタート。駄目なところをその都度修正してきました」

商品化した「SAKEマルゲリータ」は昨年の試験醸造で「青臭かった」という面を、バジルを加えて解消。麹は、一般的に焼酎に使用する白麹から、トマトの風味を生かすため清酒に使う黄麹に変更した。

さらに「醗^{もろみ}自体も、今年はとてもいい出来でした」と尾崎さん。「あまりに良くてきたので、トマトを入れるのがもったいないと思ったくらい」と苦笑する。

醗に副原料を入れることは通常の日本酒造りでは邪道かもしれない。しかし、田中さんは「その他の醸造酒として自由な酒造りができるのに、清酒とあまり変わらなければ意

味がない。チャレンジし、個性を出したい」と語気を強める。

酒販店の理解が深まり、新たなファンも増えていると実感しているという。輸出向けに純米酒を造っているが、ふたを開けてみたら、全麹酒など、その他の醸造酒の注文も多か



醗の成分分析をする尾崎さん

った。海外から見たら、清酒もその他の醸造酒も米から造る日本の酒なのだ。ラグーンブリュワリーでは現在、シンガポール、ドイツ、米国、オーストラリア、台湾に輸出している。

6月にスタートした「クラフトサケブリュワリー協会」に参加したのも追い風となった。東京・三軒茶屋からスタートし、パリに醸造所を持つWAKAZEなど全国7社が加盟する。

協会が定義するクラフトサケとは「米を原料に、従来の日本酒ではできない原料やプロセスを取り入れた、新しいジャンルの酒」。それに取組む醸造所の認知度向上と、新たな酒蔵の立ち上げを応援する取り組みだ。

協会のイベントを通して、ラグーンブリュワリーの知名度も高まった。「30代前半の若い経営者や造り手为中心で、すごくポジティブ。できない言い訳をせず、どうすれば実現できるかを常に考えている。刺激になります」と田中さん。

ラグーンブリュワリーは来月のことまで考えられないほど多忙な毎日だが、立ち上げ当初からの目標は変わらない。「うちが成功することで、小さい酒蔵でも成り立つことを実証したい」。小さなタンクルームから、大きな思いが飛び立つ日が楽しみだ。



タンクルームで醗に糠(かい)を入れる代表の田中洋介さん



田中さん(右)と最高技術責任者の尾崎雅博さん



「SAKEマルゲリータ」(左)と「サンサン澄み酒 磨き48%」