

豊かな自然に囲まれた
永平寺町の水、土、米で
造ったお酒です

透明感がありキレがよく
香りもいいのが特長です



吉田 由香里 さん

福井県永平寺町

シンフォニー 吉田酒造株式会社 代表取締役

夫の跡を継ぎ7代目社長に。家族や地域と手
を携え、老舗酒蔵が「日本酒の価値を高めた
い」との思いから、永平寺町の水、土、米など
の風土を生かした「永平寺テロワール」を世界
に発信しています。





P19:酒米を作る田んぼが眼前に広がる「マルシェ智」のテラスで、海外用「永平寺白龍（ピーク）」を手を吉田由香里さん P20:永平寺町産の米を蒸して酒にする（右上） 重い仕込タンクを上にあげた画期的な工場（右下） 発酵工程初期の仕込み室で。酒母に麴や水、掛け米を入れ、長い權棒で權入れ中（左上） 輸出向けの5商品（左下）

自然に恵まれた町にある酒蔵

福井駅から、車で40分ほど。永平寺町に入ると、稲刈りが終わった田が続く。自然豊かでのどかな田園地帯だ。その田んぼよりやや高台に、新築まもない白い建物が見えてきた。シンフォニー吉田酒造の吉峯蔵だ。

吉田酒造は、福井県永平寺町北島にある酒蔵で、1806年創業という老舗だ。先代以来、土壌を追求し、高品質の酒米と九頭竜川の清れつな水を命に地酒を醸してきた。

その老舗蔵が、2022年に、香港企業シンフォニー社と合併でシンフォニー吉田酒造株式会社を設立し、新たな躍進に向けて、23年秋には海外向けの日本酒を醸造し輸出するための吉峯蔵を竣工させた。

家族経営の酒蔵の挑戦

「私たちが醸す日本酒は、全部永平寺町産の米を原料にしています」と語るのは、代表取締役社長の吉田由香里さん（60歳）だ。

1990年代に、酒米の王様とされる山田錦で酒造りを決意。（当時の）栽培北限であるにもかかわらず、永平寺町の自社田んぼで有機栽培の山田錦に取り組むことに挑み、小さな酒蔵に突破口をもたらしたのは、夫の智彦さんだった。しかし智彦さんは、2015年に54歳の若さで逝去。

夫の死後、悩んだ末に7代目を継いだ由香里さんは、ベテラン杜氏が辞めて杜氏不在の苦境に陥る。思案の末、大学卒業後、蔵を



「コシキ肌のような蒸しムラができないすばらしい道具」と由香里さん。その名も「吟醸コシキ むす蔵君」(上) 吉峯蔵と吉田酒造で造られた永平寺白龍各種が冷蔵ケースに並び「マルシェ“智”」で。醸造や販売スタッフと打ち合わせ中(下)

手伝っていた次女の真子さんに杜氏をやってほしいと説得した。

真子さんは迷ったものの、ある酒造会社の杜氏のもとで修業することを決意した。

「酒造りのイロハから杜氏の役割、いろいろなことを学んで帰ってきて、彼女が吉田酒造の杜氏をやってくれることになりました。当時24歳だったので、日本最年少の女性杜氏としてテレビ番組にも取り上げられました」

真子さんは、着実に醸造技術を磨き、21、22、23年度の全国新酒鑑評会で金賞を受賞。現在、吉田酒造とシンフォニー吉田酒造の総杜氏を務める。長女の様子さんも永平寺町へ戻ってきて入社。由香里さんの片腕だ。家族経営だった酒蔵が、日本の永平寺町ならではの酒を今、世界に向けて発進させようとかじを取り始めている。

在るがままを究める

酒米を永平寺町産に切り替えたのは5年ほど前からで、北島にある吉田酒造の蔵では、自社栽培100%の米を使っている。

「吉峯蔵では、米は契約栽培ですが、水は、この土をろ過してくる水を使います。水は酒質にも表れるんです。永平寺の開祖、道元禅師の教えに『在るがままを究める』という言葉があります。永平寺町の米を使わせてもらうことは、まさに、『在るがまま』という言葉に通じるので、私たちは、これを『永平寺テロワール』と呼んでいます」

テロワールとは、フランス語で、ワイン銘

醸地の自然環境の個性を表す。まさに永平寺町地域の水や土など風土のポテンシャルを象徴するふさわしい言葉だといえる。

それゆえに、2024年3月に、創業時の江戸時代から使ってきたメインブランド「白龍」の名称を「永平寺白龍」と変更した。永平寺テロワールを、世界中に浸透させようとする意気込みが感じられる。

日本酒は、一般的に「米は磨くほどおいしい



日本酒製造棟の2階から1階へと一周すると「精米→洗米→浸漬→製麹→酒母造り→醪造り(仕込み)→搾り→貯蔵」という永平寺白龍の製造過程を見学できる

い酒となり、価値が増す」というような風潮があるが「必要以上に磨かなくなつて、誰が飲んでもおいしいお酒があるはずだ」と由香里さんは語る。

純米大吟醸、純米吟醸、特別純米などの特定名称酒を名乗らない酒をリリースした。「50%以上、磨かないと決めました。全量純米。でも雑味のある酒は嫌い。うちでは、透明感を大切に、そのうえでキレイがよいお酒、

香りのよいお酒、ボディ感のあるお酒というように設計していきます」

名付けられたのは「永平寺白龍 土てきてき」「永平寺白龍 水てきてき」「永平寺白龍 米てきてき」だ。新名称の「てきてき」も、仏教書の碧巖録にある「白的的」(どこまでも白く)にちなんだ名称だという。

「米を究め、土を究め、水をしっかりと究めた酒ということ。私たちの理念、姿勢なんです」

永平寺町の酒を世界へ

日本では消費者に受け入れられやすい価格に設定するのが一般的だ。日本酒の価値を高め、相場を気にせずとも構わない市場があつたら、どんなにいいだろうと、考えていた由香里さんにとって、香港のシンフォニー社からのオファーは、願ってもないことだった。エージェントは、福井県の酒蔵を探すなかで、白龍に白羽の矢を立てたのだった。

「龍は中国由来の霊獣なので、白龍という名称が気に入られたことも理由の一つですし、女性が働いているという点も中国ではよいことと受け止められたようです」。

北島の吉田酒造は敷地的にも設備的にも、現在以上のお酒を造るのは不可能で、新しい酒蔵を設けるために、由香里さんは最新の設備をもつ酒蔵を幾つか見て回った。

たどり着いた結論は、伝統的な酒造りを基盤に、機械が勝る部分は徹底して機械化、人の感性を生かす部分には、頑固にこだわりのもった、ハイブリッドな醸造設備だ。

FSSC22000という食品安全の国際規格の認証も取得した。

「この規格認証を取得した酒蔵は、まだ少ないんです。ここはフロアの段差をなくし床面をフラットにしたので、作業動線がよくなりました。うちの社員の約半数が女性。力仕事などの負担を極力減らそうと、タンクにも工夫をしています。女性でも働きやすい環境を整えていかなくてはと。そういうことって大事だと思うんです」

労働環境にも適応した酒蔵なのだ。四季醸造で一升瓶では20万本に当たる2000石の製造が可能。従来のおよそ4倍の量だ。1000石分の冷蔵貯蔵もできるのだという。

2階の吉峯蔵「マルシェ智」では、限定酒などを味わえる。そのテラスからは、棚田のおおらかな景色がまるで一幅の日本画のように広がる。周辺の契約農家が酒米を作る田んぼだ。過疎地域といわれている地で作られた米が、日本酒となつて発信されて世界中の愛飲家たちを虜にする日も近いことだろう。

現在、シンガポールおよびタイのレストラン、ホテル、米国ニューヨークの寿司店などへの輸出が決まり、米国用にアルコール度数を下げたビギナー向け日本酒の開発を始めるなど、成果を挙げつつあるそうだ。

「このお酒が造られた永平寺町へ行ってみたい。そう思われるようなおいしい酒を造っていきます」と、由香里さんが決意の言葉を重ねた。

(片柳草生／文 宮下直樹／撮影)