

# 屋号をまとつた ラグジュアリー

銘酒「七賢」のふたつ

最終回



Photographs by  
Tadahiko NAGATA  
Text by  
Kimihide TAKASUGI

七賢 大中屋 斗瓶開い 純米大吟醸 720ml (カートン付き) 10,800  
円 (税込)。グラス:ソムリエ・田崎真也氏によるデザインシリーズ「タ  
サキ 大吟醸 4oz」木村硝子店、径 40×高さ 102mm、容量 120ml  
3,348 円 (税込) [www.kimuraglass.co.jp/zizi/](http://www.kimuraglass.co.jp/zizi/)

「SAKE COMPETITION 2017」の

Super Premium部門の1位と、

「ダイナーズクラブ若手奨励賞」の

ダブル受賞に輝いた山梨の銘酒「七賢」。

そのフレッジシップ酒が、初代・北原伊兵衛の

屋号である「中屋」を冠した「大中屋」である。

初代が興した300年前の酒造りに思いを馳せ、

白州の水と磨き上げた山田錦で醸した

無加圧の零酒「大中屋斗瓶開い純米大吟醸」は、

入手困難必至の至極のラグジュアリーだ。

写真・永田忠彦 文・高杉公秀 撮影協力・木村硝子店

明治13年、明治天皇ご巡幸の際、ご宿泊所  
「行在所」に指定された北原家母屋奥座敷に残  
る立川専四朗富種作の透かし彫り「竹林の七賢  
人」の欄間の一部。酒銘「七賢」の由来にもなった。



「日本酒とは思えないような味わいをつくり出したい」——七賢の醸造責任者・北原亮庫さんはこう切り出した。

「斗瓶囲い」とは醪もろの中で、米を潰さずに搾ってピュアな部分を垂らした日本酒の製法です。「雫酒」「袋吊り」など蔵ごとに名称は異なりますが、搾れる量も少なく、作業も大変です。鑑定酒として出品されることも多く、お客様がこのタイプのお酒を口にされる機会はあまりないと思います」

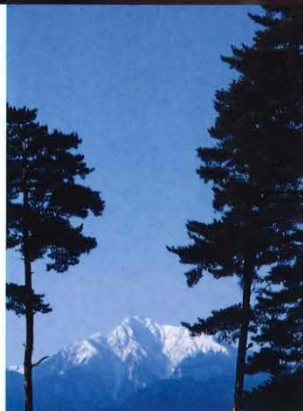
七賢では数日前まで「酒蔵開放」イベントを行っていたが、斗瓶囲いを口に含んだ人は「これはなんなの？」と、びっくりするという。「飲みやすいというお客様もいらっしやいました。飲みやすいだけだと、究極は、お水、です。で（笑）。口に含んだときに違和感も引っかかりもない、喉元を通していく柔らかい味わいを感じていただけるとうれしいですね」と北原さん。

一般的に純米大吟醸は、日本酒の



最高峰とされる。どんな楽しみ方をすればいいのだろうか？ 蔵元杜氏は「食前酒としても十分に楽しめますが、料理と合わせるのならば、白身魚や鶏肉が合うと思います。青菜のお浸しなどの淡い味のものがいいでしょう。純米大吟醸にもさまざまなクラスがあるので一概にこうというルールはありませんが、斗瓶囲いの場合、香りや味わいに厚みがあるため、通常の日本酒ではあまり合わせないようなお料理とも意外と相性がいいです。たとえば白身魚のカルパッチョなどもおススメです。いずれにせよ、お食事の前半に合わせたいですね」と語る。

取材に向かったのは、最後の仕込みの最中。今年の「七賢」について、「最高峰の斗瓶囲いに限らず、今年より麹造りに磨きをかけています。（吟醸造り製法）を全商品に落



上から：ほころび始めた北原家母屋の庭の梅。／麹室で最後の仕込みにかかる北原杜氏。／蔵の敷地内には、そこここに春の芽吹きが。／七賢の仕込み水を生む名峰・甲斐駒ヶ岳。

とし込み、全体的なボトムアップを図っています。もう一つは醸造の最中に感じる酵母のストレスを極力少なくすることで、クリーンで滑らかな味わいがつくり出せると思っています。従来の吟醸造りは、長期低温発酵が主流でした。今は闇雲に時間をかけることだけがいいのではないという時代になっていて、酵母の状態を見ながら素直に最後の搾りに向けて進めています。ですから、醪の発酵日数は若干ですが短くなっています。それによって、酵母が死滅した時のオフフレイバーや雑味が抑えられると思っています」

手応え「あり」なのだろうか？

「最初より後半の仕込みのほうが、情報や経験も積み上がり、その年の傾向が理解できます。ただ、「今年はこの正解だな」とつかみかけたところでその年の酒造りが終わってしまう。毎年同じことの繰り返しです（笑）。秋の収穫では、米の出来が違いますから、また来季は一からスタートです。酒造りの「真髄」を手に入れたと思うところで、すり抜けていくんです。理想の酒造りはなか

なかつかめませんね。通年で造り続けることもできるのですが、考える時間も必要だと思うので、四季醸造ではなく、あえて三季醸造にしています。ずっと走り続けていると、肉体的な疲労も重なってくるので、精神的な疲労も重なってくるので、1年間突っ走り続けるのは難しいですね。酒造りから離れてリフレッシュする時間は必要だと思っています」

ダイナースクラブ若手奨励賞を受賞以来、「ご縁とタイミング」を強く感じ、自分の周りのスピード感も変わったと、この一年を振り返る。オフシーズンには、酒造りの仲間以外にも、さまざまな「モノづくりに」の人に会うことを心がけているそう。その人たちの哲学に触れることがなにより刺激になるという。「七賢の酒」というモノがあつての自分です。これからは現場主義で、初心を忘れずに常に挑戦者でありたいと思っています」

秘めたる自信を感じさせながら、理想の地を目指す男の顔があつた。



七賢蔵元杜氏  
北原亮庫

きたはら りょうご | 1984年生まれ。山梨銘醸株式会社常務取締役兼醸造責任者。経営・営業を担当する専務取締役の兄・対馬さんと共に、創業1750年、江戸時代から12代続く老舗酒蔵ののれんを守り続けている。

山梨銘醸株式会社  
山梨県北杜市白州町ヶ原2283  
電話 0551-35-2236  
\*七賢「大中屋」のご購入はこちら  
<https://www.sake-shichiken.co.jp/>

## ダイナースクラブ協賛 SAKE COMPETITION 2018

本記事でご紹介している「七賢」の山梨銘醸は、2017年のSAKE COMPETITIONにおける「ダイナースクラブ若手奨励賞」の受賞蔵です。

ダイナースクラブは2016年から、日本の食文化の継承と発展に尽力する取り組みをサポートする「日本の食文化応援プロジェクト」を推進しており、SAKE COMPETITIONへの協賛もその一環です。2018年も引き続き協賛し「ダイナースクラブ若手奨励賞」の贈呈を行います。

SAKE COMPETITIONは今年で7回目、上位入賞酒がまたたく間に市場で品薄になるという、世界で一番美味しい日本酒を決める品評会です。2018年は、純米酒、純米吟醸、純米大吟醸、吟醸、Super Premium、発泡清酒、ラベルデザインの各部門に「海外出品酒部門」が追加され、全8部門で「ゴールド受賞」の榮譽をめぐって競われます。

さて、今年は何の酒蔵が受賞するのでしょうか。そして、「ダイナースクラブ若手奨励賞」の行方は？ 注目の結果は2018年6月中旬に発表となる予定です。

### スケジュール

2018年5月中旬：予審会・決審会（一般非公開）

2018年6月中旬：表彰式

\*SAKE COMPETITION 2018の受賞酒、表彰式の模様は8-9月台併号でご紹介する予定です。

### ダイナースクラブ若手奨励賞

次世代の日本酒の造り手を応援する目的で2016年に創設。40歳以下の最上位受賞酒蔵に授与されます。



左：2016年「ダイナースクラブ若手奨励賞」受賞の福島県・天栄村「松崎酒造店」蔵元杜氏・松崎祐行さん。（純米酒部門GOLD受賞酒「廣戸川 特別純米」）

右：2017年「ダイナースクラブ若手奨励賞」受賞の山梨銘醸醸造責任者・北原亮庫さん。（Super Premium部門GOLD受賞酒「七賢 大中屋 斗瓶囲い 純米大吟醸」）



酒袋から自然に滴り落ちた雫を  
斗瓶に貯めた無加圧雫酒。  
香り高い純米大吟醸の精華

