

尾畑酒造(真野新町)は、新銘柄の日本酒「六識」を発売した。初めて責任醸造を務めたのは、6代目蔵元の和田航季さん(29)。IT広告代理店時代に培ったデータ管理の手法を駆使し、理詰めで理想の味を追求した。若い世代にも届く味わいを搾り出し、看板銘柄「真野鶴」と並ぶ柱に育てていく。

尾畑酒造 新銘柄「六識」

目指したのは、理屈抜きで「おいしいと心が満たされる酒」。すっきりした辛口が主体の真野鶴と方向性を変え、透明感のある甘みと爽やかな酸味が調和する味わいを追求した。

酒米は佐渡産にこだわった。無農薬栽培の「亀の尾」による「六識 潜ル」と、「山田錦」で仕込んだ軽やかな「六識 澄ム」の2種類を用意した。

川崎市出身の航季さんは平島健社長(61)の長女麻帆さん(30)と結婚し、昨春入社した。酒造りを学ぶ中、今年1月に自ら責任醸造を志願し、六識の開発を進めてきた。

入社後、県内外の酒蔵を巡った。いい酒だと感じた酒蔵の代表は「自分が良いと思っただものを造るしかないんだよ」と口をそろえた。航季さんは「酒は嗜好品で、人の好みは千差万別。流行を追うよ

「心満たされる酒」求め



り、自分が好きだと思いう酒を妥協なく造ろう」と心掛けた。

多くの酒を飲み比べ、自分好みの味を数値で表し、目指す酒質を定めた。酒造りの各工程では職人の感覚をデータとして蓄積。例えば米の吸水

6代目が責任醸造

理想へ杜氏の感覚データ化

では、杜氏が目視で最適な状態を見極めることが多いが、その際の米の重量を徹底して測り、経験に左右されない再現性を求めた。

酒のラベルに表記されがちな純米吟醸や生酛といった、製法を示す表示はあえて載せない。「製法はあくまで手段。先入観で味のイメージを固定化させたくない」と思ったからだ。

試飲した同僚や家族からの評価は上々だった。新潟大日本酒学センターの講義が行われる学校蔵で醸し、専門家の助言を得られたことも大きかったという。

銘柄名の六識は視覚や味覚などの五感に、心の働きを示す「意識」を加えた仏教用語に由来する。「いい本や映画に出合った時のように、一点に没入できる酒に育てたい」と見据えた。

5日に蔵出しされた潜ルは720ミリリットル2420円。澄ムは10月末以降発売で、価格は未定。県内外の酒店で購入できる。

写真＝尾畑酒造の新銘柄「六識」を発売した和田航季さん。ラベルの形状は角のない味わいを表した。佐渡市西三川