

<18 蔵のご紹介>

●有限会社 濱川商店

代表銘柄：美丈夫（びじょうふ）

※“びじょうぶ”ではなく“びじょうふ”です最後の“ふ”がにごりません！

明治 37 年創業、高知県最東端の蔵。代表銘柄の美丈夫は「美しく、立派な男」を意味し、土佐の志士・坂本龍馬をイメージしたブランド。きめ細やかでたおやかな口当たり、爽やかなキレと酸味が特長のお酒です。美丈夫のベースとなる仕込み水は、高知県の県木・魚梁瀬杉のふるさと魚梁瀬地区甚吉森を源とする奈半利川の伏流水。樹木の緑が美しい森の中、清流がしぶきを上げる涼やかな渓谷など、豊かな自然の風景の中を巡り巡って、蔵へと辿り着きます。米を酒へと変える手仕事を重ねるのは、蔵の人間たちですが、天地の恵みがなければ酒造りの仕事は始められません。この土地だからこそその恵みの数々を、旨い酒に変えて地元の人たちに戻したい。その願いを持ち続け、吟醸酒のみならず全ての日本酒や焼酎、地元の柑橘リキュールにまで手をかけて醸しています。美しく、強く、そして優しく。美丈夫を醸す蔵として目指すのは「旨い酒を造る」という唯一とつのことです。

●有限会社 南酒造場

代表銘柄：南（ミナミ）

★飲料としてレストランで販売

当社は、高知市より東へ車で 1 時間・距離にして 50 km の安田町に位置します。明治 2 年（1869 年）山形屋 12 代南久吉郎が創業しました。

幸いにして、自然に恵まれ、南は雄大な太平洋に面し、北は日本三大美林の一つといわれる魚梁瀬（やなせ剣山系）美林を背に、酒造蔵の側を「清流・安田川」が流れ、酒造りに欠かせない良質の水を得ています。

この白玉の如き清水が、酌めどもつきることなき井戸であったことから「玉の井」と名づけられました。平成 10 年には、家名に恥じない酒を造るという思いで、新銘柄「南」を立ち上げました。ともに全量箱麴を使用し、丁寧に醸しています。酒質は、辛口でありながら芳醇な味わい、のど越し良く、飲みあきない酒として喜ばれています。今後もこの味を大切に守っていきます。

●土佐鶴酒造株式会社

代表銘柄：土佐鶴（トサヅル）

今を去る千有余年の昔、土佐国司の任を終えた紀貫之は帰洛の途上、蒼海と松原に舞う鶴の一群を眺め、土佐への慕情たっぷり一篇の歌を詠んだ。「見渡せば 松のうれごと 棲む鶴は 千代のどちとぞ おもふべらなる」土佐鶴の酒銘はこの歌の吉兆鶴にちなむ。悠久の昔から続く雄大な土佐の自然。酒と夢をこよなく愛する土佐の人々。日本國土佐の風土は千年の時を超え今もしっかりと息づく。四国最大の醸造元「土佐鶴」は室戸岬を遠望できる高知県東部の安芸郡安田町に位置し、酒造蔵のすぐ側を鮎おどる清流・安田川が流れる。土佐鶴の酒造井戸から汲み上げられる豊富で良質な水は、最も美味しいといわれる軽度の硬水に属し、適度に含まれたミネラルが健全で強い発酵をうながす。優れた仕込みに厳選した米、自社で育種した酵母に辛口造りの伝統技、そして酒造りにかける情熱が、銘酒「土佐鶴」を醸し続ける。「品質第一・誇れる品質の酒を出せ」という社是は創業以来脈々と引き継がれ、品質追求の一環として出品される全国新酒鑑評会（独立行政法人酒類総合研究所主催）では、「金賞」全国最多受賞を誇る。

●菊水酒造株式会社

代表銘柄：菊水（キクスイ）

「菊水は知らぬ人なき土佐の味」と古くから多くの人々により、御賞賛、御愛顧を賜って参りました。菊水の醸造場は土佐の国芸陽の地（安芸市）にあり、室戸岬、桂浜、足摺岬を望み、南は黒潮奔流する太平洋に面し、北は四国山脈の大連峰をしたがえ、太陽と緑映える恵み豊かな自然の懐にあります。この土佐は、多くの偉人を排出し、志士往来した史跡の地。四国山脈に端を発する水脈は深く伏流し、「天下の霊水、菊水」と詠われるが如く、名酒菊水醸造の大いなる基盤をなしています。又、古来菊花は“人壽を延ぶ”とされているように、菊水の雫を飲み、七百余歳の長寿を得たと言う伝説にちなんで命名されたものです。この酒は江戸時代より、その淡麗芳醇な土佐酒独特の香味を持って広く県内外の方々に、愛飲されています。近年では清酒、焼酎のほか女性向けリキュールの開発を行っております。女性ならではの感性を活かして全国にない個性的な酒造りを目指しています。

●有限会社 有光酒造場

代表銘柄：安芸虎（アキトラ）

★レストランコースデザート使用／飲料としても販売

明治 36 年（1903 年）創業。鮎踊る清流「赤野川」水系の水は柔らかな味わいで、ふくらみのある酒に適しています。年間製造数量 300 石という小規模生産です。当家創業よりも古く、江戸時代に建てられた酒蔵は小さくても存在感があります。「酒に惜しめない時間と手間をかけています」というのがセールスポイント。土佐という辛口の地にありながらも、ここで仕込んだ酒は柔らかく、丸く、そして人を和ませるやさしさがあります。わたしたちは華やかさよりも、むしろ心の栄養となれるよう“やさしさを持った”酒を目指しています。ゆったりと過ごしたい時や、ひとり物思いにふける時、楽しく仲間と集う時、側に置いていただけるような、そんな酒を、この地から発信して行きたいのです。

●有限会社 仙頭酒造場

代表銘柄：土佐しらぎく（トサシラギク）

創業 1903 年。北は四国山地、南は太平洋が一望できる自然あふれる高知県東部の村で醸し続けて 100 有余年。銘柄には、初代仙頭菊太郎の「菊」にちなみ銘々された創業当時から続く「土佐しらぎく」、室戸海洋深層水で仕込んだ世界初の吟醸酒「土佐深海」、そして 2014 年から新銘柄として発売している「美潮(みしお)」等があります。日本酒好きの方はもちろんですが、普段、日本酒に馴染みのない方や、次の世代の若い方たちに日本酒の魅力をもっと知っていただきたいという思いで醸しています。こだわりは、手間隙惜しまない、“手造りの酒造り”を大切に、「米洗い」、「麴造り」などほとんどの作業を手造りで丁寧に行っています。味わいは、“フレッシュ＆フルーティー”をコンセプトに、“心地よい飲みやすさ”を追求しています。米は、高知県産“吟の夢”を中心に、山田錦、八反錦、雄町、しずく媛など様々なお米を使い、季節と共にお楽しみ頂ける商品ラインナップとなっています。世界一美味しい日本酒を決める“SAKE COMPETITION2017”では、純米吟醸部門で第一位を受賞、その他の品評会においても多数の受賞歴があります。その他、原料の味わいを優しく引き出した米焼酎、粟焼酎、リキュールの製造も行っています。

●高木酒造株式会社

代表銘柄：豊乃梅（トヨノウメ）

弊社の銘柄は「豊能梅（トヨノウメ）」と、「土佐金蔵（トサキンゾウ）」の二つです。酒蔵は高知市から東へ約20キロ離れた赤岡町にあります。小さな町ながらも、どろめ祭り、絵金祭りという全国規模の祭りを抱え、観光と町おこしを頑張っている大変ユニークな町です。この地で130年以上酒を醸し、町と共に歩んできました。弊社には二つの伝統的な酒があります。一つは、三代目の酒と呼んでいる、地元のどろめ祭りで大杯に注がれる淡麗辛口酒。もう一つは、四代目の酒と呼んでいる、早場米夏仕込の濁り酒です。これら伝統の土佐体感地酒から一歩前進した、将来の柱となりうる酒を五代目の酒と位置付けました。最後の土佐杜氏の技を受け継ぎ、現在五代目が杜氏となって①高知の素材、②きめ細やかな手造り、③豊かな個性、④洗練された品質、をキーワードとした土佐を体感できる土佐酒を愛情を込めて造っています。日本酒はその土地の食、風土、人と一緒に歩み、魅力ある地域の文化を作ってきました。日本酒はブームではなく、日本の本質的な魅力でありたいと考えています。その想いを胸に、しっかりと根を張り、高知の魅力の詰まった酒『土佐体感地酒』を造って行く所存です。

●株式会社 アリサワ

代表銘柄：文桂人（ブンカジン）

明治10年創業。現在は5代目当主が杜氏を兼任し、吟醸酒造りに励んでいます。文佳人はすべて1000kg以下の少量仕込みでもろみ管理を徹底し、搾りたての美味しさを味わっていただくため、昔ながらの酒槽（さかふね）でもろみを搾ったあと、一度の瓶火入れののち急冷し、氷温の冷凍庫にて保管しています。「搾るまでは手間をかけ、搾ってからは手を加えず」をモットーに、フレッシュで清涼感のある、飲み飽きしない美酒を目指します。

●松尾酒造株式会社

代表銘柄：松翁（マツオキナ）

当社のある土佐山田町は、高知市の北東18km、物部川流域香長平野の北端に位置し、町内には弥生時代の遺跡をはじめ、大鍾乳洞の龍河洞や甫喜ヶ峰森林公園等があり、高知空港に隣接した明るい空と、山の緑に恵まれた土地です。土佐の産業文化史上不朽の遺跡をのこした、土佐藩執政野中兼山（1615～1663）は物部川に堰を築き、新田を開き、新町創立のため街道筋鏡野の地に井戸を掘らせました。これが公儀釣井であり、地下より清水滾々と湧出し為に移住するもの多く、今日の土佐山田町が創立されました。当社はこの地に移り住んだ、初代庄兵衛より6代の裔、松尾庄吉が、明治6年現在地で酒造を初め、以来今日迄酒造業を営んでまいりました。現社長は7代目で、土佐で飲む酒をめざし県外出荷は少ない。酒質は淡麗辛口を指向、地下より湧出する物部川伏流の清水と厳しい品質管理のもと、良心的な酒造り一筋に努め、土佐山田の“松翁”、“土陽正宗”“山田太鼓”として多くの愛酒家の方々に、変わらぬご愛顧を頂いています。

●土佐酒造株式会社

代表銘柄：桂月（ケイゲツ）

高知県北部、土佐嶺北地方にて明治10年（1877年）の創業以来140年間、豊かな水と澄んだ空気の中で高品質な酒造りに邁進して参りました。酒蔵のある土佐町は、四国山脈の山間に位置し、吉野川の源、四国の水瓶と言われる早明浦湖畔の静寂な自然環境に囲まれています。山間に広がる棚田は昼夜の気温差が大きく良質な米を産し、酒造りの行われる冬季は雪に覆われることもあります。自然の恵みを活かし、少量生産の手作りにて、飲む人に喜んでいただける酒造りを心掛けております。

● 酔鯨酒造株式会社

代表銘柄：酔鯨（スイゲイ）

★飲料としてレストランで販売

土佐清酒「酔鯨」は、「昨は橋南に飲み、今日は橋北に酔う、酒あり飲むべし 吾、酔うべし」と謳い、酒をこよなく愛した幕末の土佐藩主、山内豊信（容堂）公の雅号「鯨海酔侯」にちなんで命名されました。

「酔鯨」醸造の地、高知市長浜は、景勝「桂浜」に隣接しています。創業明治 5 年、酒米を選び製品ごとの使用米を定め、酒米の特性を味わいに生じます。すぐれた技術と充実した設備による少量仕込みを行い、寒冷地でなければ美酒は育たないという固定観念から脱却し、主張を持った酒造りに取り組んでいます。土佐清酒「酔鯨」は、土佐酒の特徴である淡麗辛口に新しい技術と心を加えて、力強く切れのある味わいと、すっきりした喉ごしを皆様にお届けしています。太平洋の大海原を悠々と泳ぐ海の王者、巨鯨のようにおおらかに飲み干して下さい。

● 高知酒造株式会社

代表銘柄：瀧嵐（タキアラシ）

昭和 18 年の戦局の様相もだんだん厳しくなり各産業に対する企業整備法により清酒製造場はその半数が転廃され、高知市・長岡郡・吾川郡・土佐郡の 1 市 3 郡の酒造家 28 社が統合。昭和 19 年高知酒造(株)を設立することとなった。この時、合同銘柄として「清酒 花の友」が誕生した。(その後一部分離。現在は、若竹・土佐泉・大黒正宗・瀧嵐・仁淀川・千代吉野川・杉の泉・菊若葉・玉柳・八千代盛・葉桜・峰の鶴・岩ノ井・日の出・阿ら玉・千成・加茂川・溪泉・世の中・などの銘柄を持っていた 22 社の統合を保っている。) 設立当初は、高知市九反田で製造。高知市の中心地であった為宅地化と共に地下水に酒には天敵の鉄分・塩分が多量に検出されるようになり、移転せざるおえなくなった。昭和 49 年秋、高知市前里に移転。ここもあつと言う間に近代化が進み、水質が悪化。平成 2 年冬、良質の水を求め伊野町勝賀瀬へ移転。ここでこだわり続けた美味しい水に出会えた。「土佐風土記」にいわく、仁淀川を三輪河といい、この川の源は伊予の国まで達している大きな川で、水が清らかなので大神に捧げる酒造りに用いたとある。三輪とは神を意味するので、御神酒のことを古語ではミワと読んだという。大神とは仁淀川の下に位置する椋本神社というのが有力説といわれている。いつしかこの三輪河を仁淀川と呼ぶようになり、今でも清らかに流れている神聖な川である。その地下水はまさに天使のような水でした。おいしい水ならばこそ、おいしい酒が生まれます。移転を繰り返して思うのは、皆に水を大切にしてもらいたいと心から願います。

● 亀泉酒造株式会社

代表銘柄：亀泉（カメイズミ）

明治 30 年に創業の弊社は、高知県のほぼ中央部に位置し、南は黒潮躍る太平洋、北には四国山脈を従え、明るい太陽、豊かな水に恵まれた生産都市、土佐市にあります。藩政の時代から、どんな旱魃にも涸れることのない街道一の湧き水を仕込水に使用した事から、万年の泉、「亀泉」と名付けられました。以来品質第一を心がけ、美味しいといわれる事を最大の喜び、また励みとして、努力してまいりました。100%自家醸造のこの酒は淡麗辛口でさらりとした喉ごしの良さ。これからも、愛飲家の皆様にご愛顧いただける地酒（高知の米、高知の水、高知の酵母にこだわった酒造り）により一層努めて参ります。

●司牡丹酒造株式会社

代表銘柄：司牡丹（ツカサボタン）、船中八策（センチュウハッサク）

今から 400 年以上昔の慶長 8 年（1603 年）、山内一豊に伴い土佐に入国した首席家老、深尾和泉守重良は佐川 1 万石を預かることとなります。その時、深尾氏に従ってきた「御酒屋」が、司牡丹酒造の前身です。その酒屋としての長い歴史の中で、土佐の英雄・坂本龍馬とも深い縁を持つとされ、「龍馬と最も縁の深い蔵元」としても知られています。そして佐川の地に伝統正しい酒造りが受け継がれ、大正 7 年（1918 年）、佐川の酒造家が結集して株式会社を設立。佐川出身の維新の志士、明治新政府の宮内大臣も務めた田中光顯伯爵（坂本龍馬、中岡慎太郎亡き後の陸援隊長）は、この佐川の酒を愛飲し、「天下の芳醇なり、今後は酒の王たるべし」と激励の一筆を寄せ「司牡丹」と命名されました。「牡丹は百花の王、さらに牡丹の中の司たるべし」という意味です。以来、高知県出身の 2 人の総理大臣、濱口雄幸首相や吉田茂首相にも愛飲されるなど、幾多の偉人達、全国や海外の日本酒ファンにも愛飲され続けています。しかし、そんな名声を誇ることなく、地元農家に農法指導まで行き高知県産高品質米を確保したり、「平成蔵」建設により伝統の技と最新醸造設備を融合させたり、マイナス 5℃以下の冷凍貯蔵設備を増築したりと、毎年毎年少しずつでもその品質をブラッシュアップさせ続けています。そして、「日本一の清流」「奇跡の清流」と称される仁淀川の水系の湧水（軟水）の透明感を活かしながら、食材の美味しさを下から押し上げるようにして引き立てる淡麗辛口の酒を、飲み手の人生を豊かにするために醸す…それが、司牡丹なのです。

●有限会社 西岡酒造店

代表銘柄：純平（ジュンペイ）

「土佐の一本釣りの町」として知られる高知県土佐町久礼の地で、西岡酒造は江戸時代中期、天明元年（西暦 1781 年）に初代井筒屋西岡仁助が創業以来高知県下最古の酒造メーカーとしての伝統を今に伝えています。清酒「雪柳」は創業以来の銘柄として「柳に雪折れなし」のことわざのように縁起良く、愛飲家のためのごだわりの酒として、昔ながらの造りを守っています。また、清酒「純平」には隣接する四万十川源流の里、大野見村で契約栽培した無農薬米、有機米を原料米として使用、仕込水は「四万十の水紀行」という名前で全国発売されている同村の銘水を汲み水して仕込んだお酒です。伝統の名に恥じることなくいつまでも、丁寧に心のこもった酒造りを心がけてまいります。

●文本酒造株式会社

代表銘柄：桃太郎（モモタロウ）

当社は清酒造りには最適の清流四万十川の上流に位置する四万十町窪川地域に於いて、明治 36 年創業以来、四代に渡り酒造りに従事しています。窪川地域は海拔 210m の盆地にあり、冬期は底冷えのするまさに酒造りのための土地で、周辺は良質で名高い仁井田米が収穫される田園が広がっています。清酒桃太郎は、山紫水明のこの地で醸造されています。当社では品質本意をモットーとして、技術の向上と設備の改善に一層の努力を続けてまいります。

●株式会社無手無冠

代表銘柄無手無冠（ムテムカ）

「冠におぼれず、飾らず、素朴な心を大切に、ひたすら自然を生かした地の酒づくり」明治 26 年、四万十川流域の緑豊かな山間に創業して百有余年。当社の社名・無手無冠（昭和 63 年・千代登酒造より改称）は、この創業以来の酒造りの姿勢に由来し、郷土資源を生かした、地のまま、自然のままの酒造りを頑固に守り続けてきました。四万十源流の山間より湧き出る清流な仕込み水、四万十の豊かな大地に実った良質米や無農薬米…これら厳選された地場の恵みを原料に、四万十川自然郷ならではの地酒造りを実現しました。当社の代表銘柄で無農薬米 100%を使用した純米原酒「無手無冠」や、百有余年の歴史を刻む伝統銘柄「千代登」など生酒、火入酒ともに豊富な品揃えです。また四万十流域の清らかな自然で長期熟成（1990 年貯蔵）させた琥珀色の甘熟古酒「之正古酒也」は、他にない希少な味わいが好評で、食前酒や健康酒として左党はもちろん若い女性達にも静かなブームを呼んでいます。

●藤娘酒造株式会社

代表銘柄：藤娘（フジムスメ）

日本最後の清流四万十川に生まれ、上質の伏流水が豊富な小京都中村市で唯一の清酒メーカーです。全国新酒鑑評会で、最高位金賞を八回受賞できた事が我社の誇りであるとともに、吟醸酒にひたすら情熱を傾けてきた心意気を通じたものだと思っています。一般酒に於いても全ての酒米を吟味し、上質の酒造りをモットーにしています。なほ、一層の技術向上を計り酒質のグレードアップに努めてまいります。今後共さらにご愛顧賜りますようお願い申し上げます。

▼高知酒造組合の HP

<https://www.kbiz.or.jp/kumiai/sake/>