

酒蔵（西出酒造）

西出裕恒氏は、日本酒の伝統を守り続けるだけでなく、日本酒が常に新鮮で時代に適応した存在であり続けられるよう力を注ぐ若き杜氏の先駆者的存在です。彼の酒蔵を代表する銘柄「春心」は特に旨味が豊かな清酒で、その際立った特徴を感じられるよう石川県産の米のみを使用しています。

西出氏は1913年に始まった家業の5代目を務めています。彼の父親の時代に日本酒の需要は減少し、酒蔵は厳しい時期を迎えます。1996年には「金紋酒造」に経営権を譲り渡し、西出家はより有名なブランドの下請けとして酒造りを続けました。状況を好転させるという決意のもと、西出氏はより若い世代の味覚にアピールする日本酒造りを目指して、伝説の杜氏である農口尚彦氏のもとで5年間の修行を積みます。2014年、32歳の時に酒蔵の経営権を買い戻し、創業当時の社名「西出酒造」に戻しました。

現在、西出氏は家族5人で比較的小規模な酒蔵を経営しており、2019年現在、約1万2,000リットルの上質な日本酒を製造しています。西出氏は昔ながらの製法を守り続けることにこだわり、醪から酒を絞る際には槽（ふね）と呼ばれる昔の木製の絞り機を使用しています。それと同時に、既存の日本酒愛好家だけでなく日本酒初心者の心をもつかむ他にはない日本酒を造るべく、その終わらない探求の中で様々な米の処理方法や品種を試しています。

西出氏は、目指す日本酒それぞれについて建築的とも言えるビジョンを持っています。精米歩合70%の「春心」ではあまり人の手を入れず、酒蔵内にもともと存在する酵母の不思議な発酵パワーを活かすのに対し、西出氏の名前が付いた銘柄「裕恒」でははるかに系統だったアプローチが取られています。「裕恒」の精米歩合はそれぞれ吟醸で50%、大吟醸で35%です。水分量を綿密に調整し、選び抜いた酵母を使用し、麹菌の酵素バランスと発酵中の温度を厳密にコントロールします。どちらのやり方にも共通しているのは西出氏の酒造りに対する強い愛情であり、それは彼が造る他に類のない素晴らしい日本酒の最初のひと口からすでに顕著に表れています。

西出酒造

〒923-0304 石川県小松市下粟津町ろ24

詳細情報はこちらまで nishidesake.com

小松市内で開催されるイベントの情報はこちらまで explorekomatsu.com