

玉乃光（玉乃光酒造）

1673年に設立された玉乃光酒造は、収益性よりも品質へのこだわりを誇っている。同社は、過去3世紀半にわたって磨き上げられた細心の注意と心配りで日本酒を醸造してきた。従業員は、農家が提供する米の種類だけでなく、苗の植え付け方法、それぞれの苗が繁茂する為に十分な広さがあるかどうかまで、注意深く監視している。

戦後の米不足の間、日本酒の生産者は日本酒に日常的に醸造アルコールを加えていた。生産コスト削減や酒の心地良い風味付け効果など、多くの利点があったが、1964年に玉乃光酒造は、醸造アルコールを控え、米、水、酵母、麹菌のみで作られた純米酒を採用するという大胆な決定を下した。

玉乃光は蔵元にかなりの経費をかけ、純米造りという厳しい道を選んだ。同社は苦戦したが、時間の経過とともに、純米酒によって実証される日本酒本来の味が勝つという信念を頑固に貫いた。

現在でも玉乃光酒造は、純米酒と純米大吟醸酒のみを醸造している。蔵人たちは、米を平に削る「扁平精米」技術を使用している。精米する際、米粒の周りの脂肪をどの部分においても均等になるよう除去する。米の心白を可能な限り多く残すと、結果として甘くて滑らかな完成品となる。