



落  
Ochi

昇  
Noboru

新たな挑戦にドキドキ

落昇さんが杜氏を務める落酒造場では、現在、辻本店の水を使ったお酒づくりが進められています。普段は、硬水を使ったお酒づくりをしている落さんは、「全部が軟水というお酒づくりは初めて。優しい水なのでアルコールが付きにくいのかなと思っていたんですけど、意外とそうでもなくて。予想と違うことが起きていて、驚きの連続です」と話します。

これまでのお酒づくりは、全て先代杜氏から教わったもので、他の蔵元と情報交換をするということも初めてのことだそうです。今回の挑戦にあたって、辻本店と落酒造場はお互いのお酒づくりの

真

MANIWA BITO

庭

人

挑戦の刺激をこれからのプラスに

データを公開し合いました。「水が違うので仕込みの配合から、全然違いますよね。データがあっても思いどおりにいかないこともあるし。不安もあるけど、酒屋さんたちからも、楽しみにしているって言うってもらっています。良いものができれば、と思いつつ、いろいろな意味でドキドキです」と落さん。

水の話になると雄弁になる落さん。「我々にとって、水というのは財産ですから。うちの酒づくりは、諏訪洞から流れ出る皆部の硬水と、岡山のお米にこだわっています。でも、だからこそ、辻

辻本店の水を使って落酒造場で仕込み



共同醸造の様子をまにわ発酵'sのSNSで発信中



落昇さん(下皆部)

落酒造場の5代目社長であり杜氏。先代杜氏の引退前、「自分が酒づくりに携わらないまま蔵を畳めば後悔する」と感じ、26歳のときにUターン。40歳で先代の後を継ぎ社長に就任。

さんの軟水を使ってみる必要があるんです。うちの水と辻さんの水、違いを分かったうえで、これからは硬水を使っていくことが大事だと思っています。今回の挑戦には、いろいろな刺激があつて、それをこれからの酒づくりのプラスにしていきたいです」と、今回の挑戦への思いを語ってくれました。また、「これを機に、普段日本酒を飲まない人にも、このお酒に挑戦してほしいです」と笑顔で付け加えました。

