

ANDO いってみた

男山・蒼天伝・美禄

男山本店(宮城)

ワタクシ酒のかわしま社員の安藤と申します。先日、勉強のため「男山本店」さんへと行って参りました。場所は宮城県気仙沼市の海沿いで、蔵は道路から少し坂を上った所にあります。また別に海沿いにある震災で被害を受けてしまった有形文化財の本社屋の修理が間もなく終わりが完成となります。ブランドとしては伏見男山、蒼天伝、美禄を造られている蔵元さんです。皆様がこちらのお酒を飲まれる際、少しでも含みをもって楽しめるようなネタを提供できたら良いなと思い今回、このチラシを作ってみました。



さて、まず男山という名前、様々な場所で良く聞いたりしませんでしょうか？じつは全国に24蔵位あるみたいですよ。なぜこんなに多いのか申すと、京都伏見に近い所の男山八幡宮(石清水八幡宮)に由来しております。最初にこの神社から名前を頂いた蔵が幕府に指定されたりなどして古来より酒は剣菱・男山と言われ、有名になったようです。

それにあやかって男山という名前を付けられたりする蔵や、男山本店さんにおいては、創業者が製造免許を頂いた大願成就のおり、宮司さんより拝受されたとの事です。なので銘柄として宮城ではありますが伏見男山という銘柄になっております。

また3つのブランド毎に各コンセプトがあり(伏見男山)は地元の漁師さんが、みんなで気軽に楽しく肩を組みながら飲んで頂きたいというイメージ、(蒼天伝)は港町にあるということ、魚介類と良く合うように甘すぎず、辛すぎず、ちょうど中間位の味で食中酒として楽しむイメージ。

そして蒼天伝美禄シリーズから単独のブランドとして独立した美禄はその年に杜氏のやってみたい事をやる遊び心とワクワクが詰まっているお酒だとの事です。

お酒造りに使用しているお米はほぼ地元で栽培している宮城県初の酒造好適米(蔵の華)というお米を使っております。宮城県の中でも県産米を使用している割合は他の蔵と比べても、上位クラスとの事でした。震災の時に地元の皆さんに助けられ、こうやって毎年しっかりとお酒造りができている事に感謝し、近所の農家さん、地元の方々、そして気仙沼という土地との繋がりをとても大切にしているとの事でした。

帰り際に町の水産市場で気仙沼産メカジキの刺身を買い蒼天伝と合わせましたが、やはり良く合い、地元を大切にしている蔵元の気持ちを感じる事ができました。

是非、美味しい魚介類と共に蒼天伝を楽しんでみてくださいー！！

(左の写真が案内をしてくれたエグザイル系

五代目蔵元 菅原大樹さんです)

