

# OKUTAMBA

Seasonal Catalogue of Yamana Sake Brewery Co.Ltd.

木桶造りの物語  
藤井製桶所





# 奥丹波 の木桶造り の物語

特集..

令和二年の初冬、大阪・堺の藤井製桶所では、年明けより奥丹波の地にて使用する木製の大桶の製作が行われていました。藤井製桶所はこの国の木桶文化を長らく支えてきた桶師・上芝雄史さんが率いる職人工房。今では日本で唯一の大きな桶を造る桶屋となりました。アンティークな部材や使い込まれた専門用具からは、時を越えて職人の息遣いが伝わってきます。





桶屋にある特殊な道具。木を削り湾曲を造る為の鉋（カンナ）、側板の内外に曲面を造る銚（せん）、など。それらを用いて、角度をつけて削っていき最終的に円形に納める。

## 阿吽の呼吸で造り上げる

無骨な工房内に集まった桶師たちは、無言のままにそれぞれの仕事に取り掛かります。杉をカンナで削るもの、竹を割って箍（タガ）を編み始めるもの、削った木と木を貼り合わせるもの。お互いの仕事の流れを読んで、要所々々で集まってきては協力しながら、流れるように作業は進んでいく。最後には編み込んだ箍を木槌でたたきながら木桶にはめ、底板を入れて完成。定規で測ることもないのに、寸分の狂いもなくひとつの木桶を造り上げるさまは正に圧巻の一言。蔵元一同、素晴らしい職人技に大変感銘を受けたのでした。



## 日本人の暮らしは桶とともにあった

昭和中期、地方の酒蔵にはまだ木製の大桶が沢山ありました。秋になると近所の桶屋が先に蔵入りし、長い青竹を割って緩んだ大桶の締め直しに取りかかる。その光景で新しい酒造りの季節が始まるのを感じたものです。酒造りだけでなく、産湯の湯桶からご飯の御櫃、棺桶など暮らしの至るところに桶がありました。

しかし、時の流れとともに手入れの簡単な素材でできたものが重宝されるようになり、桶は徐々に姿を消していきます。酒造現場では珐瑯やFRPのタンクが使われるように。同時期に訪れた酒造りの技術革新も目覚ましく、蔵内の微生物の働きにより発酵を促す古来の酒造りから、予め乳酸や酵母菌を添加する酒造りが主流となっていきました。しかしながら、木桶の中で古来の製法で醸される酒には、現代の主流の造りとはまた違う趣きがあったと伝わります。





## 次の百年を担う桶

当蔵で大型の木桶での酒造りが行われるのは正に半世紀以上ぶり。今、この令和の時代に奥丹波の地に木桶仕込みが復活することで、形を変えながらも現代に継承されてきた蔵内の営みを、新たなお酒としてお届けしたい。そのような想いで製法や素材も一から見直して木桶仕込みしたお酒には、「千歳（せんさい）」という当蔵創業当時の酒銘をつけました。この先、奥丹波の地で「千歳」が醸され続けることが、時代を紡いできた木桶職人や蔵人たちの仕事に報いることだと信じてやみません。



千歳 ルネサンス 山田錦  
Sensai Renaissance Yamadanishiki

〈酒米〉自然栽培 山田錦  
〈ALC〉16度 〈容量〉720ml  
〈製法〉乳酸・酵母無添加



# 冷やおろし

芳ばしい香りと豊かな五味

Hiyaoroshi



冬に搾った純米酒を、蔵内で秋まで低温貯蔵。上槽時は粗さのあった酒質が、半年の熟成期間を経て重厚な旨味とコクが醸成され、濃醇旨口の味わいに。

〈酒質〉純米〈酒米〉五百万石〈生産地〉兵庫県〈精米歩合〉70%〈ALC〉17度〈容量〉720ml, 1.8L〈保存〉常温



# 錦秋

Kinsyu

円熟の吟醸秋上がり



厳冬に山田錦で仕込んだ純米吟醸を低温でじっくり熟成。凛とした香りになめらかな舌触り、優しい甘みを感じながらも余韻は深く切れ上がる端正な酒。

〈酒質〉純米吟醸〈酒米〉山田錦〈生産地〉兵庫県〈精米歩合〉60%〈ALC〉16度〈容量〉720ml〈保存〉常温



# 最古の清酒酵母 生原酒

The Oldest Sake Yeast

煌びやかな酸と甘み



1895年に日本初の清酒酵母として認められた酵母菌「サッカロマイセス・サケ・ヤベ」を使用し、自然栽培米「イセヒカリ」を醸した醪を搾ってそのままお届け。

〈酒質〉純米〈酒米〉イセヒカリ〈生産者〉廣岡治〈精米歩合〉70%〈ALC〉16度〈容量〉720ml〈保存〉冷蔵



# 儂の酒

Washi no Sake

稀代の醸し人の私的吟醸酒



生粋の丹波杜氏・青木卓夫が原料米の栽培から醸造までを自ら手掛けた醪の荒走りと責めをブレンド。爽やかな含み香に鋭いキレ味は正に青木の真骨頂。

〈酒質〉純米大吟醸〈酒米〉五百万石〈生産者〉青木卓夫(春日町)〈精米歩合〉50%〈ALC〉15度〈容量〉720ml〈保存〉常温





# 貴醸仕込 生原酒

Rendez-vous

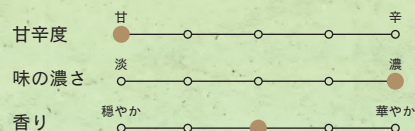
Noble Brewed Okutamba "Rendez-vous"

平安より伝わる古式製法



仕込み水の代わりにお酒を使うことで濃厚極甘口の酒を醸す貴醸酒製法を採用。同血統の酒米の協演をコンセプトに、3品種を原料に選定し醸しました。

〈酒質〉貴醸酒〈酒米〉山田錦・Hyogo Sake 85  
〈留添〉奥丹波 渡船（純米酒）〈ALC〉15度  
〈容量〉500ml 〈保存〉冷蔵



# 山廃純米 生にぎり

Yamahai Junmai Naminigori

米のエキ스가波打つ



山廃仕込みの純米酒を搾った後にタンクの底にたまったオリのみを集めて瓶詰め。米の深い旨味と天然の乳酸による穏やかな酸味が楽しめます。

〈酒質〉山廃純米〈酒米〉兵庫北錦〈生産地〉兵庫県〈精米歩合〉70%〈ALC〉16度〈容量〉720ml 〈保存〉冷蔵



# 澱絡み&黒枝豆セット

蔵元直送  
完全予約制

丹波の秋の詰め合わせ



奥丹波 澱絡み  
Origarami

市島町・ひょうたん農場の五百万石を最も冷え込む1月下旬に醸し、半年間水溫熟成したうすにこり。優美な香りと淡く広がる旨味、後に残らない切れ味の良さはまるで秋の丹波霧のよう。

〈酒質〉純米吟醸〈酒米〉五百万石〈精米歩合〉60%〈容量〉720ml 〈保存〉冷蔵

丹波黒枝豆  
Tanba Kuroedamame

素晴らしい旨味と甘みのひょうたん農場の黒枝豆。通常の枝豆と比較すると、老化を予防する「抗酸化力」が3.8倍、「糖度」が約1.7倍と非常に栄養価が高い逸品。

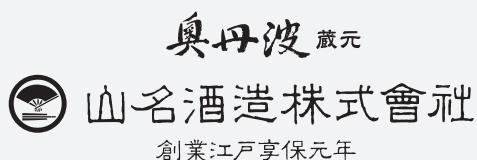
〈生産者〉ひょうたん農場  
〈容量〉250 g × 2

ひょうたん農場の大粒の黒枝豆を採れたてで直送。  
格別に美味しい黒枝豆と、  
ひょうたん農場産五百万石で仕込んだ  
うすにこりの生酒がベストマッチ。

こちらから  
ひょうたん農場の物語を  
ご覧いただけます。



ご予約は9月30日まで  
※10月15日頃より順次お届け



公式サイトはコチラ  
<https://www.okutamba.co.jp>



お買い物はコチラ  
<https://okutamba.shop-pro.jp>