



## 伝統ある酒蔵が造る、本気の甘酒。

### 株式会社 武勇

#### きっかけは「お酒好きなドライバーのために」

城下町としての町割がそのまま残る茨城県結城市。創業1867年、地元・結城杜氏の手で酒造りに取り組んでいる蔵元「株式会社武勇」の専務、保坂さん。日々美味しいお酒を造るだけでなく、お酒や発酵の魅力を伝えている。地元の小学生たちにも、「カビっていう悪いイメージかもしれないけど、日本酒はもちろん、お味噌、お醤油などを作るには麹菌っていうカビが絶対必要なんだよ」と、日本が誇る麹文化を伝えているそうです。

そんな武勇の保坂専務から、日本酒の酒蔵が作る、本気の甘酒についてお話を伺いました。

そもそも甘酒を造るきっかけとなったのは、酒蔵見学に来た方にもっと楽しんでもらいたい、という気持ちでした。酒蔵に来るのは日本酒に興味がある方がほとんどである一方、車での訪問も多く、喇叭（きき）酒を楽しめない方には仕込み水を楽しんでもらっていました。冬には仕込み水で淹れたお茶を振る舞ったりしていましたが、当時、麹ブームもあって思いついたのがノンアルコールの甘酒。ドライバーでもお子さんでも飲めるとあって非常に好評だったこともあり、それならばと思い商品化に踏み切ったそうです。

また、地域振興のために取り組んだ「結城産米で地酒をつくろう事業」では、結城産米を使用した「結城で乾杯 純米大吟醸」と

「武勇米麹甘酒」の2種を商品化。甘酒を造るのは事業初で本数限定。結城で採れたお米を50%まで磨いて造った大吟醸規格の贅沢な甘酒です。

#### 店舗への生き方

##### ■お車をご利用の場合

東北自動車道佐野IC下車、R50を水戸方面へ。茨城県に入ったら旧R50を走り、結城市内の大橋町交差点を左折。

##### ■電車をご利用の場合

JR水戸線結城駅下車。徒歩10分

#### 甘酒をきっかけに日本を知ってもらいたい

夏の季語にもなっている甘酒は「飲む点滴」ともいわれるほど栄養満点。酒蔵だからこそ出来る本物の甘酒を造ろう、とあえてお米の粒を残した甘酒は見かけの濃厚さとは違い、米麹の酵素の力でさらりと優しい甘さです。

防腐剤や糖類等、添加物を一切使っていないので、お子様や妊娠中の女性も安心して飲むことが出来ますし、楽しみ方もいろいろ。専務から、牛乳や豆乳で割って、日本酒（生酒がおすすめ）と混ぜるとにごり酒としても楽しむことが出来ると教えてもらいました。

甘酒はタイ米やイタリア米など各国のお米でも造れるそう。

「やっぱり世界中の人が仲良くなるにはまず食べることだよね、戒律でアルコールが禁じられている人たちにも甘酒を知ってもらって、それが日本に興味を持ってもらえるきっかけになればいいよね」とグローバルな展望も計画中のこと。

輸出となると輸送コストや品質維持の面でなかなか難しいのが現状のようですが、豪華客船「飛鳥II」では武勇の甘酒を楽しめるそう。世界に武勇の甘酒が広まるのは意外とすぐかもしれません。革新性と柔軟性に富んだ酒蔵の進化がますます楽しみになりました。

※甘酒は武勇店舗、地元スーパー等各取扱店で一年を通してご購入いただけます

### 会社情報

株式会社 武勇 〒307-0001 茨城県結城市結城144 TEL0296-33-3343 FAX0296-33-3368  
営業時間9:00～17:00 定休日夏季（5月～8月：日曜日）その他の季節：日曜日、祝日

問い合わせ先：[sakagura@buuyu.jp](mailto:sakagura@buuyu.jp) ホームページ<http://www.buuyu.jp/>