

# まちひとしごと

Vol. 26

有限会社 二世古酒造  
蔵元杜氏 水口 渉 さん



## こだわりの地酒を倶知安の味に

### 雪

深い環境の中、豊かな自然がもたらす水と澄んだ空気、加水調整をしない原酒にこだわり、地酒を製造する(有)二世古酒造は大正5年創業。そこで日本酒の製造を監督する水口さんは、倶知安に生まれ、高校卒業までを過ごし、札幌にある専門学校を卒業した後は、会社員としてホームセンターに就職した。道内各地の店舗で商品の陳列や販売などに携わる中で、商品を作り、それ売ることにへの興味が次第に強くなった水口さんは、実家である二世古酒造で酒造りをしようと決意した。

水口さんが職人としての人生を歩み始めたのは30歳の時。一から現場で酒造りを学び、知識と経験を積む

中で、二世古酒造で製造された日本酒の原料が主に道外産のものであることを知った。

「今では、町内で作られた酒米を原料とした日本酒を安定して製造することができるようになってきましたが、当時は、町内で酒米を生産している農家さんがいませんでした。倶知安の蔵で造られる酒だからこそ、原料も地元産にこだわりたいと思ったのです」

日本酒の原料となる米づくりは、全ての作業において天候や気温などに大きく左右されるが、それは酒造りも同様だ。

「日本酒は、発酵食品であるがゆえに繊細で、毎年異なる原料と環境の中、同じものを造ることは簡単ではありません。なかなか極められないからこそ面白くもあり、奥が深いと感じます」

日本酒は、製造工程の一つ一つをていねいに積み重ねること味の良いものが出来上がる。二世古酒造では、11人の職人たちがチームワークを大切にしながら日夜、よりよいものを造り上げることに励んでいる。

近年、日本酒においては若い世代からの人気が高く、日本酒を扱うイベントの開催も増えているそうだ。

「イベントなどに参加することで、消費者の反応を直に見ることができず。造り手のこだわりは残しつつも、時代の流れや飲み手のニーズに

合わせた酒を造ることも大切なことだと考えています」

最近では、町外でも二世古酒造が製造した酒を楽しむことができる飲食店が増えてきた。酒を知ることが、土地を知ることでもある。

「豊かな自然により育まれる農産物と古くから基幹産業として根付いてきた農業は、これからも時代に流されることなく守っていくべき町の自慢だと私は思います。そして、今ある資源を生かした倶知安らしい食文化がさらに発展していけば、それがより多くの人にこの町を知ってもらうことに繋がるのではないでしょう」

恵まれた環境の中、丹精込めて造ったこだわりの地酒が、代々語り継がれる『地元の味』の一つになれば、と水口さんは話している。

「先代から引き継いだこの蔵で、少しでも長く、皆さんに喜ばれる酒を造り続けることが、私の目標です」