

市島家と その酒造の歴史

王紋酒造は創業以来 230 年に渡って優れた酒を造り続けてきました。
地元の高品質な酒米、純粋な水、そして卓越した技術によって、当社の酒は日本及び
海外の国々からも高い評価をいただいています。

当蔵の総本家「市島家」は、約 420 年前の慶長 3 年 (1598 年) に、加賀大聖寺より越後新発田藩に移封された溝口侯に随伴して当地に移住しました。市島家は薬種問屋を始め、酒造、金融、回船業などで商業資本を蓄積する一方、沼澤の多い荒蕪の土地を意欲的に開拓し、最盛時には 4800 町歩の田畑山林を所有する全国屈指の大地主となりました。



市島本家。現在一般公開されています。

当蔵は初代市島秀松が寛政年間 (1790 年代) に宗家より分家し、現在の地にて酒造りを開始しました。創業時の銘柄は、諏訪神社前に位置したことから「諏訪盛」でした。歴代蔵元は学を好み、江戸文人との交流を通して後進を指導するなど新発田の文化に貢献しながら、営々と酒造りを続けてきました。





「諏訪盛」と書かれた古い酒瓶



明治時代の市島酒造(1900年頃)

第4代当主の市島長松が、ヨーロッパの王家の紋章に似せた「王紋」ラベルをデザインしました。彼は、ヨーロッパ留学中に王家の紋章に感銘を受けたことから、右の図のような新しいラベルを思いつきました。

「王紋」という言葉は、ヨーロッパの言葉で「水」と「山」を組み合わせて創られました。酒造りには山々からの純粋な水が欠かせないことから、この言葉を選んだのでしょう。



近代以降は銘柄を「王紋」とし、さらに純米系「夢」、そして新たに若者や女性好みの「かれん」と、伝統を守りながらも時代に合わせた酒造りを行っています。



わが蔵の杜氏： 田中毅



良い酒を造るには、技術が必要です。田中毅杜氏は、全国に 8 人しかいない※全日本酒類研究所の酒匠の一人です。彼をはじめ、酒造りに携わるすべての杜氏が酒造り一級免許を取得しています。最高の酒造りを目指し、日々精進しています。

※全技連 SAKE マイスター。人材育成推進法に基づく技能検定に合格した熟練杜氏。

「人材育成推進法」に基づく技能検定に合格した杜氏。現在、日本には 8 名の SAKE マイスターしか存在しない。20 年以上の実務経験と優れた技能、活動実績を持ち、後進の育成や技術の継承に意欲的な杜氏であり、熟練の職人として認定されています。

田中毅からのメッセージ

"「甘み」「やわらかさ」を大事にした酒

母の実家が酒屋ということもあり、もともと市島酒造とはご縁がありまして、高校卒業後すぐに入社させてもらったのが昭和 61 年。同年の 7 月からは新潟清酒学校へ入学して造りの基本を学び、ずっと酒造り一本。今の職、杜氏は平成 15 年から勤めさせていただいています。私が入社した時の曾田前々杜氏が、今の市島酒造の酒のベース造られたと思っています。その時からうちの酒は「甘み」「やわらかさ」を大事にした酒を醸すことを念頭に置いています。日本で初めての女性一級酒造技能士のいる蔵として注目されていましたからね。その女性というイメージが酒にも反映されたのかもしれないね。"

"基本に忠実に、自然とともに醸し続ける

杜氏になってから 3 年目に全国新酒鑑評会で入賞。その後、4 年目からは金賞を 5 年連続でいただきました。この経験が非常に、今の市島の酒に大きく反映されていると思います。というのも、他の蔵の先輩杜氏さんからも声を掛けていただくことが増え、酒の相談をできるプロの人たちが私の周りに増えました。そして、いろいろな蔵元を自分の目で見る機会も増えました。そうすると、今までとは異なる情報が入ってくるんです。で、考えていくと、やっぱり麴造りが一番大事だなと、日本酒造りの原点に立ち返ってきました。

日本酒造りを表す言葉に「一麴、二もと、三造り（いちこうじ、にもと、さんつくり）」というものがあります。日本酒造りにおける重要な工程を表した言葉です。いろいろな方々を見て、聞いて、実感したのは、基本に忠実に、自然とともに醸すことがいかに重要かということですね。"

日本初の女性一級醸造技能士： 椎谷 和子



蔵人がカッコよく見えて、仕方なかった

私は農家に嫁いで、農業をやっていたんです。それがある時、知人から「市島酒造さんでおかって（炊事）の働き手を探しているんだけど、やってみない」と誘ってもらったんです。秋から春にかけて行われる酒造りに従事する蔵人たちのご飯炊き。おかってには大きな釜がありまして、お湯をもらいに蔵人たちが1日に何回も出入りするんです。私も仕事のかたわら、蔵人の仕事を見てたんですね。そしたら、一生懸命、黙々と働く姿がカッコよくってね。次の年の秋、お願いしたんです。「造りに入らせてもらいたい」って。そうしたら、良いよって採用されて。当時、私の他に、瓶詰め、造りの手伝いに女性が5、6人いましたね、その人たちと一緒に働くようになりました。力仕事が多かったけど、本業は農家。全く苦にはならなかったですね、それよりも自分が蔵人になれた喜びが強かったですね。

