

玉泉堂酒造株式会社

×

やすぶく まさなり

製造課長兼杜氏 **安福 雅成**

養老町生まれ、養老町育ち。大学で応用微生物学を学んだのち、昭和63年に同社に入社。修行を積み、麹屋を経て平成25年に杜氏（とうじ）※に就任。「プライベートでは、お酒は嗜む程度。普段からお酒を口にするのと、仕事柄どうしても気になってしまい、純粋にお酒を楽しめない」と冗談交じりに話す。

※一般的に、酒造り行程における最高責任者

酒造りにゴールはない。

Q、玉泉堂ってどんな会社ですか？

1806年創業の養老町一軒蔵の酒造メーカーです。日本酒（美濃菊・醴泉・無風）をはじめ、みりん（三年熟成本味酢）、焼酎、ウイスキー、リキュール、スピリッツなどを製造、販売しており、取扱い種類の多さは全国でも稀です。特に、日本酒にはこだわりを持っています。

Q、どんな日本酒ですか？

弊社のスローガンでもある『最高の食中酒』を目指し、お料理と一緒に飲んだ時に飲み飽きしない、スッキリと飲みやすい仕上がりになっています。これは養老の地の特長でもある名水（超軟水）を使用していることも大きな理由です。日本酒以外のみりんやウイスキーなど、皆さんに認めていただける商品を日々考えています。

Q、商品ができるまでに、たくさんのかかわりがありそうですね！

酒造りの工程でも、何度も調整と工夫を重ね、弊社に一番合う形を取り入れています。設備や機器類を使用する時も、メーカーが推奨する設定と全然違います（笑）

FSP（フレンドシップパートナー）って？

養老町公式ファンクラブである『YORO SUPPORTER WORLD』に入会した会員と一緒に養老町を盛りあげていくお店や企業です。FSP登録店舗で会員証を提示するとお得にお買物や飲食が楽しめます。YSW公式HPにて登録店舗を紹介しています。

<https://www.town.yoro.gifu.jp/docs/2022031700023/>



まずは目指す理想の酒を設定し、そこに向けて常にアップグレードしていきます。

もしできたお酒の酒質に違いがみられた場合、品質と再現性を確保するため、なぜそうなったのかを徹底して分析します。一年通して造ってみて、「去年と何が違うんだろう？」と突き詰めます。こうして同じ銘柄でも常に極めていきます。辿りついたらそれで終わりなので、私たちの酒造りにゴールはありません。毎年チャレンジです。

Q、杜氏として、仕事に対する想いをお聞かせください。

お客様の中には、同じ銘柄でも変化に気付かれる方もみえます。酒質について今年のお酒はこうだったとか、昨年と比べてこうだったとか貴重な感想を頂くことがあり、とても刺激になります（笑）お酒の出来によっては熟成に差が出る場合があります。多少のズレがある場合はあります。「去年より良いお酒を造らなければいけない」というプレッシャーを感じています。

玉泉堂酒造株式会社

住 岐阜県養老郡養老町高田800-3

☎ 0584-32-1155

SUPPORTER特典

1,500円以上購入で徳利セット

（徳利1本、ぐい呑み2個）プレゼント

※内容は取材当時のものです。



ふるさと納税の返礼品でもお楽しみいただけます！

2018年からはウイスキーの製造を始めましたが、全くイメージがつかなくて、色々勉強して文字どおり挑戦でした。出来あがるまでは期待もありましたが、不安の方が大きかったです。出来たときは安心しました（笑）

Q、SUPPORTERの皆さんに一言お願いします。

お酒が出来上がるまでに、たくさんのかかわりを持ってやっています。豊富な養老の水を活かして、それに合ったお酒になっています。お酒が好きな方もそうでない方も、ぜひ一度ご賞味ください！