

どんな米でもうまい酒にする ～土田酒造の取り組み～

土田酒造株式会社 杜氏

星 野 元 希

はじめに

読者の皆様、こんにちは。群馬県利根郡川場村にあります土田酒造株式会社で杜氏を務めております、星野元希と申します。この度は、歴史ある「温古知新」に寄稿する機会をいただき、心より感謝申し上げます。

私たちが日々酒造りの現場で格闘する中で、秋田今野商店様の種麹は、後述する私たちのフラッグシップ製品である「シン・ツチダ」をはじめとする数々の挑戦的な醸造において、もはや欠かすことのできない極めて重要なピースとなっております。本稿では、弊社が近年取り組んでいる「どんな米でもうまい酒にする」という途方もないテーマについて、具体的な醸造データや現場での生々しい失敗談、そして、そうした試行錯誤の中から得られた現場ならではの肌感覚や具体的な事例、さらには私たちが日々の酒造りを通して大切にしている考え方や、ちょっと泥臭いかもしれませんが土田酒造の哲学といったものも交えながら、土田酒造の酒造りの現在地と、私たちが見据える未来への展望を詳しくお伝えできればと存じます。

本題に入る前に、まずは簡単に私自身の自己紹介と、土田酒造という蔵の紹介をさせていただきます。私は1985年に東京都杉並区で生まれました。実家は地元根付いた町の中華料理店を営んでおりました。そのため、常に厨房の熱気と食材の匂いに包まれて育ちましたが、元来、日本酒や酒造りといった世界とは全く無縁の環境でした。しかし、中華鍋を振るい、様々な食材の味を引き出していく両親の背



中を毎日見て育つ中で、食や味覚への根源的な探求心は、私の中に自然と培われていたのかもしれませんが。

そんな私が発酵の世界に足を踏み入れたのは、高校生の時でした。友人が東京農業大学に進学するという話を聞いたことがきっかけで、醸造という分野に強く興味を持つようになりました。そして、自らの手と感覚で酒を醸す職人の道に入ることを決意したので

す。高校卒業後は、東京バイオテクノロジー専門学校へ進学し、発酵や微生物学の基礎を学びました。その後、2006年に土田酒造（当時は有限会社土田本店）に入社いたしました。まずは濾過や瓶詰め、配達などの業務から配属され、売店での接客まで経験させていただきました。そうした様々な業務を経て、2012年に杜氏に就任し、現在に至ります。杜氏という立場になってからも、自然の産物である米と、思い通りにならない微生物たちとの対話の難しさを日々痛感しながら酒造りに向き合っています。

土田酒造が蔵を構える群馬県川場村は、人口約3,100人（2025年国勢調査速報値）ほどの、のどかな村です。日本百名山のひとつとして知られる武尊山（ほたかやま）の南麓に位置しており、冬には厳しい寒さと豊かな雪に覆われます。この武尊山に降り注いだ雪や雨が、長い年月をかけて地中深くで濾過され、ミネラル分を適度に含んだ伏流水となります。土田酒造は明治40年（1907年）に創業し、現在はこちら川場村の豊かな水と寒冷な気候を活かした酒造りを続けております。従業員数は全体で約30名、醸造部門は私を含めて9名という体制で、年間約500石の日本酒を中心に製造しております。