# 千葉 麻里絵 氏プロフィール

## 千葉 麻里絵/Marie Chiba

日本酒ソムリエ 恵比寿 GEM by moto 第14代酒サムライ
岩手県出身。保険業界のシステムエンジニアから飲食業界に憧れて転身。飲食店で勤務するなかで日本酒に魅了され、日本全国の酒蔵や酒販店を訪ねるようになる。酒類総合研究所の研修に参加するなど日本酒の専門知識を習得し、化学的知見から一人ひとりに合わせた日本酒を提供することで人気店舗となる。口内調味やペアリングというキーワードで新しい日本酒体験を作り、さまざまなジャンルの料理人や専門家ともコラボレーションし、新しい日本酒のスタイルを日々模索している。2019年には日本酒や日本の食文化を世界に発信する「酒サムライ」に叙任。国内外の日本酒ファンを魅了し続けている。

著書
『日本酒に恋して』千葉麻里絵 (著) 目白花子 (著)/主婦と生活社
『最先端の日本酒ペアリング』千葉 麻里絵 (著),宇都宮 仁 (著)/旭屋出版
映画
『カンパイ!日本酒に恋した女たち』出演:今田美穂・千葉麻里絵・レベッカ・ウィルソンライ 配給:シンカ

オンラインサロン
まりえ実験室 https://www.marie-lab.com/

YouTube
千葉麻里絵のもろみラジオ https://www.marie-lab.com/

# 千葉氏推薦 酒蔵様 10選

## 福井県　常山酒造（常山）

創業 1804。越山若水と呼ばれる緑かがやく山々と清らかな水、そして雄大な日本海。常山酒造のある福井県は豊かな自然に恵まれ、海の幸・山の幸など旬の食材が揃う食の宝庫として知られています。常山酒造は福井の気候風土に寄り添いながら、酒米や水にこだわり、きれ上がりの良い淡麗でありながらも米の旨みを十分に引き出す“淡麗旨口”すなわち“越前辛口”を表現する酒づくりを特長としています。

**SDGs の取り組み**

福井県嶺北地方のほぼ中央に位置する福井市美山地区で蔵元自らお米を造る事で、農業との循環型酒造りを目指す。

## 福井県　髙橋庄作酒造店（会津娘）

創業 1868 年。その土地の人がその土地の米と水を使い、その土地の手法で仕込む『土産土法の酒造り』を目指す蔵元です。ここの蔵元さんは「一つの田んぼでとれた米ごとに仕込む純米吟醸酒」を酒造りの中心に据えて、自分の蔵から半径 2 ㌔圏内にある圃場限定会津娘『穣（じょう）』として田んぼごとの特徴をお酒にしています。

**SDGs の取り組み**

田んぼと向き合い、圃場別にお酒を仕込む事で、田んぼそれぞれに意味と味わいをもたせ、地元の農業を活性化させている。

## 栃木県　せんきん（仙禽）

創業 1806 年。<貫くは「江戸スタイル」>11 代目 蔵元 薄井一樹さんは弟である杜氏 薄井真人さんと共に、蔵の地下水と同じ水脈上に限定して作付けされたお米だけを原料米とする「ドメーヌ・さくら」を掲げ、純粋でナチュラルな酒造りに邁進してきました。江戸時代と同じレシピ、木桶・生もと・オーガニック・ドメーヌ・テロワールといった表現は、まさにせんきんの哲学の集合体です。

**SDGs の取り組み**

地元さくら市のお米を使用し、現在の酒造りの当たり前となっているような近代的な設備を使わず、酵母無添加、生酛、木桶でお酒を造る。

## 三重県　元坂酒造（酒屋八兵衛）

創業 1805 年。創業者である「元坂八兵衛」の名を冠した代表銘柄「酒屋八兵衛」は主に三重県産の米を原料にした地元還元型の酒造りを行います。伊勢神宮にゆかりのある伊勢錦は、山田錦の祖先という節を持ち、この蔵元さんの地元で育ったという歴史から酒蔵の眼前に広がる 4 ha の自社田で栽培し、地域に根ざした永続的な農村社会モデルを目指しております。

**SDGs の取り組み**

自社田にて無農薬、無施肥でお米造りに取り組む事、伊勢錦という貴重なお米の復活で地元の農業を活性化させているところ。

## 北海道　上川大雪酒造（上川大雪）

創業 2016 年。杜氏を務めるのは、全国各地の銘醸蔵で実力を発揮し、名実共に絶大な業界支持を誇る道内出身の川端慎治杜氏。『彗星』『きたしずく』『吟風』といった北海道生まれの酒米にこだわりを持ち、米農家さんを信頼しながら交流を深めています。オーナーである塚原さんと川端杜氏、2 人の役割分担が明確だからこそ、川端杜氏が酒造りに邁進できるのかもしれません。

**SDGs の取り組み**

北海道の地でしか育てられないお米を使用して、北海道の良さを全国に発信するお酒造りに取り組む。

# 千葉氏推薦 酒蔵様 10選

## 滋賀県　松瀬酒造（松の司）

創業 1860 年。滋賀県の琵琶湖には数多もの水脈が流れ込む為、農業排水というものは特別意識されます。そのためお米を育てた後の排水にも徹底した意識を持ち、農薬・化学肥料を従来の半分以下にする取り組みや濁水防止啓発活動など、随所に環境保全へのアプローチがあります。また、圃場 1 つ取っても平地・山裾などによる土壌の違いがあり、このミクロクリマの土違いに合わせたお酒造りをするのがこの蔵元さんの特徴です。

**SDGs の取り組み**

琵琶湖の伏流水への影響も鑑み、農薬や肥料は極力使わないような田んぼに取り組む。それぞれ田んぼの特徴を生かしたお酒造りも行う。

## 奈良県　美吉野醸造（花巴）

創業 1912 年。酸を開放する酒造り。吉野の風土に寄り添い、全量酵母無添加 × 契約栽培米を使用。特に水もとで仕込んだお酒は唯一無二を感じます。水もととは、室町時代に奈良県で編み出されたとされる伝統的な酒母造りの方法で、乳酸発酵によってできる「そやし水」という酸っぱい水を使用するのが特徴です。天然の乳酸菌由来の酸味が印象的に感じられ、しっかりした旨みを持つ個性に富んだお酒が生まれます。

**SDGs の取り組み**

農家さんが造られたその年のお米の特徴を生かしたお酒造りに取り組み、あくまでお酒造りは自然体を軸として微生物の特徴を生かした造りを行う。

## 滋賀県　冨田酒造（七本鎗）

創業 1532 年。歴史的にも文化的にも魅力的な町。滋賀県長浜市木本町は豊臣秀吉が初めて城を持った場所という歴史を持つ町。銘柄『七本鎗』は賤ヶ岳の合戦で活躍した 7 人の若武者から来ています。蔵の木造建築は江戸末期。蔵の 12 代目と北大路魯山人が親交あったことから、『七本鎗』と彫られた木の看板（魯山人が寄贈したもの）が蔵に飾られています。2010 年からはお米の家倉・家倉敬和さんとの出会いから始まった 100%無農薬米で醸した純米酒にも取り組んでおります。

**SDGs の取り組み**

地元の 7 ヶ所の農家さんと一緒になってお米造りから携わり、地元の農家さんの応援をお酒造りという形で返答している。

## 千葉県　木戸泉酒造（アフス）

創業 1879 年。50 年以上変わらず守り続けている仕込み、高温山廃酛（モト）のお酒造りがこの蔵元さんの特徴です。防腐剤を使用しなくても長期熟成できるお酒を目指し、添加物や農薬、化学肥料を一切使用しない日本酒として、原料となる米も農薬や化学肥料を一切使わない、自然農法米を 100% 使用した、自然醸造酒です。

**SDGs の取り組み**

お酒の貯蔵に必要な「冷蔵設備」が無くてもお酒を保管・熟成できるお酒造りを 50 年前から行い続けている。

## 山形県　水戸部酒造（山形正宗・稲造）

創業 1898 年。蔵の上流にある名刹「山寺（やまでら）」を源流とするミネラルを多く含んだ天然水は硬度 120 と中硬水の水でお酒が仕込まれています。ミネラル豊富な水から造られるお酒はシャープで硬質なフィニッシュを特徴とするお酒が生み出されます。必要最低限の農薬を使用し、品質第一でお米の栽培にも携わり、2004 年より自家栽培でお米を育てます。

**SDGs の取り組み**

自社田を保有するだけではなく、農業法人を設立しお酒造りだけではなく、循環型農業への取り組みを行う。