

# 徳地

## 徳地の代名詞になる 美味しい酒を醸したい

### Real Voice 2

新谷酒造 杜氏  
新谷文字子さん

100年近い歴史を持つ新谷酒造の四代目杜氏・新谷文字子さん。市中心部から結婚を機に徳地に移住し、夫婦二人で徳地の酒を守っている。

結婚を機に山口市徳地に移住した新谷文字さんは、新谷酒造の杜氏として、徳地の酒米、佐波川の美しい水を使って、地酒「わかむすめ」を醸している。新谷さんに、徳地の魅力や酒造りへの想い、夢を聞いた。

徳地の人の笑顔を見るために「わかむすめ」を醸し続ける

満天の星、きれいな水、  
おいしいお米、  
温かい人々……  
それらが当たり前揃う。



「夫と出会うまで、徳地のことは全く知らなかったんですよ」と笑うのは、現在山口市徳地に唯一の酒蔵、昭和2年創業の「新谷酒造」で杜氏を務める新谷文字子さん。「結婚を機に徳地に移住しましたが、まさか自分が杜氏になるなんて思ってもみませんでした」。それもそのはず、当時、新谷さんは病棟勤務の看護師だった。風向きが変わったのは2007年のこと。高齢だった杜氏が引退し、廃業の危機が訪れた。「蔵人も事務員も次々と去っていきました。残されたのは古い酒蔵と私たち夫婦のみ。けれども、夫はたった一人でも酒を造ると決めたんです」。夫の義直さんは一年中酒造りができる四季醸造蔵へと改装し、蔵元杜氏となる。そして新谷さんは看護師と酒造りの二足のわらじを履くことになった。

がむしゃらに働くこと8年、2016年のある若者が蔵を訪ねてきたことで、新谷さんの運命はまた大きく動き出す。「イタリアで日本酒を造りたいから、何もいらないので修行させてほしい」という若者がやってきたんです。彼の言動に衝撃を受け、私も片手間ではなく酒造りに正面から挑んでみようと思った。看護師を辞め、酒造り一本で突き進む。そして2018年、夫から受け継ぐ形で四代目の杜氏となった。山口県初の女性杜氏となり、当時は大変話題になったという。近所に住む年配の女性からは、「女性が活躍する時代がきた。頑張ってほしい」と花束を渡された。周囲の期待に応えるように、新谷さんが醸す酒「わかむすめ」は数々の賞を受賞し、今や新商品を出せば即完売するほどの人気ぶりだ。「賞を取るたびに、一番喜んでくれるのは徳地の人。酒を造り続ける限り、私の居場所は徳地です」と新谷さんは話してくれた。



1. 甑(こしぎ)と呼ばれる大きな蒸し器で、外側は硬く、内側が軟らかくなるように米を蒸す。蒸し上がった後素早く取り出し、麹室へ。2. 均等に広げ、適度な温度と水分量になるまで冷ます。3. 米の状況を確認し、ベストなタイミングを見定めて種麴を振りかける。種麴を振った後は、米をよく混ぜて一晩保存。その後も手入れを加え、三日目の昼頃にようやく麴が完成する。





新谷酒造の代表銘柄「わかむすめ」シリーズ。1年を通じて販売される定番の「瑠璃唐草」（右から2番目・水色ラベル）をはじめ、季節商品も多彩に展開し、日本酒通を魅了している。小仕込みによる四季醸造を活かし、発売する季節に合わせて少しずつ変化をつけて醸造している。



## 豊かな自然に抱かれ ゆっくりと流れる時間

移住したばかりの頃の徳地の印象は「ただただ自然が豊かで、ゆっくり時間が流れていく感覚がありました」。山あいの地域だが、市中心部まで車で30分あれば行ける場所。生活するうえで、特段不便なことはない、自然の豊かさの方が際立っていた。「とにかく星空がきれいで、くつきりとした天の川を見た時は感動でした。お米もお水もおいしくて、これならいいお酒ができるはずと確信しました」。初めての子育ても、徳地の人々の温かさに支えられたのだとか。「子どもを連れて散歩をしていると、『かわいいね』『何歳?』と声をかけてくださる方がたくさん。野山を駆け回って遊ぶようになって、誰かしら気にかけてくださるので安心感がありました」。ただ、田舎ならではの距離の近さに驚いたこともあったそう。「野菜や料理をあげたりもらったりは当たり前。時にはうちの家族のことを家族以上に知っている人もいたりして(笑)。そんな距離感が苦手な人もいるでしょうが、私にとっては安心材料のひとつ。みんなが助け合って暮らしているのも徳地の魅力だと思います」。

## 人が集う酒蔵をつくって 徳地のまちを元気にしたい

充実の日々をおくる新谷さんに、

今後の目標を聞いた。「たくさんの方が足を運んでくれるような酒蔵を造ること。今はほとんど製造するだけの場所ですが、ゆくゆくは酒造りを見学していただける、体験型の酒蔵にできたらいいなと考えています。「徳地と言えば新谷酒造、わかむすめ」と言ってもらえる存在になって徳地を盛り上げていきたいです」。

もちろん、これまでと変わらず、一切の妥協をしない酒造りへの姿勢も貫き通す。「杜氏になってから、かなりの量のお酒を造ってきました。でもまだまだ納得できるところに到達していません。もっともっと味に磨きをかけていきます」。新谷さんの挑戦はこれからも続く。



「わかむすめ 燕子花」は、令和3酒造年度の「山口県新酒鑑評会・大吟醸酒の部」で、ナンバーワンにあたる最優等賞に選ばれた。「酒米の王様」と言われる山田錦を40%まで磨き上げた純米大吟醸酒。華やかな香りと、やわらかで上品な米の甘みを感じられると評された。



1.酒蔵外観。現在仕込み蔵としては使われていないが、資料館のように古い道具が収納されている。2.主に水を運ぶ「タメ」「タメオケ」などと呼ばれるもの。現在は衛生面から樹脂製のものを使用。3.仕込み蔵は古びた酒蔵外観からは想像できない近代的な冷蔵室となっており、一年を通じて衛生的で安定した酒造りが行われている。4.仕上げの搾りの工程。機械に頼らず「槽(ふね)」と呼ばれる伝統的な方法で行う。酒袋を重ね、上から自然に圧をかけて搾る。搾り立てから柔らかくまろやかな味わいとなる。5.冷蔵室の温度は一定に設定されているが、外気温も仕込みに影響するため温度計はこまめにチェックする。

取材の様子は動画でもご覧いただけます。



### 新谷酒造

昭和2年創業。夫婦二人で営む小さな酒蔵。冬だけでなく、一年を通じて酒造りを行う「四季醸造」が特徴。徳地産の高品質な酒米を使用し、洗米、麴造り、本仕込み、搾りの全ての工程が手作業の伝統的な酒造りを行っている。

#### 【製造場】

山口市徳地小古祖666-2  
TEL 0835-52-0086  
<https://wakamusume.com>

#### 【直営所】

山口市徳地堀1673-1  
TEL 0835-52-0016  
営業時間 9時~17時  
毎週水曜日定休