

## 【吉野杉にこだわる理由】

### ①地産づくりの酒造り 吉野杉の木桶で吉野の酒米と



日本酒は、奈良県吉野町で1912年より酒造りをされている美吉野醸造(株)三代目蔵元杜氏 橋本さんとの出会いから始まりました。美吉野醸造は「吉野の風土に寄り添う酒づくり」を掲げ、これまでの「おいしさ」の枠組みを広げる日本酒づくりに取り組んでいらっしゃる酒蔵です。木桶仕込みのお酒は、熟練された杜氏さんが手間をかけても、仕上がるまではどんな味になるかわからないようで、**その年・その土地・その気候だから生まれる他にはない味わい**に面白みと深みがあります。私たちは、そんな人の手加えられ、大切に育まれ生み出されたお酒に魅力を感じ、**共に木桶仕込みの酒造りに挑戦**することにしました。

### ②吉野杉が酒造りの酒桶に選ばれるには理由が。



酒桶に使われる木材には3つの条件を満たす必要があると言われています。

- ①節がないこと（酒桶からお酒が漏れにくい！）
- ②香りが少ないこと（強すぎず穏やかで上品な香り！）
- ③木の色が薄いこと（お酒に色移りしない！）

吉野の林業は、室町時代から500年もの歴史があり、世界最古の人工林です。

3つの条件を満たした、日本酒造りに最適な木として、吉野杉を選びました。

### ③木桶を作る伝統技術が失くなりつつある現状



セトレオリジナル日本酒造りに欠かせなかったのがこの”木桶“作り。樹齢 100 年の吉野杉の 1 本木から木桶に使える部分はなんとこの“甲付”と呼ばれる一部だけ。この木材を集めていただくのに時間を要しました。

酒を仕込み貯蔵する木桶は、戦後昭和 30 年代にはほとんどがホーロータンクに切り替えられました。今では、日本の酒蔵のうち 98%がホーロータンクで酒造りをしており、木桶仕込みのお酒はとても珍しいものとなっています。今では**日本で希少な酒用木桶の職人**である、株式会社ウッドワークの桶師藤井さんに酒用木桶の製造を依頼しました。この木桶は、日本酒造りに使われた後に味噌や醤油を仕込む桶に転用されます。昔ながらの製法だからこそ生み出されてきた日本の”美味しい”を絶やさない、という想いも木桶仕込みの日本酒には込められています。