

百年以上の歴史を誇る 基山唯一の酒蔵

米から造られ、日本が世界に誇る醸造酒、『日本酒』。

ここ基山町で唯一の酒蔵である『基山商店』は、今年で創業103年目を迎えました。今回この長い歴史を持ち、近年数々の賞を受賞している基山の銘酒に焦点をあて、その背景と酒造りへの想いに迫ります。

『基山商店』の代表銘柄は『基峰鶴』。国の特別史跡基肆城跡のある基山の山懐を悠然と舞う鶴の優美な姿から名づけられました。

佐賀県と福岡県にまたがる脊振山地。ここから湧き出る伏流水と豊かな自然の恵み、これらの恩恵を受けた旨い酒を人々に届けようと、『基山商店』では今年も酒造りが始まっています。



姉弟で酒蔵を守る

現在、杜氏を務めるのは小森賢一郎さん（43歳）。東京農業大学を卒業後、奈良県の梅乃宿酒造で修業したのち帰郷し、前杜氏を手伝うことになりました。しかし、高齢となった前杜氏の引退や、日本酒市場のグローバル化など酒造りの過渡期にもあたり、一時は蔵を閉じる話もありましたが、100年続く蔵を閉じてはならないという姉の綾子さんの想いと、自らが杜氏となり生産から販売まで一貫した酒造りを行いたいという賢一郎さんの想いのもと、姉弟で力を合わせて酒蔵を守る決意をしました。その後、佐賀県内の酒販店さんの協力や、蔵元たちに教えを請いながら酒を造り続けました。

若き杜氏の挑戦

競合する酒蔵が多い中、味はもちろんのこと、視覚的にお酒を覚えてもらいたいとラベルを一新（図）。その背景には、これまでの基峰鶴の酒造りを踏襲しつつ、

あらたなる挑戦！ /



さらに進化した新たな酒造りに挑戦したいという賢一郎さんの想いが込められています。近年、世界的にも認知度が向上している日本酒。その中でも『基山商店』の銘酒は、2015年のIWC（インターナショナル・ワイン・チャレンジ）でのGOLD賞受賞を筆頭に、数々の賞を受賞。今では製造量の約一割をフランスやアジア各国などへ輸出しています。

IWC (インターナショナルワインチャレンジ) 受賞酒



基峰鶴 日日 -NichiNichi-



基峰鶴 純米吟醸山田錦



基峰鶴 純米大吟醸山田錦

2015年 基峰鶴 大吟醸山田錦が GOLD 賞を受賞!
2022年 3銘柄を出品し、すべての銘柄で SILVER 賞を受賞!

第19回全米日本酒飲評会
最高評価
グランプリ



特別純米
脊振湧水

地元契約農家栽培の山田錦を100%使用。
山田錦の甘みと落ち着いた香りが口の中いっ
ぱいに広がり、優しくシャープな味わい。



常務 小森綾子さん

専務兼杜氏 小森賢一 さん
合資会社 基山商店



想い紡ぐ酒造り

一番大事にしているのは酒造りに関わる地元の人々の想いを紡ぐこと——

「寒暖差のある基山町の気候は米の生産に適している」と話す賢一さんは、30年以上酒造りを支えてくださっている契約農家へ毎年出向き、田植えや稲刈りの手伝いを続けています。そこには、地元のお酒のために米作りを続けてくださる農家の方々の想いに感謝する造り手の想いが込められています。

そして、米作りとともに蔵の個性を左右するほど重要な要素である水は、地下70mから汲み上げた脊振山地の伏流水。ほどよく柔らかくやさしさのある地元、基山の水は、ふくよかで優しい旨味と爽やかな後味のお酒に生まれ変わります。

『基山の米と基山の水で醸したお酒を、国内だけではなく世界中の皆さんに楽しんでもらうことで、私たちの育った基山町の魅力も知ってもらいたい。そしてこれからもさらに地元の皆さんから愛されるお酒を造り続けたい。』

若き杜氏はこの想いを胸に、100年という歳月をかけて地域に愛されてきた酒蔵を守り続ける。

そして——

新しい時代に吹く風のなか、さらに進化させた『鶴』を世界に羽ばたかせようと、今日も若き杜氏の挑戦はつづく。