



記者発表資料  
 令和6年12月12日  
 仙台地方振興事務所林業振興部  
 担当：小野・河部  
 電話：022-275-9252  
 E-mail:sdss-rs@pref.miyagi.lg.jp

# 温故知新！ 塩竈の酒蔵が県産スギ半切桶を仕込みに導入！ ～宮城の酒を宮城の木（スギ）で醸すことにこだわりたい！～

「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産に登録され脚光を浴びる中、今年で創業300年という記念すべき年を迎える塩竈市の酒蔵「株式会社佐浦」様からの注文に応じて、石巻市の木材加工業「丸勝モルダ―特殊加工」様が、県産スギ材で半切桶(生酏造り※で使用)を初めて製作し、下記のとおり納品されることになりました。

今期の酒造りにあわせて、地元の作り手から使い手へと木桶が直接引き継がれる希少な機会ですので、ぜひ取材し、てくださるようお願いします。

\*\*\*\*\*  
**背景** 木づかい文化の継承と、宮城の木で醸された宮城のおいしい日本酒・SAKEが多くの方に愛されることを夢見て、県林務職員が自発的に県内の酒蔵と林業・木材関係者のマッチングに取り組んでいます。  
 \*\*\*\*\*

**1 日時** 令和6年12月19日（木）  
 午後2時～3時まで



**2 会場** 株式会社佐浦（塩竈市本町2-19）  
 TEL：022-362-4165

**3 内容**

- ・あいさつ
- ・出席者紹介
- ・経緯の説明、木桶納品披露
- ・意見交換



**4 出席者** 株式会社佐浦 本社蔵杜氏 山田 徹 様  
 マーケティング本部企画部 富谷 圭輔 様  
 丸勝モルダ―特殊加工 代表 首藤 勝秋 様  
 （関係する県林務職員も同席します）

## 生酏造りとは

自然の力を活用した昔ながらの日本酒の造り方で、酒母を仕込む際に雑菌が繁殖しないように醸造用の乳酸を添加する。現在主流の速醸と異なり、自然に存在する乳酸菌を育て酒母を仕込む方法。

仕込みに難しさが伴うが、生酏の酒母には力強さがあり、雑味となる要素を複雑な味わいに変え、膨らみを生み出すことで個性的な味わいに。

## <半切桶の製作状況>



～出典：株式会社佐浦 HPより一部抜粋加工～