



1 築170年の建物の前に立つ、車多酒造9代目の車多慶一郎氏。2 石蔵は100年前に建てられたもの。3 慶一郎氏が目指すのは、伝統の上に新しいことを積み重ねていく「原点回帰」の精神。4 蔵の中に貼られたスタッフの写真。13名中なんと8名が20代という若さ。5 「天狗舞」や「五原」、それに「白座」の味わいを生む鍵のひとつが、白山の土壌が育む中硬水。6 年齢の近い者同士、和気あいあいとしたコミュニケーションをとりながら酒を醸す。7 かつて酒母造りに使われていた木桶と樽。8 全量自家精米にこだわるのは、外部委託するより精米歩合の誤差が小さいから。9 昨年から自社で栽培する酒蔵前の圃場。

車多酒造

江戸時代後期の1823年(文政6年)、霊峰・白山を望む地に創業。それ以前は菜種油の製造販売を生業としていたが、初代・車多太右衛門が諸国行脚の際に口にしたい各地の酒の旨さが忘れられず、加賀藩主・前田斉泰の許しを得て酒造業に転換。1877年(明治10年)に銘酒「天狗舞」が誕生。1971年(昭和46年)、後に能登杜氏四天王のひとりと呼ばれる中三郎氏が社内に就任。7代目当主の車多壽郎氏とともに山廃仕込みを復活させ、以来、天狗舞＝山廃の代名詞ともされる存在に。2006年(平成18年)に8代目当主の車多一成氏が中氏の後継者である岡田謙治社氏とともに「五原」を発表。2026年(令和8年)、9代目を継ぐ慶一郎氏が山廃の究極形を目指す「白座」をリリースした。

を浴びる若手蔵元のひとりだ。その慶一郎氏が目指す酒造りの姿勢は、「原点回帰＋(プラス)」。「伝統のみでは後退でしかありません。伝統を大切にしながら、新しいことをその上に積み重ねていくことが私の使命です」。よって今回の新たな試みである白座も、もちろん同蔵の伝統の山廃仕込みを徹底的に追求し尽くした一本だ。

生まれた時から酒造りひと筋の家庭で育った慶一郎氏は言う。「物心つく頃には自分の生活の一部になっていました。小学生の時には蔵の仕事を手伝っていましたから(笑)。父からは無理に継ぐ必要はないと言われていましたが、ゆくゆくは自分が継ぐと自然に考えていました」。

大学卒業後、日本政策金融公庫に就職したが、父・一成氏が

倒れたことから帰郷。しかし、父からすぐさま蔵を継ぐのではなく、他の酒類業界も見ておくように」と勧められ、東京のフライング・イン・インポーター、ヴァンパッションで経験を積むことになった。大学の先輩でもある川上大介氏が率いる同社は、特にブルゴーニュの一流ドメーヌとの取り引きが強い。

「ジュヴレ・シャンペルトンのアルマン・ルソーも、ピュリニー・モンラッシェのエティエンヌ・ソゼも、新しい世代にバトンが渡っています。彼らも先代や先々が築き上げた伝統を大事に守ったうえで、その細部をより深く、より正確にチューニングしている。私の目指す形と同じであると、深く共感させていただきました」。

また、ブルゴーニュワインの

地域と蔵の伝統を尊重し、
新しい技術と感性を加えて
酒造りを継承していきたい

Keiichiro Shata

1997年石川県白山市生まれ。早稲田大学商学部を卒業後、金融機関で3年勤務。その後、ワインのインポーター、ヴァンパッション社で英国ブランドを担当し、日本酒と異なるブランディングや流通に携わる。その後2023年、9代目として蔵に戻る。

日 本三霊山のひとつ、白山。富山、石川、福井、岐阜の4県にまたがる標高2702mの活火山は、古くから山岳信仰の対象であり、かつては多くの修験者が行き交った。この白山を南に望む加賀平野の上流部中央に、創業200年の車多酒造がある。

車多酒造の代表銘柄は「天狗舞」と「五原」。前者は1877年に生まれた石川県の銘酒で、白山修験にまつわる天狗伝説からその名がついた。車多酒造7代目の故・車多壽郎氏が、能登杜氏四天王のひとりとして知られた故中三郎氏とともに山廃仕込みを復活。以来、天狗舞といえは山廃のイメージが確立された。山廃とは山卸し廃止の略で、生酛系酒母造りの派生形。昔ながらの生酛造りでは、蒸米と麴を糵ですりつぶす山卸しという

行程を伴ったが、それを廃し、麴が持つ酵素の力で自然に米を糖化させる。生酛と同じく天然の乳酸菌が生成する酸が野生酵母や雑菌から酒母を守るが、酸度の低い初期段階では、一部の天然の微生物が活動するため、複雑な酒質の酒になる。

一方の「五原」は8代目で現当主の車多一成氏が、中氏の後を継いだ岡田謙治氏と2006年に生み出した銘柄。天狗舞の複雑性はそのままに、繊細なスタイルに磨き上げた酒である。

異才の9代目の哲学は
原点回帰＋(プラス)

そしてこの度、天狗舞の伝統を継承した新しいタイプの酒として「白座」が登場する。

岡田社氏とともにこの酒を考案したのは9代目の車多慶一郎氏。日本酒業界で今大きな注目

車多慶一郎

車多酒造り代目蔵元

SAKÉ PASSION

芸術の酒、 情熱の蔵

vol.2

車多酒造

前号でご紹介した
サケパッションによる、
アートピースともいふべき
「ファイン日本酒」を世に広める
プロジェクト。
今号からいよいよ
日本各地の蔵を
紹介していく。
最初に登場するのは、
若手蔵元が
新風を吹きこむ、
石川・白山の
車多酒造だ。



Text=柳 忠之 Photograph=太田隆生

天狗舞 白座 山廃 百万石乃白

「白き神々が座す山」として地元の人々により崇められてきた霊峰・白山にちなみ、「白座」と名づけられた。酒米には繊細な百万石乃白を用い、「天狗舞」の伝統である山廃で仕込む。すべてが原点どおりだが、米の吸水量や酒母造りの温度管理、発酵温度など、各工程でゼロコンマ単位の正確さをもって厳密に造られた。百万石乃白の繊細さと山廃仕込みの力強さが融合し、究極の食中酒に仕上がっている。700ml オープン価格

ゼロコンマ単位までこだわる
若き職人の執念が引きだす
百万石乃白の繊細さと山廃の力強さ



造り手がテロワールの表現を尊ぶように、ユネスコ世界ジオパークに認定された白山手取川の手つかずの大自然を表現すべく、慶一郎氏はこの地でしかできない酒造りに挑む。

ワインにたとえるなら ヴォーヌ・ロマネの特級

白山の土壌には中生代のジュラ紀から白亜紀の地層が見られ、石灰岩や火山性の噴出物が含まれる。もともと石川県は国内有数の降雨量・積雪量だが、これらの土壌に染みこんだ地下水はカルシウムやマグネシウムを含む中硬水。2700mもの急峻、白山を切り裂いて日本海へ一気に流れる手取川は、多くの巨石を運ぶ暴れ川として知られ、石川県の語源となったほどだ。その急流がつくった加賀平野は、卓越した米を生む豊かな水稲地帯。北陸エリアの主力な酒米は五百万石だが、白座では石川県でしか栽培が許されていない地元米「百万石乃白」を用いる。

「2019年に生まれたこの地独自の酒米です。繊細な味わいの米で、蔵の技術力や水の特徴が素直に表現されます」

また、水温の低い上流域の農家に山田錦による無農薬栽培を委託しており、冷水で引き締まった山田錦による白座のリリー

スも近年中に予定している。

山廃造りの雄が突き詰める究極の山廃。それは、旨味と酸味を伴う山廃らしい力強い味わいに、緻密で洗練されたエレガンスが共存する。加えて百万石乃白がもたらす繊細さと、白山がもたらすブルゴーニュ同様の石灰系ミネラルを持つ仕込水によって複雑深遠な酒質に。ブルゴーニュにたとえるなら、ロマネ・サン・ヴィヴァンやリシュブールなどヴォーヌ・ロマネのグラン・クリュを彷彿とさせる。

「白座は食中酒として楽しんでいただくお酒。素材の味を引きだしてくれそうです」

慶一郎氏は昨年から自社田での稲作にも挑戦を始めたが、昨年は四合瓶換算で1000本の酒が仕込めた。

「農家の高齢化は大きな問題です。若い人たちに米づくりを継承してもらわないと、酒造りの将来は危うい。稲作農家と酒蔵の双方にとってワイン・ワインな環境をつくるため、自分たちも米づくりを学ばなきゃと思いましたが」

現在、蔵で働く13名のスタッフのうち8名が20代だという。29歳の慶一郎氏のもと若い蔵人たちが一丸となり、白座のような地域と伝統を尊重した新しい酒造りに取り組んでいく。

