



# KIZUNA

ヒトとヒト、つなぐ見守る広報誌  
キズナ

2019

夏号

Vol. 17

特集

常陸野の米と水と人

木内酒造合資会社

# 木内酒造合資会社



## 常陸野の米と水と人

文政六年（1823年）、常陸の国那珂郡鴻巣村の庄屋であった木内儀兵衛が酒づくりを始めました。当時木内家は地の庄屋として周辺の農家の米を年貢米として水戸藩へ上納していました。儀兵衛は年貢米の余りを蔵にしまっておくより、酒に加工し販売することを考え、交流のあった会津商人より酒造りの道具を貰い入れ酒づくりが始まったそうです。当時は江戸幕末の新しい思想、改革の時代。水戸は尊王攘夷思想が盛んでした。当時の水戸学を支えた志士達とも親交が深い儀兵衛は尊王派の彼達を支援すべく酒の名を『菊盛』と名付けました。

それから200年近くにわたり本物の醸造・純米による酒造りを心がけ、現在でも当時と変わらず、丹精を込めてひとつひとつ丁寧に仕事をしています。今では、長年地元で愛されてきた日本酒『菊盛』以外にも、ビール・梅酒・ワイン・焼酎なども製造、販売するとともに、上質な酒と料理が楽しめる直営店も多数展開しています。



世界へ羽ばたく日本のクラフトビール

## 常陸野ネストビール

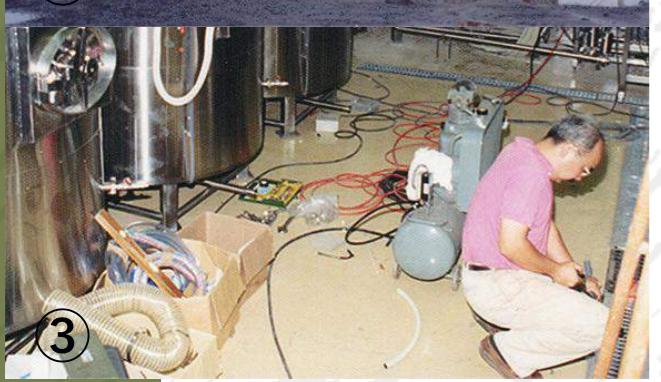
### ビールづくりの挑戦

#### ゼロからのスタート。まず工場から手づくり。

木内酒造が製造する「常陸野ネストビール」は、アメリカ・ドイツ・イギリスなど世界各国で行われている国際的なビールコンテストで何度も金賞を受賞している「世界で最も認知されている日本のクラフトビール」です。現在は、世界40ヶ国以上に輸出され、世界中のビールファンを魅了しています。「ネスト」とは巣を意味し、茨城県那珂市鴻巣でのビールが生まれたことからそう名付けられたそうですが、木内酒造さんは、日本ならではのクラフトビールを実現するため日本で開発された幻の原種麦「金子ゴーレム」の栽培を独自に復活させ、日本オリジナルの原料から醸造した「ニッポンニア」というビールも製造しています。（写真①）

サンフランシスコや上海には常陸野ネストビールと和牛、日本食を愉しめるラグジング・ラボが東京駅と神田万世橋にあります。茨城県の美味しい食材を使った料理と常陸野ネストビールが愉しめる所であつて大変人気があります。

私たちの地元茨城で生まれた「世界へ羽ばたくクラフトビール」。まだ体験されていない方は、是非一度味わってみてはいかがでしょうか。きっと木内酒造の「伝統と革新」が融合された技を実感できます。



### 醸造第一号、常陸野ネストビール誕生。

1996年8月、カナダから待ちに待った機械を積んだコンテナ數台が到着。（写真②）蔵の一部を改造したビール工場内に機械の設置が始まりました。まず機械、タンク等を所定の位置に配置し、水のライン・蒸気のライン等の接続を開始しました。本来なら設備工事業者に依頼して500万円位かかる工事ですが、何と社員4名でほとんど作り上げてしまいました。（写真③）ただ機械はカナダ製。当然JIS規格ではありません。ホースのコネクターが日本のものと合わなかったり、英語のマニュアルにおいに頭を悩ませました。そして9月初旬、一から自分で自分たちの手で購入し設置した設備がついに出来上がりました。

9月中旬、いよいよ仕込みの開始。とにかくヨーロッパの本格ビールを目標に、英國産の麦芽・ホップを原料に伝統的な手法の「上面発酵」のようなマイクロブルワリーの開設についてのノウハウはネットで公言されています。早速、DME社とコンタクトをとり、何十回にも及ぶ交渉を重ねた結果、遂に大手商社の半額以下の価格で購入することができます。DME社にとつても日本での初めての仕事なので親身に相談に乗ってくれ、彼らの持つビール造りのノウハウを全て提供していただきことになり、ようやくビール醸造にこぎつけました。

1997年10月、大阪で開催された日本で最初の世界のビールコンテストで、「常陸野ネストビール アンバーエール」がダークエール部門で第1位金賞を受賞。出品された220のビールの頂点に立ちました。



# ~日本のお酒『日本酒』を知る~

## 日本酒の定義とは

日本酒の種類を知る前に、まずは「日本酒とはどんなお酒なのか」を知っておきましょう。お米と水で造ったお酒が日本酒。確かにその通りなのですが、日本酒にはもっと細かな定義があります。

酒類の定義や分類方法については、酒税法という法律で規定されています。

酒税法上では、日本酒は「清酒」に分類されており、清酒は必ずお米を原料として、「こす」という製造工程を入れなければならない、と定義づけられています。

## 特定名称酒

日本酒のラベルを見てみると、「純米」や「大吟醸」のように記載があるのはご存じだと思います。これは「特定名称酒」と言って、原料やお米の精米歩合で分類したものが右図の8種類に区別されています。ポイントは①「純米」という言葉が入っているものには「醸造アルコールが入っていないお酒。②「本醸造」よりもお米を磨いて仕込んだものが「吟醸」、その上が「大吟醸」。③「純米」よりもお米を磨いて仕込んだものが「純米吟醸」、その上が「純米大吟醸」。

特定名称	使用原料	精米歩合	麹米使用割合
本醸造酒	米・米麹 醸造アルコール	70%以下	15%以上
吟醸酒	米・米麹 醸造アルコール	60%以下	15%以上
大吟醸酒	米・米麹 醸造アルコール	50%以下	15%以上
純米酒	米・米麹	-	15%以上
純米吟醸酒	米・米麹	60%以下	15%以上
純米大吟醸酒	米・米麹	50%以下	15%以上
特別本醸造酒	米・米麹 醸造アルコール	60%以下又は特別な製造方法 (用説明表示)	15%以上
特別純米酒	米・米麹	60%以下又は特別な製造方法 (用説明表示)	15%以上

※「醸造アルコール」とは甲類焼酎のようなもので、日本酒に入れると香りが良くなります。また、味わいもスッキリとした辛口のお酒になりやすく、品質も安定します。

## 日本酒の4タイプ分類

同じ酒質でも日本酒の味や香りは蔵元によって違いがあります。そこで考え出されたのが「日本酒の4タイプ分類」です。銘柄は数千種類とありますが、どんな日本酒もおよそ次の4つの内のどれかに当てはまります。

### ●華やかな香り「薰酒(くんしゅ)」

適した飲用温度：10℃前後(8~15℃)

甘い果実や花のようなフルーティな香りが特徴です。

### ●すっきり爽やか「爽酒(そうしゅ)」

適した飲用温度：5℃~10℃程度

日本酒としては最も軽快な香味で、すっきりとした飲みやすさが特徴です。

### ●ふくよかな旨味とコク「醇酒(じゅんしゅ)」

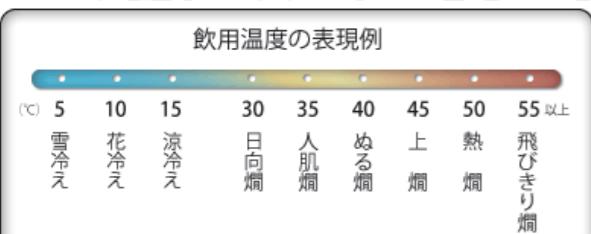
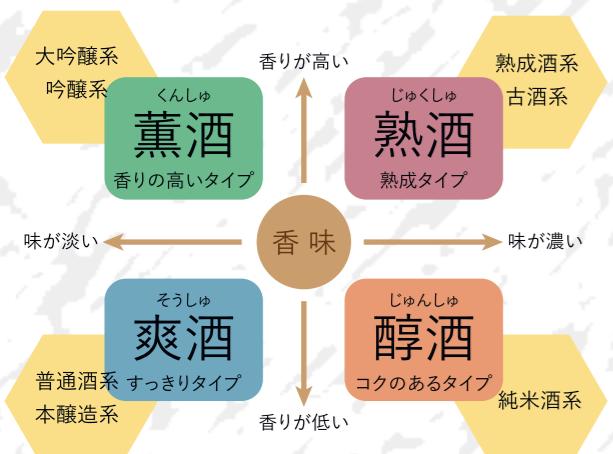
適した飲用温度：15℃~18℃又は40℃~55℃

お米の旨味やコクを感じるタイプでどっしりとした味わいです。

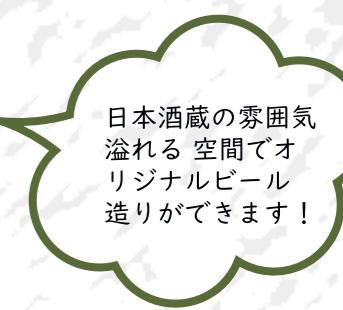
### ●熟成された個性派「熟酒(じゅくしゅ)」

適した飲用温度：15℃~25℃又は35℃前後

古酒や熟成酒などでドライフルーツやスパイスに例えられる香りと、とろりとした飲み口が特徴です。



日本酒の飲用温度はビールやワインと比較すると幅があり、5~55℃位までの広範囲で、わずかな温度差により、その香り、味わいがきわめて複雑多彩に変化します。



手作りビール工房でビール造りを体験してきました!  
Let's Start!



まずは常陸野ネストビールを試飲しながら、ベースとなるビアスタイルを決めていきます。今回はホワイトエール・ペールエール・アンバーエール・スウィートスタイルの4種類から選びました。



ベースを決めたら苦みや香り、アルコール度など、味をイメージしながら麦芽とホップの配合を決めていきます。決定したイメージのレシピをスタッフさんが作ってくれますので、材料を量って粉碎機に入れてていきます。



粉砕した麦芽を釜に投入したら、温度を65℃まで昇温させます。麦芽に含まれるデンプンが、酵素の働きによって分解され糖に変わります。糖化が完成しているかどうかヨウ素液でテストをします。テストは一発合格でした！



いよいよここからビール特有の苦み、香り付けをしていきます。まず麦汁を35分間煮沸します。煮沸中に3回に分けてホップを投入していきます。1回目が苦み付け、2~3回目が香り付けです。匂いがビールの香りになってきました。



釜から移した後に残る麦芽粕を取り出します。この麦芽粕は牧場や農場で飼料や肥料として再利用されるそうです。



麦汁だけを取り出すため新しい釜に移動する作業です。その時ホップの酸化を防ぎ、より深い味わいを出すために上から熱湯をかけています。下から麦汁を取り出し上から熱湯を。これを10分程度続けます。かなり大変な作業でした。



麦芽を静かに循環させていきます。徐々に濁りが消え麦汁が澄んでいきます。左が過前、右が過後の麦汁です。濁りがなくなってきたなり澄んでいました。ここでも試飲ましたが、先ほどとは違う風味を感じました。でもやっぱり甘い！



ホップなどを沈殿させるため、15分間一定方向にかき混ぜていきます。徐々に沈殿していくのがわかります。美味しいな~れ~と唱えながら混ぜました♪



ついに完成です！熱交換器を通して煮えていた麦汁が、一瞬にして解熱されました。これはすごい！びっくりです!!最後の試飲ではホップが入ってすっきり味はビールでした。もちろんアルコールはまだゼロです。



工房での作業はここまでです。ここから先の発酵・熟成・瓶詰は木内酒造さんがやってくれます。約4週間ほどで完成したビールが届くそうです。ちなみに出来上がりの納期はアルコール度数やビアスタイルで違ってくるそうです。



完成したビールが到着しました！オリジナルラベルも作成したので、なんだかとつてもうれしいですね。大切な方への特別な贈り物にも最適です♪大切な記念日にみんなで乾杯したいと思います。親切丁寧なスタッフの方と楽しく学べるビール造り、オススメです！木内酒造の皆さまありがとうございました。

## 木内酒造本店 手作りビール工房

住所 茨城県那珂市鴻巣1257  
電話 029(270)7955

あなたのお好みのマイビールをつくる  
みませんか？手作りビール工房は事前の  
ご予約が必要です。ホームページのご予  
約フォームからお願いいたします。

木内酒造WEBサイトはこち  
<http://www.kodawari.cc/>



完成

営業所開設のご案内

## こんにちは、 明治商会 水戸営業所 です。

明治商会は令和元年6月1日に水戸営業所を開設いたしました。  
県央地域の皆様におきましては、今まで以上にきめ細やかなサービスが可能となります。  
今後とも明治商会は地域のお客様に寄り添い、より一層充実したサービスが展開できるよう社員一同努力して参ります。水戸営業所並びに明治商会を今後ともどうぞ宜しくお願い申し上げます。



### 水戸営業所

〒319-0305  
水戸市中原町497-1（内原イオンさん近く）



TEL / 029(291)6886  
FAX / 029(291)6887

### 前回号プレゼントクイズの答え

1	2		3	4 C
		5	6	
7	B			8 A
9		E	10	
D	11			

- 縦のカギ**  
②名前の通りアリを食べます。  
③ななちゃんが一番好きな季節は?  
⑥相撲の星取表で負けを表す  
⑦丁寧に言うとお母さんに変身する物って、なーんだ?  
⑧三塁手  
⑩3.14159264...円周〇〇。  
**横のカギ**  
①テニス・卓球などで、ダブルスのゲームの組のこと。  
③鹿といったら...  
⑤〇〇と青葉はどこへでも付く  
⑦新生活って…これが多いいよね。  
⑨象牙色  
⑪つゆの時期に上がります。

A      B      C      D      E  
さ      く      ら      ん      ぼ

ペ	あ		な	ら
	り	く	つ	
ふ	く	ろ		さ
あ	い	ぼ	り	ー



パーカウンターにはたくさんのおいしいお酒が陳列されています。何を頼もうか迷ってしまいますね。



隠れ家のような雰囲気で、ゆったりとお酒を楽しめます。おいしい料理と一緒にどうぞ。



季節に合わせた料理も楽しみの一つ。魚料理も肉料理もこだわりのモノばかり。



もちろんネストビールもばっちりあります。クラフトビールでいつもと違った乾杯を。



居酒屋 和 なごみ

〒312-000  
茨城県ひたちなか市勝田中央10-21  
(勝田駅から徒歩5分/駐車場有)  
定休日/日曜日、祝日  
営業時間/17:30~22:30 (L.O 22:00)



300種類以上のお酒が楽しめる本格居酒屋

和 (なごみ)

居酒屋

今回は、ひたちなか市勝田駅の近くにある居酒屋和(なごみ)さんにお邪魔しました。和さんは平成16年12月にオープン。お店の屋号は店主の佐藤和美さん(男性)の名前からとったそうです。料理は店主の奥さんと娘さんが担当、300種類以上のお酒と季節のお料理がこのお店の自慢です。日本酒・焼酎・地ビール・ウイスキー等、お酒好きにはたまらない品揃えです。

コース料理は4000円と5000円の2種類あり、季節ごとにメニューが変わります。彩り豊かなとてもおいしいコース料理です。コース料理以外では焼き魚がオススメ。釧路から直送されてくるホツケは最高と評判です。

肉料理にもこだわっており、あえて常陸牛ではなく藏王牛や那須牛を使用しています。常陸牛では飽きた読者の皆さん、ぜひ一味違ったステーキを堪能してください。馬刺しもかなりこだわっているそうで、お好きな方は一緒にいかがですか。

今回、読者サービスとして明治商会の広報誌を見たと言つて頂ければ、グラスピールかソフトドリンクを1杯サービスします。外観や内装は高級感があり、隠れ家的な店構えですが、とても気さくで、楽しいスタッフの方ばかりですので、勝田にお立ち寄りの際はぜひ足を運んでみてください。

肉料理にもこだわっており、あえて常陸牛ではなく藏王牛や那須牛を使用しています。常陸牛では飽きた読者の皆さん、ぜひ一味違ったステーキを堪能してください。馬刺しもかなりこだわっているので、お好きな方は一緒にいかがですか。

肉料理にもこだわっており、あえて常陸牛ではなく藏王牛や那須牛を使用しています。常陸牛では飽きた読者の皆さん、ぜひ一味違ったステーキを堪能してください。馬刺しもかなりこだわっているので、お好きな方は一緒にいかがですか。

# 読者プレゼントクイズ

1	2		3	4 D
			5 C	
6		7 F		
E		8		9
10		B		A

- 縦のカギ
- ② 野と山。野や山。
  - ③ 人に知られないようにこっそり隠れ住んでいる家。
  - ④ 便利な器具・機械。『文明の〇〇』
  - ⑥ 金を主成分とする貨幣。
  - ⑦ 物事がうまくいっているかどうかの様子。調子。体調。
  - ⑨ ウサギでもイヌでもない未知の生物。『〇〇とガスパール』
- 横のカギ
- ① 物事の道理・事情などをよく理解する[〇〇〇のいい人]。
  - ⑤ 植物の花や葉を支える部分。
  - ⑥ その時の気分や思い付きで行動するさま。
  - ⑧ すごろくなどの終わり。
  - ⑩ 家族が生活を共有する場。

A	B	C	D	E	F
---	---	---	---	---	---

※写真はイメージです。実際とは異なる場合があります。  
予めご了承ください。



## 木内酒造 飲みくらべセット

常陸野ネストビール「ニッポニア」、「木内梅酒」、純米吟醸うすにごり酒「春一輪」のセットです。

### 【セット内容】

常陸野ネストビール  
ニッポニア 720ml×1  
木内梅酒 550ml×1  
純米吟醸酒「春一輪」720ml×1

※在庫状況により内容が変更となる場合  
がございます。予めご了承ください。

## ～夏号のプレゼント～

今回の読者プレゼントは、特集で取り上げました**木内酒造さん**の常陸野ネストビール、純米吟醸酒、木内梅酒の飲みくらべセットを7名様にプレゼントいたします。是非ご賞味ください。※応募資格:20歳以上の方限定

ご応募いただきましたプレゼントクイズ  
当選者の中から抽選で合計7名様に  
プレゼントいたします。

## 広報誌「絆」読者プレゼントに関するご注意

ご応募受付期間：令和元年7月1日～8月31日まで（8/31当日消印有効）

ハガキにご住所・お名前、問題の答えをご記入の上、右記宛先までご応募ください。  
ご応募はお1人様1回までとさせていただきます。

今回のご応募は20歳以上の方に限らせていただきます。

当選者の発表は商品の発送をもってかえさせていただきます。

ご応募の際に発生いたします通信費等はお客様のご負担になります。

<お客様の個人情報の取り扱いについて>

- ・ご応募時の個人情報は、抽選、商品の発送、関連するお問い合わせ対応の  
為にのみ利用し、それ以外の目的には利用いたしません。
- ・ご応募時の個人情報は、法令の要請を除き、お客様の同意なく業務委託先以外の  
第三者に開示・提出いたしません。
- ・ご応募時の個人情報は、広報誌プレゼント係にて厳重に管理し、  
応募期間終了後は安全・適切に廃棄いたします。

郵便番号	103-0012
東京都中央区日本橋蛎殻町 1-3-21	
カヨー堂日本橋ビル 7F	
株式会社 明治商會	
広報誌プレゼント係宛	
おところ	お名前
お名前	
00000000	裏側

問題の答え	「〇〇〇」
広報誌「絆」に対するご意見・ご感想 当社に関するご意見・ご要望など ございましたら是非ご記入ください。	

# 株式会社 明治商會

安心と快適な暮らしのお手伝い

365日24時間体制でガス漏れなどの万が一にも対応  
住宅設備機器から水回りのリフォームまでおまかせ



ホームページも是非ご覧ください。

<http://www.meiji-trading.co.jp>

日立支店 TEL:0294(36)1221

常陸太田支店 TEL:0294(78)0225

北茨城営業所 TEL:0293(42)8223

水戸営業所 TEL:029(291)6886