

a la carte.

あらかると

2025.5

460



はちみつ酒（ミード）の可能性を考える
有限会社 峰の雪酒造場



はちみつ酒（ミード）の可能性を考える 有限会社 峰の雪酒造場

峰の雪酒造は、その昔「大和錦」の第二工場として200年以上にわたり酒造りを行い、昭和17年に独立する形で創業しました。酒銘は俳句「四方の花慶雲爛たり、峰の雪」より名付けられ、その名の通り飯豊連峰の清冽な伏流水を仕込み水にした酒造りが行われています。純米生詰「大和屋善内」に代表されるすっきりとした味わいが魅力の蔵で、全国でも数少ないミードをつくる蔵としても知られています。



▲有限会社峰の雪酒造場

ミード (Mead) とは

蜂蜜と水と酵母菌を発酵させてできる醸造酒で、14000年以上もの歴史をもつ「最古の酒」と言われています。英語の薬 (medicine) の語源であるとされ、神話や歴代の偉人たちのエピソードにも登場するなど長い歴史の中で世界各地で好まれてきたお酒です。文化的側面としては「ハネムーン」や「ジュエンプライド」とも関連があり、新婚カップルを祝い子宝を願う飲み物ともされています。



ミードがつくられるまで

2007年に地元の養蜂場から「地元のはちみつで、国産ミードをつくりたい」と話を受けたことがきっかけでした。当時、日本でのミードの知名度は今よりも低く、国内でミードを作っていた会社はたったの2社。手探りの状況から峰の雪酒造のミードづくりは始まりました。

ミードづくりに用いたのは、日本固有の植物であるトチの花からとれるはちみつです。そもそも日本国内で流通するはちみつの大部分は外国産で、国産はちみつはわずか数パーセントともいわれる中、トチのはちみつはさらに採取量が限られる希少なものです。

峰の雪酒造のミードは基本的にはちみつ・飯豊山の伏流水・日本酒酵母の3つのみで作られています。はちみつは水分量が少なく殺菌作用が強いため、発酵しづらい特徴があります。そこで伏流水で希釈することではちみつの糖度を下げて発酵させるのですが、米からつくられる日本酒とは異なり、はちみつはアミノ酸含有量が0のため日本酒醸造の10倍もの量の酵母を加える必要があります。気温などの条件を整えながら1か月かけてゆっくりと発酵させ、日本酒製法の技術である「おりさげ」を用いて濁りを沈殿させ、上澄み液をしぼって濾過させることで、透明感のあるお酒になります。

味の違いを感じて欲しい

現在、峰の雪酒造では数種類のミードを製造販売しています。会津の標高600m～800mに自生するトチの花の蜜からつくられた「美緑の森」、華やかなボトルデザインで人気の「花織」に加え、最近力を入れているのが「MEET MEAD シリーズ」のミードです。口当たりがさらりと爽やかなMEET MEAD Standard、甘さ控えめで飲み飽きない味わいのMEET MEAD Dry、北海道産菩提樹のはちみつを贅沢に使用した風味とコクが魅力のMEET MEAD Bodaiju、フランスで発見されたポシェという製法をもとに煮詰めたはちみつをじっくりと発酵させてバニラの風味を持たせたMEET MEAD Bocheの4種類を展開しています。原料のはちみつの違いや、発酵度合の違いによって味わいは大きく変わります。その甘味や酸味、風味の違いを楽しんでほしいです。



▲美緑の森



▲花織



▲MEET MEAD Standard

ミードの持つ可能性

2007年には峰の雪酒造を含めて3社ほどだったミードをつくる会社も、今では40社以上に増えました。現在では空港で作られたはちみつや、新宿の百貨店の屋上で作られたはちみつなど全国からミード製造の依頼がきます。ミードの知名度や人気が上がらる中で、ミードにはまだまだ可能性があると思っています。例えばミードにひと手間加えたミードワインやスパークリングミードの展開です。ミードワインはミードとワインをブレンドすることでフルーティーな香りや甘味をより楽しんでいただけることを、スパークリングミードはミードのやさしい味はそのままに炭酸で軽やかに飲んでいただけることを期待し、今後の展開として試案しています。

また、ゆくゆくは日本ミツバチのはちみつでミードをつくってみたいという思いもあります。大部分の養蜂家が飼育している西洋ミツバチは決まった花から蜜をとる特徴があります。日本ミツバチはその特徴がない分、その土地に咲く花や植物の割合によって集める蜜に違いが出ます。そのはちみつをもとにミードをつくることで「地元の味」を楽しんでもらえるのではないかと思います。

ライフスタイルの変化とお酒の在り方

峰の雪酒造ではミード以外にも独自性のあるお酒をつくっています。お米と果汁を日本酒酵母で同時発酵させた低アルコール飲料「ハツユキソウ」は、「RICE FRUIT WINE」という新しいジャンルを掲げ売り出しています。お酒を飲まない方が増えている中で、お酒を好きになるきっかけになるようなそんなお酒をつくっていきたくたいです。



▲大和屋善内 純米生詰



▲ハツユキソウ グレープ

有限会社 峰の雪酒造場

〒966-0802
福島県喜多方市桜ガ丘1-17
TEL.0241-22-0431

公式ホームページ



Instagram

