広報ふちゅう No.1153 令和8年11月1日 発行 府中町（総務企画部政策企画課）〒735-8686 広島県安芸郡府中町大通三丁目5番1号 ☎082-286-3111(代) ■印刷 株式会社 ヤマワキ

ふちゅうの宝 ～今月のキラリ人～ みいつけた！ No.76



佐々木酒店（株式会社佐々木商店） 佐々木 耕司 さん

1921年創業の酒販店を継ぎ、広島県産にこだわった日本酒「安芸椿」がIWC2026「SAKE部門」ひろしまで受賞した佐々木さん（南小・緑ヶ丘中・安芸府中高出身）をご紹介します。

創業3代目として新たな挑戦

家業は酒販店でしたが、高校卒業後は神戸へ働きに出て、広島に戻ってからはバイクの仕事をしていました。店を継ぐつもりはなかったんですが、向洋再開発に伴う店の移転や父の病気をきっかけに、これからのことを考えるようになったんです。そんなとき、父が店の50周年に作った手ぬぐいを思い出しました。自分の生まれた年が50周年だったと知り、来年100周年じゃん、と。3代目として何かしなければと思いました。

広島の水と米と酵母で日本酒を造る

ある日、水分峡の地下水が飲料水として販売されていたと知りました。役場に相談に行って地下水を汲み、水質検査で醸造に適していることがわかりました。県産の酒米と酵母を調達し、梅田酒造さんに協力してもらって2021年に「安芸椿」ができました。翌年、広島県発の精米技術「真吟」にも挑戦。全量真吟加工米の純米吟醸を造りました。広島のものづくりの技術で広島のお酒を海外や首都圏にアピールしないといけないと思ったんです。

安芸椿で、町をもっと元気に

そのため、安芸椿を世界的な品評会IWCに出品し、純米大吟醸の部で銀賞を受賞しました。お店がマツダさんの近くなので海外の方が立ち飲みに来られたり、海外旅行でお土産に使ってもらったりするようになりました。フランスの著名なメガネデザイナーに安芸椿を飲んでもらえたことも。地元の物はそこで育った人にとって特別な物だと思うので、次はIWCで金賞を取って町の皆さんに喜んでもらいたいですね。

「安芸椿35/50m」がIWC2026 純米大吟醸の部 で銀賞を受賞！



●「安芸椿」の由来
府中町は昔、安芸の国府があったとされ、椿は町の花です。

●県産のこだわり
水　水分峡 榎川伏流水
酵母　広島もみじ酵母
酒米　山田錦の真吟（※）加工
醸造所　(株)三宅本店（呉市）
※雑味の元となるタンパク質を効率よく取り除く精米技術です（真吟は(株)サタケの商標登録）。



住　所　青崎南5-12
電　話　281-5604
定休日　日曜

UD FONT 見やすく読みまちがえにくいユニバーサルデザインフォントを採用しています。
「広報ふちゅう」は認定を受けた環境にやさしい環境対応型インキを使用して印刷されています。