

## 伊藤 忠吉

湯沢市は酒づくりのさかんなところです。今では、全国でも有名な酒の産地になっています。

この湯沢の酒の名を全国にとどろかせた人が、二代目伊藤忠吉です。

忠吉は明治34（1901）年に「両関」醸造元の伊藤家にむこ入りしました。

そのころの湯沢の酒づくりの技術は低く、たくさんの酒をくさらせてしまうことがあったり、地元でしか販売しなかったりしたため、経営がうまくいかず酒屋をやめてしまう醸造元も出てきました。

また、湯沢の酒は灘（兵庫県神戸市灘区）の酒と比べて品質が良くなかったので、一流の料理店や旅館では扱ってもらえなかったのです。

そこで、忠吉とその兄（9代目仁右衛門）は二人で力を合わせて伊藤家の酒づくりをたてなおそうと努力しました。兄は経営を受け持ちました。

忠吉は灘に何度も足を運び、酒づくりの勉強をしました。そして、灘で学んだ醸造方法をそっくりそのまま試してみましたが、失敗に終わってしまいました。

その後、何度も失敗をくり返ししながら研究を重ねて、気候のあたたかい灘と寒い湯沢とでは醸造方法を変えなければならないことに気づき、苦心の末、ついに寒い湯沢の地に合った「低温長期醸造法」を開発したのです。

「両関」は明治40（1907）年、全国酒類品評会で、秋田の酒としては初めて一等賞になりました。

また、大正2（1913）年の第4回品評会では、みごと優等賞に入りました。これは、秋田の酒としてはもちろん、京都より東の酒としても初めての受賞でした。こうして「両関」の名は、秋田県内はもちろん、全国へと広がっていきました。

そして、「両関」の名が知れわたると、全国各地から忠吉の技術を見学に来る人々が増えてきました。ふつう、醸造方法は秘密にするものですが、忠吉は自分の技術を見学者におしみなく教えてやりました。

その後も忠吉の努力によって、湯沢の酒、秋田の酒は全国に広がり、今もおいしいお酒がたくさんつくられています。