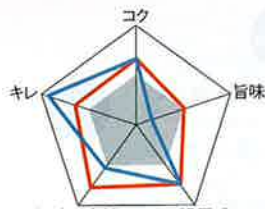


【上】春日神社  
【下】炉端焼に供された鮎や地元野菜



旨味の余韻 濃厚感  
■日本酒平均値  
■初緑 特別純米無濾過生原酒  
■初緑 純米吟醸無濾過生原酒

※注・酒文化ノミネーションとは味覚センサーなどを用いて味を科学的に探求する「味香り戦略研究所」が消費者視点に立った本物の味、新しいお酒の楽しみ方などを、全国の蔵元や酒場を訪ねながら探求する新企画である。  
<http://www.mikaku.jp/>

DATA

『高木酒造株式会社』  
岐阜県下呂市金山町金山1984番地  
電話 0576-32-2033  
<http://www.okuhida.co.jp/>



高木酒造の格調ある店構え。軒先に下がっているのは、新酒の仕込みと共に吊るす「杉玉」(酒林とも呼ばれる)

「初緑」と名付けられた純米酒は、日本酒通をも唸らす品格がある。旨味の余韻と濃厚感が、味香り戦略研究所のデータ分析でも分かるが、日本酒平均値(市販品80銘柄平均)に比べ「初緑」はキレが良く、地元の山菜や酒の肴だけでなく、炉端料理や鍋料理などの地元料理との相性も抜群である。

「初緑」を手に入れ、飛騨路をさらに進むと、下呂温泉、飛騨高山、飛騨古川など、温泉や歴史ある風光明媚な日本の原風景が広がる。高山の奥座敷と称され、北アルプスも望める飛騨古川の町並みを探訪しながら、春日神社を参拝し、宮司さんのお宅

で、飛騨料理を振る舞われた。囲炉裏を囲み、鮎や地元の野菜に加え、飛騨特産のナマズ「河ぶぐ」の珍珠のご相伴に与った。「河ぶぐ」には、飛騨の酒が実に相性が良い。同じ水で育ったからなのか？郷愁を誘う雪国のたたずまいと温和人柄。こころがじんと温まる宴には、高木酒造からお土産に頂いた「奥飛騨」と「初緑」が並ぶ。二つの個性を交互に味わいながら、心尽くしの料理に舌つづみを打つ。やはり郷土料理には、その土地で生まれた酒がよく似合う。

この盃を受けてくれ

第二回 酒文化ノミネーションの勧め



清酒 奥飛騨

創業享保



高木酒造の玄関前で、吉田類さん(左)と高木酒造の11代目蔵元代表取締役社長高木千宏さん  
【左】祝儀用の朱塗りの酒樽

写真家 | 小平尚典

日本列島にも、そろそろ南から順番に春が巡って来る。古来から桜の開花を司る遣伝子は共通しているのので開花予想が出来ると聞いた事がある。満開の桜を仰ぎながらの一盃が待ち遠しい。

焼酎ブームの陰に埋もれがちだが、地方には郷土の人々に愛され、伝統の味わいを守りながらも新しい挑戦を続ける日本酒の名門蔵元が数多く存在する。

今回訪れたのは高木酒造。日本のど真ん中飛騨山脈の南縁に位置し、名古屋から2時間はど飛騨川を潤った、飛騨金山にその蔵元はある。伝統ある名門蔵元のひとつで、創業が享保3年(1720年)と、290年の歴史を誇る。酒造米として名高い山田錦を用い、一度も火入れせず、搾り直後に瓶詰めして低温で貯蔵し出荷する