

この盃を受けてくれ

第四回

酒文化ノコミュニケーションの勧め



【上】新発田城の満開の桜
【左】快速きらきらうえつ号

写真家 | 小平尚典

勸君金屈卮

雪国の桜は風情が違う。長い寒さに耐え、じっと力をたくわえ花を咲かせるからなのか。

上越新幹線で東京から新潟まで約2時間、さらに日本海側を北上する「快速きらきらうえつ号」に乗り換え、暖かい陽光が降りそそぐ城下町・新発田に降り立った。遥かに仰ぐ飯豊連峰の頂は、まだ雪をかぶったまま。あらためてここが雪国であることを思う。

その新発田を本拠地にする「菊水酒造」で花見句会が開かれた。

新潟は、日本酒抜きに語れない。菊水酒造の日本酒は、味データからも分かる通り、雑味が少なく、米の旨味がしっかりと感じられる。「菊水の辛口」はキリリと引き締まった旨味が引き立ち、「ふなぐち菊水一番しぼり」は、フレッシュな香りと、ミネラルを豊かに含んだコクのある旨味が特徴の生原酒である。



菊水酒造は、明治14年（1881年）に創業。伝統を大切にしながらも、蔵元としての進取・挑戦・反省の精神は、現在の5代目、高澤大介社長まで脈々と受け継がれてきた。

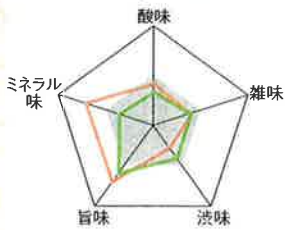
花見句会の会場は、「菊水日本酒文化研究所」。ここでは、造り手の論理ではなく、飲み手の側から見た「良い酒」を探索し、酒質の良し悪しだけでなく、面白さや楽しさといった無形のもを付加した視点から、日本酒文化の研究や情報発信、独創的で新しい商品開発に向けた技術・研究開発を行っている。

句会の後は、菊水酒造主催の夜の「花見会」に合流。江戸時代のレシ

ピから再現したという、四段重ねの重箱に詰めたお花見弁当をごちそうになる。出された酒器の中には、小鳥のさえずりを表現した変わりお猪口などもあり、古人も楽しんだに違いない花の宴を満喫した。花見会の最後には、酒蔵の皆さんが本遣唄を披露してくれた。皆で力をあわせて仕事をするときの歌らしい。ますます酒がすすむ。焼酎や第三のビールなどに押され気味の日本酒だが、四季の暮らしとともにある日本酒の底力はそう簡単に失われるものではない。花を愛で、句をひねり、一献傾ける。お酒文化かくあるべしとの想いを強くした。



【上】菊水日本酒文化研究所での花見句会 【右上】第五郎蔵。ここから純酒菊水が生まれる
【左中】江戸時代のレシビを再現したお花見弁当 【左下】菊水5代目、高澤大介社長



- 菊水の辛口
- ふなぐち菊水一番しぼり
- 日本酒平均値

*注・酒文化ノコミュニケ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索する「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索する新企画である。
<http://www.mikaku.jp/>

DATA

「菊水酒造株式会社」

新潟県新発田市島湯750番地
電話 0254-24-5111
<http://www.kikusui-sake.com/>