

特集 お酒とお漬物の美味しい関係

地域の食文化を伝える究極のスローフード・お漬物を再発見!

たる

[ほろよい手帖]

MONTHLY



2016 JANUARY
TARU No.399
390
yen



お酒とお漬物の 美味しい関係

「巻頭言」酒ゴコロ、男ゴコロ 椎名誠

立ち飲みがある町 新山ひろし

子マンボウのほろ酔い日記 斎藤由香



富士通から年内リリース予定の、「東北酒蔵街道」を巡る旅アプリ「くらから」のデモンストレーションが行われた



「これからどう発展させるかが、重要だ」と、東北・桜サミット会場で「東北酒蔵街道」の創設について語る、日本酒造組合中央会東北支部長で福島県酒造組合会長の新堀猪之吉さん（末廣酒造7代目）



「東北酒蔵街道」創設を記念して発売された、日本酒セット。東北6県の参加酒蔵80蔵の日本酒が、ランダムに3本ずつセットされている

文と写真／手島麻記子（日本酒スタイリスト、食文化研究家）

酒蔵目指して、東北へ。心と心を繋ぐ「東北酒蔵街道」

去る10月27日、東日本大震災の復興支援に取り組む「東北・夢の桜街道推進協議会」が、山形県南陽市で開催した「東北・桜サミット」において、「東北酒蔵街道」の創設が正式発表された。春は桜、秋は酒蔵と紅葉で、国内はもちろん、海外からの観光客が、酒蔵を目指し、東北へ行ってみよう、と旅に出たくなるような街道となることを目指してのスタートである。

私は、このプロジェクトのワキメン、グメンパーの一人として、「東北美酒探究団」という新たな肩書を得た。この秋から今までに、岩手、宮城、福島、約40蔵ほど取材している。酒蔵あるところに、旨いものあり、祭りあり、温泉あり、東北の心ありと、東北の持つ観光資源の豊かさを再認識すると同時に、巡る取材先の酒蔵の、規模の大小、酒造りへの考え方、設備の揃え方などが実に皆さままでであることに、大きな喜びを感じている。この多様性が、日本酒の味わいの多様性を生

み出しているからだ。多様性は、日本酒文化の未来への大きな力だ。

一般的には、酒蔵を訪ねる＝酒蔵見学、酒蔵の酒を飲む、と考えるが、酒蔵見学とは、その外観や、酒造りの現場を見せってもらうことは限らず、何代にもわたってその土地に暮らし、その土地の風土の一つとなって酒造りを続けてきた蔵をとりまく地域全体を訪ね、一人一人が自分の知性と感性の赴くままに自分の足で歩き、そこに暮らし人々と何気ない会話を交わすことなどを通じ、何かを感じ取り、味わうことなのではないだろうか、と思うようになった。

創業地での再建を目標に、今だ仮設蔵で酒造りを続けている蔵をはじめ、東北の酒蔵とその土地を旅すること、観光名所を訪ねる旅とは違う、東北に暮らし人たちの、生きる考え方に触れることができた。「東北酒蔵街道」を行き交う人々が増えることで、東北と日本の未来は、もっと明るくなる。



「東北・桜サミット」会場では、「東北酒蔵街道」参加蔵の日本酒試飲販売が行われた



「迷うことなく、つき進むしかない」という気持ちで、今年4度目の仮設蔵での仕込みに取り組む佐々木酒造店の佐々木兄弟。「浪の音」は、流餅町、宮城県名取市間上で愛されてきた代表銘酒だ



古い街道沿いに佇む、酒蔵の存在そのものが街の風景となっている。「鳳凰」の銘酒で親しまれている、1661年創業の宮城県富谷町の内ヶ崎酒造店