

新潟県

あらためて日本酒

水, 米, 酒

豊かな自然に抱かれた新潟県には、豊富な水資源があり美味しい米が育ちます。学生時代、大学進学で新潟に来た時に、新潟のお米の美味しさには驚きました。「魚沼産コシヒカリ」と言えば、お米の最高ブランドの一つであることは誰しも納得と思います。新潟といえば「コシヒカリ」ときますが、最近ではコシヒカリを超える新品種「新之助」も売り出し中です。豊富な水、米作り、越後杜氏の伝統がある当県には日本酒が豊富にあります。

淡麗辛口?

さて、新潟の酒といえば「越乃寒梅」, 「八海山」, 「久保田」等は定番中の定番。これらは新潟の酒、淡麗辛口の代表でしょう。しかし淡麗辛口だけが新潟の酒ではありません。実は新潟には93もの酒蔵があり、様々な味わいの日本酒を作り出しています。今回は二つの銘柄を紹介させていただきます。

最初は佐渡の北雪酒造の大吟醸「NOBU」これは、ニューヨークで有名な日本人シェフのノブ・マツヒサ氏と北雪酒造のコラボレーションで作られ出された銘柄。欧米の人にも好まれる上品な白ワインのような酒です。映画俳優のロバート・デニールのお気に入り、ニューヨークのノブ・マツヒサ氏とデニールが共同経営しているレストランでも供されています。

もう一つは、私の地元新潟市秋葉区の酒蔵、村祐酒造の「村祐」。県外に出ることの少ない年間生産高200石にすぎない小さな酒蔵の酒で

す。銘柄としては当蔵の伝統的銘柄「花越路」、自身の社名を冠した「村祐」、地元秋葉区の米、水だけで作りたいと米作りから始めた「嵩村桂」などがあります。どれも淡麗辛口とは一線を画す、しっかりとした味わいの骨太の日本酒です。特に注目は季節ごとに限定酒として販売されるさまざまな「村祐」です。夏に燗酒として合うように作られた「夏美燗」、冬から春に醸造して、一夏超えて秋口に販売される「秋あがり」等の限定銘柄、瓶の口を開けて飲み始めると毎日味の変化が楽しめる生酒など色々あります。



酒の陣

さて新潟の日本酒は全国どこでも飲むことができますが、ぜひお勧めしたいことがあります。毎年、3月に新潟市で行われる「酒の陣」。

これは新潟県酒造組合の主催で、土日の2日間行われます。県内90軒ほどの酒蔵の500銘柄の日本酒、新潟の食材が集まる大イベントです。



チケットを購入すると利き酒用のお猪口と和らぎ水が渡され、出品されたお酒が飲み放題。新潟の美味しい料理の出店もたくさんあります。もちろん普段手に入りにくい銘柄も販売されていますので、購入することもできます。毎年来場者数も増え、県外からこれを目的に来県される観光客もたくさんいます。会場では飲みすぎで椅子に座り込んでいる参加者もみられます。こんなユーモアある標識も貼ってあります。



また、酒の陣の時期でなくとも、上越新幹線の越後湯沢、新潟駅には「ぼんしゅ館」という施設があり新潟県内93酒蔵のすべての日本酒の利き酒をすることができます。新潟に来られる機会がありましたら、ぜひお立ち寄りください

(梅津英裕・73回記)