

## 《2017年 新酒を味わう会 伊賀國》 美濃國・酒呑童子の会

トレーサビリティ・・・造った人の顔が見えるお酒を！そんな想いで伊賀上野、名張を訪れてきました。現在、伊賀の国には11の酒蔵があり、「而今」など入手困難な人気のお酒もあります。盆地であり、寒暖の差が大きい。伊賀米など美味しいお米が出来る。地下水が豊富で良い・・・など、旨いお酒造りの条件がそろっているようです。新酒が出来上がるのは12月から3月くらいでしょうか。この時期は繁忙期であり、仕込みで忙しいため、酒蔵見学は難しい時期でした。「るみ子の酒」森喜酒造さんでは快く蔵見学をさせてもらい、とても貴重な体験をさせていただきました。酒蔵の方々との一會、酒蔵ツーリズム！酒蔵めぐりの旅は内容の濃いものとなり、それがまたお酒の味を増すようです。(河村)

2016年G7伊勢志摩サミットのお酒として選ばれたお酒も揃えました。

※サミット限定酒・・・作、初日、若戎、鉾杉、瀧自慢、颯、半蔵

「俳聖芭蕉・しぼりたて原酒」橋本酒造場

「るみ子の酒・特別純米流瀘過原酒」森喜酒造場

「三重錦・生酒原酒」中井酒造場

「半蔵・純米吟醸しぼりたて生酒無瀘過」大田酒造

「瀧自慢・備前雄町純米吟醸」瀧自慢酒造

「義左衛門・純米吟醸しぼりたて生」若戎酒造

酒蔵ツーリズム・・・直接に酒蔵を訪ね、蔵主の酒造りへのこだわりをお聞きしながら味わうお酒はまた格別です。創業300年・・・その伝統ある建物を見るだけでも価値があります。この人が造る酒なら間違いがない・・・と。

酒米（酒造好適米）・・・山田錦や五百万石、美山錦に雄町などが主流ですが、岐阜の地元米、飛騨ほまれや美濃錦などが契約栽培で作られ、岐阜の地元酒が造られています。恵那の坂折の棚田で栽培されたお米で酒造り・・・そんな地産地消も始まっています。

杜氏・・・かつては、南部、越後、能登、丹波などから杜氏がやってきましたが、今は、蔵元杜氏、若い蔵の後継者が自ら杜氏となってこだわりの酒造りをしています。その熱意は半端じゃない・・・その味が証明をしています。

酒蔵の建物・・・古いところでは創業300年とか・・・江戸時代の初期より酒造りを始め、今の当主は10数代目・・・黒光りのする柱、重厚な屋根瓦、漆喰で固められた白い壁、年月を経た高い煙突のある風景も味わいがあります。トロッコのレール跡も・・・