



Taste that weaves technique and blessing of nature

技と自然の恵みが
織り成す味

上越・妙高の日本酒

造られた地域に
想いを馳せながら
地酒を愉しむ

地域の食文化が
もたらした甘口の酒

銘酒を醸し続ける、上越・妙高の地域性を教えてください。
上越・妙高はきれいな水や米造りに恵まれた土地、気候など自然が育んだ素晴らしい土壌があります。そんな地域性から吉川杜氏など酒造りの技術者集団が輩出され、酒博士・坂口謹一郎氏が誕生し、さらに酒造りの文化が発展したと思います。

淡麗辛口と言われる新潟の酒において、上越の酒が甘口と言われる理由は？

お酒の味は地域の食文化と密接な関わりがあると考えています。上越には雪国ならではの保存食文化があり、魚の珍味や笹ずしなどがこのエリアの名物です。妙高市の「かんずり」も保存性のある発酵食品です。保存するためには塩分強めの濃い味付けが不可欠で、それに合わせてお酒もしっかりした味わいの濃い目の甘口が求められたといえます。

も飲みやすい新しい感覚の日本酒です。また、上越・妙高の酒販店がタグを組んだ『酒らぼ』では地元蔵元と協力してオリジナル商品を販売しています。今年で販売6年目となる『鮎正宗シダーカスク』は鮎正宗を杉樽で仕込み、清々しい木の香とともに楽しむ、斬新な商品です。

上越・妙高には15の蔵元があり、地酒の種類も豊富ですね。

このエリアは広域で海もあり、山もあり、地域の特徴を活かした蔵元ごとの多彩な味を楽しめるのが魅力です。妙高市の君の井酒造は新潟では希少な山廃仕込み（昔ながらの手間暇かけた作り方で酵母を繁殖させるため時間がかかるが深い旨みがある）が得意な蔵です。なかでも、『山廃純米吟醸』は、しっかりとした旨みを持ちながらも後味は軽やかなキレがあり、上品にまとまった味わいなので、山廃は重くてクセがあるというイメージをお持ちの方や、初めて山廃を飲む人にもおすすめしています。

地酒と郷土料理の
おいしいペアリング

村山さんがお酒を飲むときはどのように楽しんでいますか？

まずは自由に楽しむこと。その日の気分でお酒を選び、必ず料理と合

わくわくさせてくれる
個性豊かな地酒たち

上越・妙高で注目している酒蔵や商品は？

どの蔵元も高い技術力で品質を保ちながら個性を打ち出す工夫をしています。『スキー正宗』で知られる上越市の武蔵野酒造の『スノボ正宗』はネーミングの遊び心が楽しい。上越市柿崎区の頸城酒造は『越路乃紅梅』をはじめ、ラベルデザインが素敵です。秋限定の『秋刀魚と呑む越路乃紅梅』は秋刀魚の塩焼きに合わせたピンポイントのペアリングも網の上に乗った3本の秋刀魚を描いたラベルデザインもユニーク。妙高市の鮎正宗酒造の『スイートフィッシュ』は低アルコールの甘口発泡酒で、日本酒に慣れない女性に

合わせます。一緒に味わうことでお酒も料理もおいしくなります。器で季節感を演出するのも良いですね。

おすすめのおつまみは？

私は秋田生まれなので『いぶりがっこ』を常備しています。クリームチーズを添えるとおいしいです。『いぶりがっこ』の旨みと塩味は上越・妙高のお酒とも相性が良いと思います。『かんずり』や上越名物の『するてん』も好きです。地酒には地域の食や歴史、文化が凝縮されているので地域の食と合わせるのが一番良いと思います。そのお酒が造られた地域のことを考えながら飲むことで深みも増します。贅沢に地酒を味わうなら実際に蔵元へ出向き、郷土料理を食べ、その土地の空気を感じながら飲むのが一番!! 「だからこういう味のお酒ができるんだ」と腑に落ちます。ぜひ地元のお酒の素晴らしさを再認識しながらお楽しみください。

日本酒学講師
村山和恵氏
(日本酒学)

新潟青陵大学で教員を務める傍ら、「きき酒師」「日本酒学講師」の資格を取得。新潟在住の女性を対象とした日本酒会「にいがた美釀」を主宰。新潟が誇る日本酒の素晴らしさを多くの方に広めている。



インタビューに応じる村山和恵さん