

11月16日(水)2022年

新潟日報

Otona

おとなプラス

Otona plus

新風吹き込む渡り鳥

いいがた酒行 64

「去年の冬、雪が降った時にタンク ルームからガラス越しに真っ白な山が 見えて……。いい気分でした」。ラグー ンブリュワリー(新潟市北区)の最高 ぶりに誕生した酒蔵。21年4月の規制



福島瀧のほとりに、日本家屋を改装して誕生した小さな酒蔵が、左下のラグー ンブリュワリーだ。新潟市北区

ラグーンブリュワリー (新潟市北区)

緩和で、新規では認められていなかっ た日本酒製造免許の取得が、条件付き で認められた。その条件は「輸出向け の清酒製造に限る」。

この制度を活用し、酒蔵を造ったの が代表の田中洋介さん(42)と尾崎さん だ。田中さんは1767年創業の老舗 ・今代司酒造(新潟市中央区)の社長、 尾崎さんは越後伝衛門(北区)の杜氏 を務めていた。

海外のマイクロブリュワリー(小規 模醸造所)を見て、いずれ小さな酒蔵 を造りたいと思っていた田中さんは、 規制緩和が「いいタイミングだった」。 場所はお気に入りだった福島瀧のほと り。たまたま見つけた、空き家になっ ていた日本家屋との出会いが背中を押 した。そして以前から親交のあった尾 崎さんに声をかけ、2人で立ち上げた。

新規の酒蔵は輸出用清酒のほか、「そ の他の醸造酒」の免許が取得できる点 にも着目し、どぶろくなど全麴の酒を 商品化した。



併設されているショップ&カフェの冷蔵庫には、どぶろくなど全商品が並ぶ

昨年、8本目に試験醸造した醪に、 トマトの搾汁液を入れたどぶろくは、 今季はバジルを加え、「SAKEマル グリータ」として正式発売。10月に新 潟市中央区で開かれたイベント「にい がた酒の陣NEXT」でも話題を集め た。

代表銘柄は「翔空」。福島瀧にさま ざまな渡り鳥が訪れ飛び立っていくよ うに、自由に多様性のある酒を造り、 羽ばたかせたいという思いが込められ ている。酒どころに新風を吹き込んだ、 小さな酒蔵を訪ねた。

代表銘柄は「翔空」。福島瀧にさま ざまな渡り鳥が訪れ飛び立っていくよ うに、自由に多様性のある酒を造り、 羽ばたかせたいという思いが込められ ている。酒どころに新風を吹き込んだ、 小さな酒蔵を訪ねた。



本日の案内人 高橋 真理子 (ライター、編集者) 撮影はカメラマン・佐藤晴子

2面に続く