

さあ、みんなまで

蔵開きに行こう！



日本酒好きが待っていたシーズンがやってきました。どうも、若主人イツセイです。

新酒が出来るこの時季、各蔵元さんで

「蔵開き」が行われます。

「蔵開き」は、いろんな蔵元さんを生で見られる滅多にないチャンス。ひいきの銘柄を実際に見て、知って、味わって…。その蔵でしか飲めないお酒に会いに行くなどの楽しみもあります。そこで個人的意見ですが、いくつか「蔵開き」を楽しむコツをお教えします。ぜひ、参考にして行ってみてください。

「蔵開き」を楽しむポイント

まずはベストコンディションの体調で行きましょう。出来立てのお酒はフレッシュで飲みやすいため、飲み過ぎます(笑)。適正飲酒を。次に蔵人さんに話しかけてみましょう。蔵人ってなんとなく怖いイメージで中々話しかけれない、という方も多いかもしれません。しかし、思い切ってお酒の質問なんかしてみると、丁寧に色々教えてくださるはず。日本酒やアルコールの事をどんどん聞いてみてください。きっと話が盛り上がり、さらにお酒が美味しく飲めるでしょう。

あと、やっぱりみなさんに感じて頂きたいのが、酒蔵ならではの「香り」です。

なんともいえない美味そうな吟醸香が、蔵元いっぱい広がっていますよ。

酒造りに使われる水もお忘れなく

お酒を造る上で必要な仕込み水が各蔵にあるので、ぜひ飲んでみてください。これがまた旨い！今まで様々な酒蔵に行った経験上、その蔵のお酒が美味しいと水も間違いなく美味しいのです。酒造りに使われる蔵の水は、その蔵のお酒を和らげる作用があり、体にしみ込んでいきますよ。これに習い、うちの旅館では悪酔いを避けるために「和らぎ水」をお出ししています。

3月からは佐賀県のいたるところで「蔵開き」が開催されます。地元鹿島市の蔵巡りの際は『鶴荘』に寄ってみてください。日本酒の話で盛り上がりましょう。でもこれだけは忘れないで。「飲酒運転は絶対にダメ！」日本酒好きに嬉しい季節、皆さん楽しんでください。

