



This recipe for this sake

この酒に、このレシピ

夜のとしょかん オガールまつり編



About Me



伊東 唯

酒のまちの暮らしを伝える写真家

- 秋田生まれ秋田育ちの紫波町3年目
- 好きなお酒は「日本酒」
- 紫波町ファンとして情報発信にはげむ
- 『酔sui』編集長





各500部を製作

酒を愛する友人たちの想いや、酒と食の楽しみ方が知れて

酒のまちに暮らしていることを

感じてもらうための一冊。

酔suiとは？

「酒のまち」と謳っているけれど、
ここに暮らす人たちが自身が
「自分は酒のまちに暮らしている」と
思えなければ意味がない。

ここが酒のまちだと痛感している私が、
普段目にしていない光景をみんなに
見せて再確認してもらおう。

それが、酒のまちの暮らしを楽しんでもらう
近道にちがいない。

About Me



須川 翔太

唎酒師、日本酒学講師

- 生まれも育ちも、紫波町100パーセント
- 好きなお酒は「日本酒」
- 日本酒が好きすぎて唎酒師に
- 酒とサウナでまちづくりを試みる若き係長

About Me



及川 麻実

暮らしを豊かにする酒のアテと酒かす料理研究家

- 東京生まれの紫波町5年目。
- お酒は何でも好き
- 酒かすで酒のアテをつくるのがマイブーム
- 酔suiのレシピ開発



About Me



橋本 玲奈

料理家、料理人

- 大阪生まれの神戸育ち／料理家、料理人
- 2011年より盛岡へ移住
- 季節の瓶詰「四季のひとさじ」
季節の食卓を提案する会「四季の食卓」主催
- わたしのレシピ本ではない、あなたのレシピ本をつくりませんかをテーマに「四季の台所帖」を製作中。

唎酒師公務員 須川の

・酒のまち紫波講座

・日本酒のテイステイング講座



人を日本酒好きにさせるのが得意です

SAKE TOWN SHIWA



紫波町は、「南部杜氏」発祥の地。



岩手中央農協の旧上平沢出張所跡地に建立された記念碑
「南部杜氏発祥之地」の文字は、藤原孝前紫波町長によるものです。

日本酒の酒蔵が4つある町・岩手県紫波町。
人口3万3千人の町に、こんなに酒蔵があるのは何故なのか？
その理由は、現在でも全国の酒産業を支えている、
日本を代表する杜氏集団「南部杜氏」にあった。
江戸時代に、近江商人・村井権兵衛が紫波町で酒造りをはじめ、
大阪からトップクラスの技術を持った杜氏を自身の酒造りに招き入れた。
京都・大阪～東北を行き来する近江商人だからこそ継続的な
アップデートを重ねながら、酒造り技術を後継することができた。

記念碑の施工をされた(有)紫波石材 佐藤忠雄社長も、約30年前、埼玉県内で杜氏として活躍されていた経歴の持ち主。地元・紫波町に戻り石材業を始めて間もない頃は、
「杜氏が変われば、酒の味も変わってしまう」との理由から、
冬期間のみ監督役として酒蔵に通う日々が続いたそう。

日本三大杜氏「南部杜氏」はどのようにして紫波町で生まれたのか。

～南部杜氏発祥の地物語【紫波の資源編】～

岩手南部の地が杜氏の里として栄え始めたのは江戸初期、1678年(延宝6年)。

盛岡を目指し旅をしていた近江商人の村井権兵衛が「まさに酒造りのための地だ」と、今の紫波町志和地区で酒造りをはじめた頃からであり、当時酒造りの最先端だった大阪池田流の『すみ酒』の醸造技術を持ち込んでからの歴史です。

その技術は南部領内に広まり、新たな南部流・南部杜氏の基礎が築き上げられました。南部杜氏の醸す酒は、評判が評判を呼び、仙台の伊達藩からもお声がかかり酒造りに出向くほど。受け継がれた伝統の技は広く全国の酒蔵に出向き銘酒を醸し続けており、酒を軸にしたまちづくりが今日に至っております。



近江商人



軟らかい湧き水



お米



樽の原料（杉）と、
寒造りができる寒さ

日本三大杜氏「南部杜氏」はどのようにして紫波町で生まれたのか。 ～南部杜氏発祥の地物語【紫波の人柄編】～



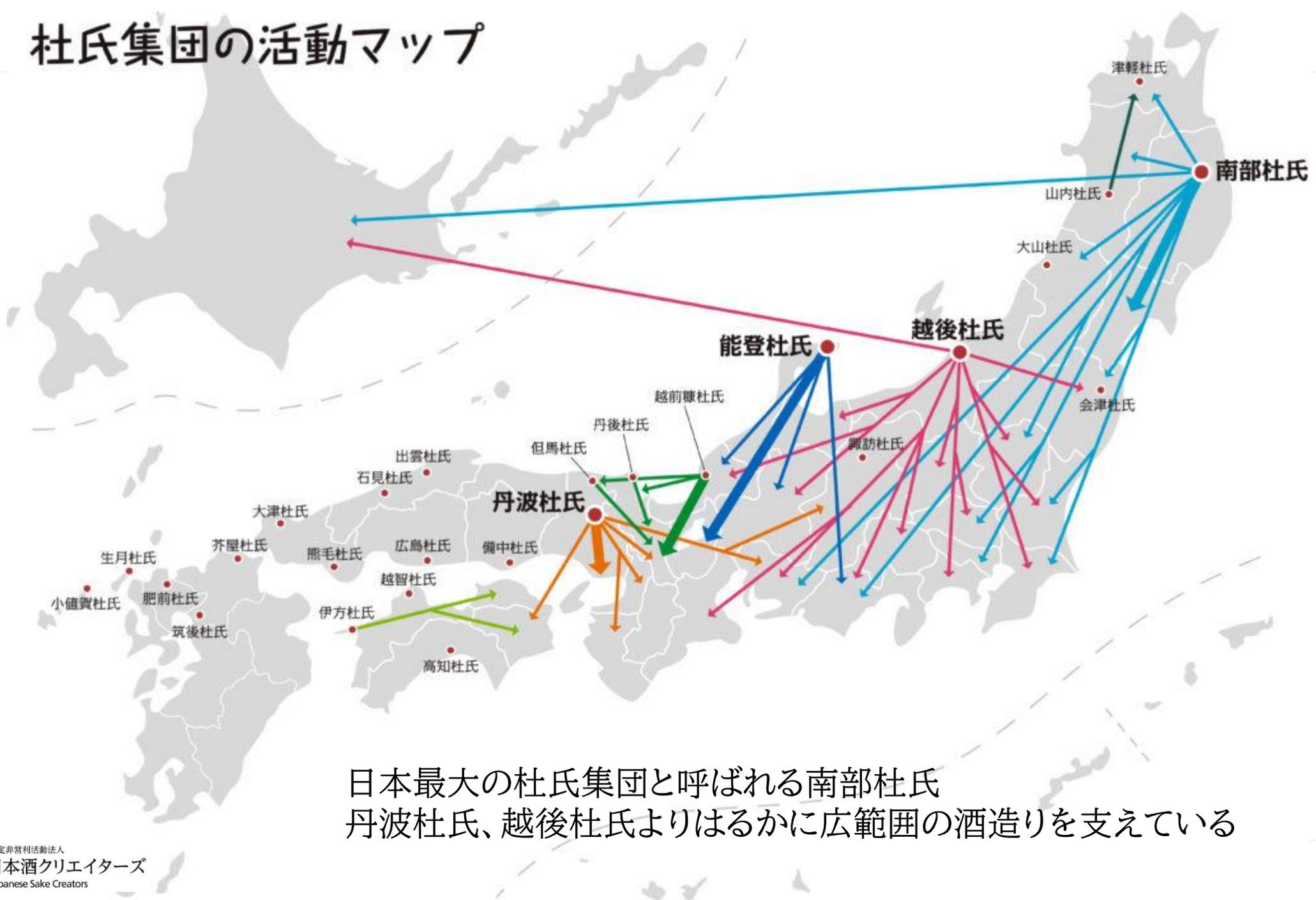
豊かな自然に囲まれ、真面目で優しい南部の人々・・・

紫波町は寛文2年に近江商人の村井権兵衛がやってきた頃から、

外からやってきた者が新しい価値を作り出し、語り伝え、
地元の者は寛容な優しさでそれを受け入れ、愛し、継承してきた。

紫波町は、酒造りに最適な環境の良さに加えて、南部の人々の人柄・外から来るものを受け入れる地域性があったからこそ南部の酒造りは成功を収め、後に南部杜氏として日本最大の杜氏集団として世間に認められた。

杜氏集団の活動マップ



日本最大の杜氏集団と呼ばれる南部杜氏
丹波杜氏、越後杜氏よりはるかに広範囲の酒造りを支えている

出典



特定非営利活動法人
日本酒クリエイターズ
Japanese Sake Creators

南部杜氏のお酒が大集合 「全国蔵元フェスティバル」

「第104回 南部杜氏自醸清酒鑑評会」上位入賞酒
70種類以上が3年ぶりに勢ぞろい!

南部杜氏の技と
個性あふれる清酒に
旬の味。
風薫るさわやかな時季、
南部杜氏の酒造り唄が
響き渡ります。

《日本三大杜氏 南部杜氏による》
**全国蔵元
フェスティバル**

令和5年 **8月2日水**

場所: ラ・フランス温泉館 ホテルゆらら交流プラザ
時間: 18:00~20:00

送迎バスのご案内	
17:20	日詰商店街せせらぎ前
17:30	JR栗波中央駅前
17:45	ラ・フランス温泉館着

〈定員〉70名 (税込) **お一人様 7,000円**
完全前売りチケット制 ※定員に限り完売の可能性があります。 **★宿泊の方はプラス6,000円**

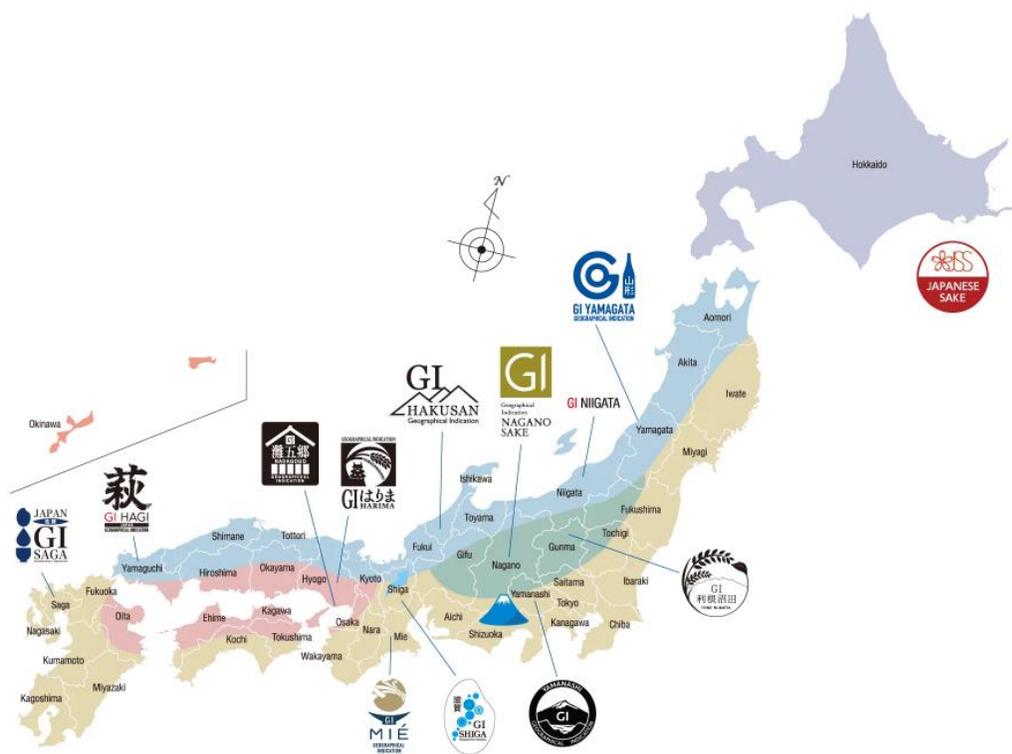
主催/ラ・フランス温泉館 ■協力/一般社団法人 南部杜氏協会・南部杜氏協会栗波町支部
岩手県栗波郡栗波町小屋敷字新在家90番地
TEL.019-673-8555
東北自動車道「栗波I.C.」より車で5分

La France
ラ・フランス温泉館




日本酒の地理的表示「GI制度」

産地名別の地理的表示（GIマーク）



出典：日本酒造組合中央会

e-GOV パブリック・コメント

[トップ](#) | [パブリック・コメント制度について](#) | [案件一覧](#) | [ヘルプ](#)

[トップ](#) > [案件一覧](#) > 「酒類の地理的表示として岩手（清酒）を指定する件（案）」に対する意見募集について

「酒類の地理的表示として岩手（清酒）を指定する件（案）」について

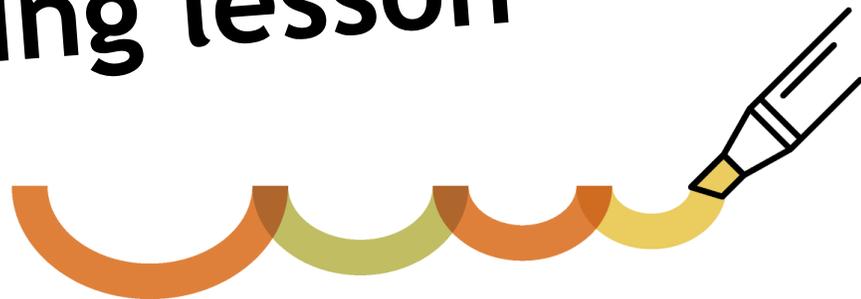
岩手の清酒は、県内各地に湧き出る名水と日本最大の杜氏集団である「南部杜氏」の技術に支えられた、口当たり柔らかくで米由来の芳醇な旨味が引き出された清酒である。

口に含むと、米由来の濃厚な旨味が穏やかに広がるとともに、青竹や新緑のような爽やかな香りが感じられる。純米吟醸酒や吟醸酒では、さらに青りんごや洋梨といった瑞々しい果実の香りが感じられる。

口当たりの柔らかい岩手の清酒は、和洋問わず様々な料理の食材の味を引き立てるため、食中酒に適している。特に、岩手県の郷土料理である「ひつつみ」など、各々の具材の持ち味が出汁となり、それら具材にすべての旨味が良くしみ込んだ、素材の味が引き立つ温かい料理との相性が非常に良い。

出典：e-GOVパブリック・コメント

Sake Tasting lesson





まず、瓶をみつめる。

- ・ 瓶の色や形はどう？
- ・ 栓は？
- ・ ラベルには何が書いてある？

ラベルはお酒の自己紹介。
「飲む温度」と「酒器」を決める。

冷酒		冷や			燗酒	
すっきりとさわやかな味わい		香りが立ち優しい口当たり			香りが豊かに広がりふくよかな味わい	
5℃ 雪冷え	10℃ 花冷え	15℃ 涼冷え	20℃ 常温	30℃ 日向燗	40℃ ぬる燗	50℃ 熱燗





栓を開けて、香りを感じ、口に含んで味わいを感じまくる。
そして造り手さんの顔を思い浮かべて想いを馳せる。

香り	強さ	弱い／やや弱い／中程度／やや強い／強い
	複雑性	シンプル／ややシンプル／中程度／やや複雑／強い
	具体的特徴	華やか／爽やか／ふくよか／穏やか／その他()
味わい	アタック	弱い／やや弱い／中程度／やや強い／強い
	複雑性(濃淡)	淡麗／やや淡麗／中程度／やや濃醇／濃醇
	甘辛度	辛口／やや辛口／中程度／やや甘口／甘口
	具体的特徴	飲み口() 含み香() 酸味() 苦味() 余韻() フィニッシュ() その他()
	フレーバー	低い／やや低い／中程度／やや高い／高い
	余韻	短い／やや短い／中程度／やや長い／長い



造り手さんイメージ



お酒の酒類を判別し、合う料理を考える



出典：日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会

ペアリングって

どう考えればいいのか？



¿Questions?

1 香りで合わせる

フルーティ

香り高い

2 味わいで合わせる

淡泊

スパイシー

3 温度で合わせる

冷やす

常温

ペアリングと

マリアージュって違うの？



¿Questions?

料理と合わせる

ペアリング

料理の脂成分
を洗い流す

新しい風味
を生み出す

マリアーージュ

料理の生臭み
を抑える

ペアリングって

ワインと日本酒は違うの？



¿Questions?

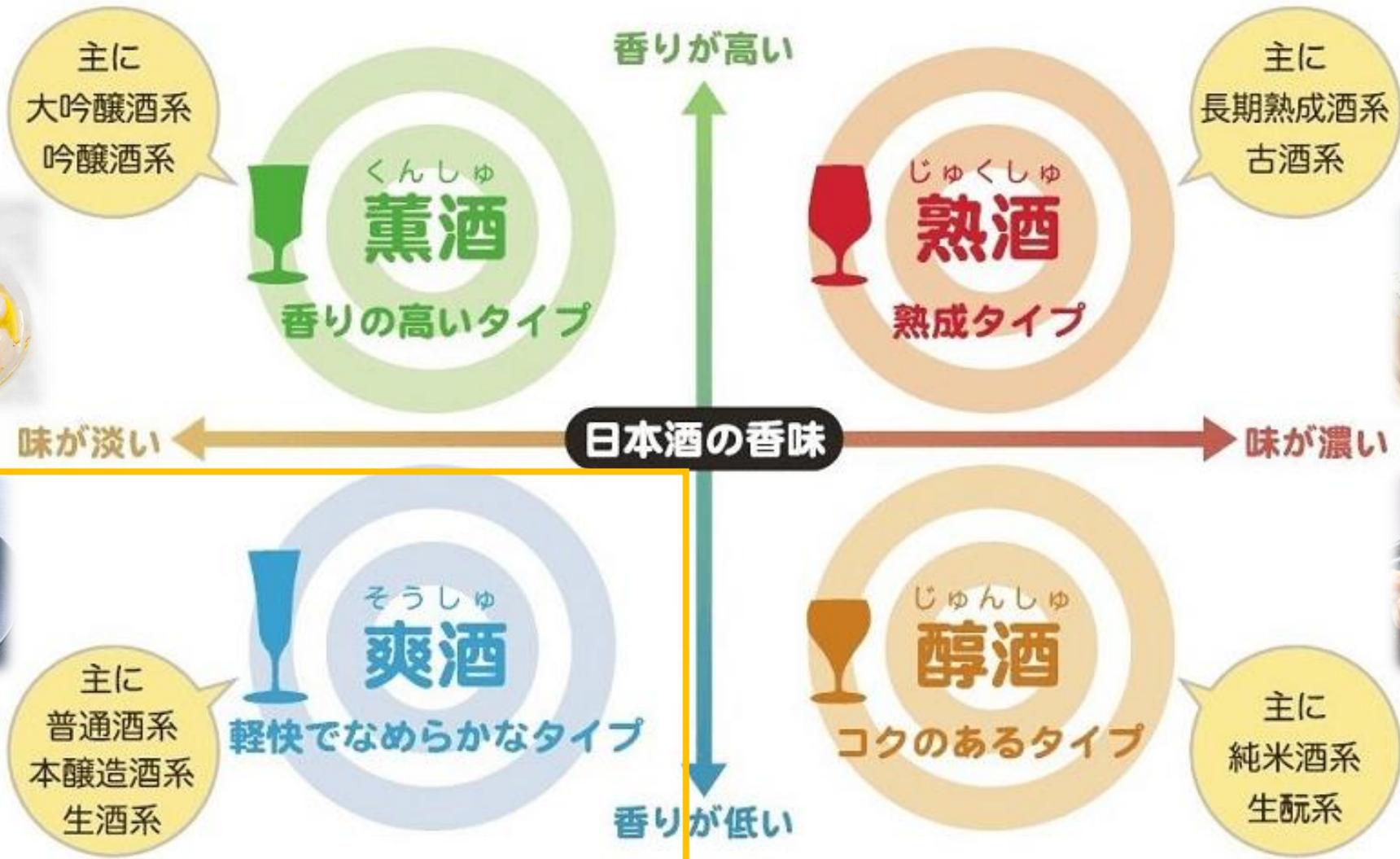
夏におすすめの
ペアリングって？



¿Questions?



お酒の酒類と、それに合う料理



出典：日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会

今回選んだ爽酒は・・・

はじまりのお酒

旧水分小学校を拠点に構え

酒のまちを「ひとつの醸造場」とし
新たな酒文化を醸していくプロジェクト

「はじまりの学校」

ブランド初の日本酒





原料



酒米の王様「山田錦」の北限を紫波町へ！
人生初の酒米栽培チャレンジ中の
水分の若手農家、吉田さん

きっかけは日本酒のサブスクサービス。
遠野醸造の田村さんが見つないでくれた
奇跡のご縁。熱爛DJつけたろう

監修



仕込



地域おこし協力隊／酒のまち推進
はじまりの学校初の醸造家を目指す
SAKE TEAの永安さん

赤ワイン粕



りんご果汁



原料

酒米の白麴



酒米の王様「山田錦」の北限を紫波町へ！
人生初の酒米栽培チャレンジ中の
水分の若手農家、吉田さん

福島県相馬のhaccobaへ視察しながら
プロジェクト参加をアタック！
ぷくぷく醸造の立川さん

監修



ぷくぷく醸造

PUKU PUKU brewing

仕込



同じ水分地区でりんごを使ったお酒
ハードサイダーを造っている
紫波サイダリーのミカさん

「酸のミックスにこだわりました」



「はじまりのサイダー」をグラスにあけたとき、
思わず声を上げてしまった。

なんて綺麗な薄桃色なんだろう。

ひと口飲んで「これは桃と合わせたい」

冷やしておいた桃を急いで切る。

水茄子もいいな、トマトもいい、生ハムでくるんと
巻いてから口に流し込んだら…なんて考えながら。

飲んだのが冬であれば、

また違う組み合わせを思ったろうな。

東北の短い夏を思いながら、薄桃色の液体が喉に軽
やかな泡を残す感じを愉しんだ。

夏の晩酌にぴったり
暑くて疲れた体をクールダウン

そうしゅ

爽酒

×

夏野菜



夏野菜に選んだのは、夏の食卓を彩る
紫波郡特産の きゅうり

令和4年度の
生産量はなんと
1,484トン！



南部杜氏発祥 酒のまちの暮らし術
紫波の夏野菜をワンディップで酒のアテに

きゅうりを酒のアテに変身させる 魔法のディップ 及川スペシャル

じゃじゃ味噌でつくる！バージャカウダソース

材料

- | | |
|------------|----------|
| ・じゃじゃ味噌 | 大さじ1 |
| ・オリーブオイル | 大さじ2 |
| ・アンチョビペースト | 大さじ1/2~1 |
| ・にんにくすりおろし | 小さじ1 |
| ・酒かす | 小さじ1/2 |
| ・塩 | 少々 |
| ・お好みの野菜 | 適量 |

作り方

- 1 フライパンにオリーブオイルを入れ、弱火でにんにくとアンチョビを炒め、香りを出す。
- 2 1をよく混ぜて乳化させたら、火を止めて味噌と酒かすを入れてよく混ぜる。塩で味を調える。
※少ししょっぱいぐらいがおすすめ！

夜のひとしよが、お力になる。この酒に、このレシピ



ズッキーニを酒のアテに変身させる 魔法のディップ 橋本スペシャル

バジルと白みそのディップ

材料

- ・バジル
- ・白みそ

作り方

橋本さんから直接教えていただきます！



きゅうりと爽酒のペアリング
栄養面ではどう？



¿Questions?

フルーツでも
酒のアテになるの？



¿Questions?

こどもが楽しめる

ペアリング料理はある？



¿Questions?



Thank You

この酒に、このレシピ

紫波町図書館では
お酒、ペアリングに関する本を
たくさん揃えています。

お近くの司書さんまでお尋ねください

