

A close-up photograph of a hand pouring sake from a clear glass pitcher into a blue glass. The background is blurred, showing a person's arm and a white cloth. The text is overlaid on the image.

うんめすけ、 うんめえ酒。

ながおか、
人と食との酒がたり

SAKE, FOOD AND LOCAL LIFE OF NAGAOKA



長岡、酒で語ろうれ。

新潟県、長岡市。全国有数の米どころ・新潟のど真ん中にあるこの街は、市域としては全国で2番目に多い16の日本酒蔵が密集する「酒どころ」。同時に、城下町の歴史を受け継ぎ発展した中心市街地、山深い豪雪地帯、そして豊かな恵みを抱く日本海と、あらゆる生活文化が存在し、それぞれの暮らしの中で育まれてきた多種多様な食文化が共存する場所でもあります。

昔からこの街を形づくってきた「食」の豊かさや「人」の営み、そして、それをつないできた「酒」の関係は今も変わらず、また新たな時代へと受け継がれていく。その流れの中に共にいる喜びをあなたと一緒に感じたくて、この冊子を作りました。

うんめすけ、うんめえ酒。

CONTENTS

- 1 長岡、酒で語ろうれ。
 - 「日本酒の父」の足跡を訪ねて
 - 飲み過ぎ注意の知恵「十分杯」
 - 角さんの頼れる相棒・吉乃川
 - 長岡からドバイへ。若き日本酒ソムリエの挑戦
- 12 日本酒バルで訊く！
お酒を100倍おいしく飲む方法
- 15 つまもう。
 - 川口・中林さんのカジカ酒とピーナッツ
 - 寺泊・年友さんちの夫婦めし
 - 与板・久住さんの削り節
- 28 飲兵衛にゃたまらん“酒道具”。
 - 足立茂久商店の蒸し器
 - 渡徳工業の舟形とっくり
- 29 なおか・全16酒蔵データ名鑑
- 32 会おうれ、飲もうれ。

つい100年と少し前まで、日本酒はお米の発酵に必要な乳酸を作る乳酸菌を自然に任せ、空気から取り込む生酛(きもと)という方法で作られていました。しかし、この工程は1ヶ月ほどを要する上に、高度な管理技術が必要。菌のバランスが崩れて腐敗や酸敗(酸っぱくなること)を起こすこともしばしばでした。

そこで、もっと安定的な発酵方法を求めて編み出された製法が、仕込み水と一緒にあらかじめ乳酸を投入する「速醸酛(そくじょうもと)」。これなら気候や雑菌という不安定要素に悩まされることも少なく、期間も約半分になります。まさに、当時の酒蔵にとっては救いの神でした。

明治27年(1894年)にこの製法を発明した人物こそ、現在も長岡に蔵を構えるお福酒造の創始者・岸五郎。

当時、まだ弱冠26歳の研究者であった岸は、「醸海拾玉」という本を著し、速醸酛の技術を広く世の中に広めようとした。その後自ら蔵元を興しても、自分だけが儲けるのではなく、すべての蔵元がもっといい酒造りができるように

に――研究者魂ゆえかそう願ひ続け、研究に余念がなかったといえます。

今ではほとんどの蔵元が速醸酛を取り入れ、優れた品質の酒を安定的に生産できるようになりました。それを考えると、岸五郎は「近代日本酒の父」といえるでしょう。

その岸五郎の「最後の愛弟子」ともいえる、長らくお福酒蔵に勤め上げた元杜氏の方が、今も長岡市にお住まいです。御年92歳!の吉井民夫さんに、近代日本酒の父の知られざる素顔

「日本酒の父」の足跡を訪ねて。



について伺いました。

――吉井さんはどれくらい、お福酒造で働かれたんですか？

55年ですね。もともと、終戦後に東京へ工業用アルコールの勉強をしに行っただけだね。そこで、ついにと醸造の資格も取って、静岡で杜氏をしていたんです。

そうこうするうち、東京の醸造組合長が与板(現在の長岡市与板地区)の人だったので、知り合いだった

うちの岸に「杜氏はいないか」と言われて、長岡生まれの私が行くことになったんだ。組合長は「ダメだったら、1年でクビにしていいいから」と言っていたらしい(笑)。

最初は単年契約のつもりだったか

ら、その年の最後に「お世話になりました。今年は私も初めてだったので、もしかしたら前の杜氏さんより製造原価が高くなったかもしれない。来年はもっと儲けの出る酒を作ればと思いますので」と言ったんだ。そしたら、怒っちゃってね。「東海道の杜氏は生意気だな! 若いうちからそんな経理みたいなことを言って、安くて儲かる酒を作ろうなんて、けしからん野郎だ」と言われてね。「ああ、余計なことを言ったな……」と思っ



岸の名を冠した銘柄「岸吟醸」。

愛用のキセルを手にする岸五郎。



たんだ。

それで「もう来年はないかな」と思いながら静岡に戻ったら、即、「もう1回来い」と電報が来て。戻ったら「君はたった今からうちで働きなさい」と言われてね。びっくりしましたよ。まさか、そのあと55年もあるとは思わなかったけど(笑)。

——岸さんはどんな方でした？

とにかく「親分肌」という言葉がよく似合う人だったな。社員が結婚して新婚旅行に行ってる間にこっそり祝いの家具を注文して、帰ってきたタイミングで届くように手配していたり、茶目っ気もあつて面倒見のいい人だった。

私も孫のように可愛がってもらった反面、怒ったときは怖かった。甘い仕事をすると頭をはたかれたな。ただ、その後で「はたかれ賃」をくれるんだ。他にも、昼間、私が仕事をしている最中に蔵に入ってきて「おう吉井くん、風呂に行こう」とか言われて、無理やり連れ出されてね。

何か大事な話でもあるのかと思えば、

「この間あそこに行った芸者、いい女だったよな」なんて、小僧みたいな話をするばかり。可愛げのある親分だったよ。

——その一方で、いい酒を作ることへの情熱を常にたぎらせていたんですね。

若いうちから東京に出て、東京や外国の醸造の先生から教えを乞うていた人だからね。岸の考えていることに近づこうと、私も毎月、時期ごとに出てくるよその銘柄を手に入れて入れて、その味や成分を分析してデータを取ったりもしていた。

岸が速醸酎を作ったおかげで、うまくいい酒がたくさん作れて、商売になるようになった。昔の長岡や新潟なんて言ったら、冬の間は農作業もできないし、農家の若い者はみんな出稼ぎに行ってた。行ったまま帰ってこない者もいた。それが、酒が商売になって、行かなくてすむようになったんだ。これだけでも大

きいことだよ。

当時、酒のことをやっている人で、長岡に来て岸のところを素通りした人はいなかった。昭和33年に、醸造業界で最初に黄綬褒章をもらったのは、その功績が認められたんだな。私もそれから44年経って、同じ黄綬褒章をもらった(平成14年)。ありがたいことだ。

——岸さんから教わった、一番大切なことは何でしょうか？

まあ、何でもかんでもだね……。

さっき言ったように、最初に賢しげなことを言ったら怒られはしたが、その後は仕事に対して、岸が何か口を出してくることは、実はほとんどなかったんだ。私も麴や酏ができるたびに、「大旦那さま、こういうのができました」と報告をし



お福酒造の蔵。岸五郎の
声はまだ聞こえるよう。

に行っていたから、信頼してくれていたんだろう。

ただ、常日頃から「買ってくれるのはお客さんだ。お客さんに喜んでもらえるものを作りなさい」ということだけは言われていた。何につけてもたった一つ、それだけ。大した人だった。

本当に、岸五郎の子分でもよかったよ。一生の幸せだね。

飲み過ぎ注意の 知恵「十分杯」。

酒好きの 歴史は連綿と

酒どころ・長岡の人は、昔からとにかくお酒が大好き。
江戸時代のもので思しき民話にも、長岡まで酒を買いに行く話(手長足長)があるほどに、酒飲みの多い街でした。近年はほとんど現存していませんが、かつては墓石がとっくりの形をした「とっくり墓」も市内のいくつかのお寺にあったそうです。
上の写真は、市内の普濟寺にからうじて残っている「とっくり地蔵」。よく見ると、背中にとっくりを背負っています。
なんでも、現在お寺の近所にお住いの方の何代か前のおばあさんが大変な

酒好きで、その方が亡くなった時に親族が建てたものなのだとか。あの世までとっくりを背負って行くほどの飲兵衛だったのでしょうか……。
質素を旨とする長岡藩の藩主・牧野家は領内に儉約令を出しており、たまの祝い事などの折にしか思う存分飲めなかつたという事情もあつたらしく、よほど酒に対する思いが深かつたのでしょう。
そんな長岡に伝わる、ちょっと変わった酒器があります。
8分目を超えて注いだ瞬間、底の穴から情け容赦なく一気に流れ出てしまう、その名も「十分杯(じゅうぶんはい)十分盃と書くことも」。盃の中の水圧が気圧を上回ると重力のバランスが崩れるという、灯油ポンプなどにも利用されているサイフォンの原理によるもので、左上の写真が断面図です。
もともとは長岡起源のものではなく、中国やギリシャにも存在していたこの器。しかし、長岡藩の三代目藩主・牧野忠辰の目に止まり、飲み過ぎの戒めのみならず「欲張らず、足を知る」心得として、長岡の酒文化に定着したのでした。



摩訶不思議!
十分杯のカラクリ

こちらが十分杯の断面図。一定量を超えて酒を注ぐと、水圧が高まって中央の突起に開いた穴から全部押し出されてしまう。

ここからこぼれる

十分杯コレクション

サイフォン部分の出っ張り(飾り)が生まれる構造を利用して、ユニークなデザインのものも多数作られています。長岡大学所蔵品の中から、いくつかご紹介。



江戸時代のもので伝わる十分杯。鷹の彫像がピシッと漂々しい。



可愛らしい鶴をかたどったもの。十分杯は贈答品としても親しまれている。



最後の長岡藩主にして初代長岡市長・牧野忠篤所有の品。さすがご立派!



なんと、マス型十分杯……いや十分マス? 自立たないけど、片隅に穴があるんです。



最近では軽なおみやげ品として、こんなアルミ製のものも。



右が中国、左はギリシャから伝来したもの。「酒はほどほどに」は万国共通ですね。

長岡の酒をドバイへ、世界へ。 若き 日本酒ソムリエの 挑戦。



世界の富が集中する、中東・ドバイ。ある冬の日、この街で人気の日本食レストラン「ZUMA」から、一人の青年が長岡を訪れました。日本酒ソムリエの浜田竜二さん、28歳。長岡の酒に惚れ込んだ彼が選んだ銘柄がこの春、ZUMAのメニューに加わったばかりです。恩田酒造や越銘醸といった地元の蔵を巡り、丹念にテイスティングしていく彼を直撃。海外での日本酒事情や、日本酒への思いについて、お聞きしました。

角さんと中国とお酒。

近年、小説や関連本などの発売が相次ぎ、再びのブームを巻き起こしている田中角栄元首相。現在の新潟県柏崎市に生まれ、極貧の幼少期から一国の首相にまで上りつめたその経歴から「角さん」「今太閤」と言われ人気を集めました。そんな角さんの最大の業績の一つが、1972年の日中国交正常化。戦後長らく断絶していた日本と中国の新しい歴史を刻む第一歩となったこの出来事において大きな役割を果たしたのが、お酒でした。

角さんが日中国交正常化を成し遂げた際に、お土産に持って行ったのが長岡の「吉乃川」だったのです。国交回復記念パーティーで振る舞われ、両国の絆を再び結ぶのに一役買いました。

このとき角さんと意気投合したのが、のちに改革開放路線をとって中国の経済発展の礎を築いた鄧小平。彼は角さんが首相の座を降りても、来日すると必ず田中邸に寄り、日本酒を片手に乾杯したそうです。



角さんの「できる相棒」!

田中角栄を結んだ吉乃川。

たなか・かくえい 1918～1993。第64・65代総理大臣。吉田茂、池田勇人に師事し、1972年に首相就任。日本列島改造論を掲げて全国交通・インフラ整備に尽力し、外交面では日中国交正常化やアメリカ大統領の初訪日を実現した。

飲める「角さん」、あります。



鄧小平の来日時、東京の田中邸で乾杯する角さん。

ちなみに、角さんの生まれ故郷である柏崎市の西山町にある「田中角栄記念館」に「角さんの台所」というレストラン（冬季は休館）が併設されており、吉乃川製の「田中角栄」という清酒を購入することができます。

これは角さんをイメージして作った、この記念館と長岡駅前など限られた場所でのしか買えない逸品。ここ数年の「角栄ブーム」により、売り上げも好調なのだそうです。

「吉乃川」や「田中角栄」を片手に、まだ日本が貧しく、しかし志は大きかった頃に想いを馳せてみるのも、乙な飲み方かもしれませんね。



「日本代表になりたい」 サッカー少年の頃の夢

「日本酒は今、海外でどれくらい人気なんですか？」

日本でのワインくらい、人気がありますよ。ニューヨーク、ロンドンあたりではかなり求められていますし、その流行がドバイにもやってきました。

「海外では、どんなタイプの日本酒が人気なんですか？」

辛口(ドライ)や香りの強いタイプが人気です。精米歩合が低いものほどおいしいと思っている人が多くて、『50%の酒 持つてきて』『23%を持つてきて』みたいに言われることが多いです。だから、恩田酒造の精米歩合88%のお酒なんて、驚かれるだろうな(笑)。

でも、食中酒として飲むなら、料理によっては香りのいい大吟醸ばかりが合うとは限らないでしよう？ このお酒も、ぜひ提案してみたいですね。

「お生まれは静岡県で、ずっとサッカーをやっていたとか。日本酒について学ぼうと思ったのはなぜですか？」

の頃、またはお客様に「若いのに酒がわかるわけねえだろ！」と言われて。それが悔しくて、ドバイに来てからの休暇は、毎回、帰国して日本で酒蔵巡り。蔵元を訪ねては勉強を重ねました。

あるとき、知人の紹介でまたまた会った女性の出身が長岡で、しかもお父さんがお酒の普及に熱心な方と聞いて「行きたい！」と思っただけです。まだ新潟の酒蔵には行ったことがなかったし、海外では朝日酒造の「久保田」が大人気ということもあったので「ぜひ行かせてほしい！」とお願いして、2015年5月に長岡を訪れました。

その時に、もともと行きたかった朝日酒造はもちろん、初めて出会った長谷川酒造の酒に惚れ込んでしまっただけ。「ここのお酒をドバイに持っていきたい」と思っただけです。

「実現するまでに2年かかったわけは？」

お酒の輸出には、踏まなければいけない手続きが数多くあって。最近ようやく、お世話になっている中東向け日本食材の輸出会社で

ですか？」

18歳でサッカーの実業団にスカウトされたんですが、ちょうど居酒屋のアルバイトをきっかけに飲食店の仕事の魅力を知り始めたんです。結局、居酒屋に就職したんです。料理はオーナーの担当なので、自分でできることを探して見つけたのが、日本酒と焼酎の魅力をお客さんに伝えることでした。

20歳で焼酎アドバイザー、翌年には利き酒師の資格もとりました。でも若すぎて、お客さんにお酒の話をしてもなかなか信用してもらえない。「ならば、知識を補おう」と自分で酒蔵を巡ったり、地元の酒屋さんに勉強に行ったりしました。

その居酒屋のオーナーが、とても深い知識を持つ人だったんです。「まず日本地図を覚えろ」「次に味噌としょうゆの違いを覚えてこい」というのが、最初の教え。僕は純米とか大吟醸とか、酒のことだけを質問していたのですが、「酒は土地のものだから、まず都道府県と水のことを勉強しろ」と。普通の酒の勉強とは全然違う角度で、とても面白かった。「土地の食べ物とお酒」というテーマであ

日本酒を取り扱えることになり、長谷川酒造の日本酒が輸出できたんです。そろそろ、船便でドバイに届く頃かな。世界中の人が集まる場所に自分の選んだお酒を持つていけることが、とても嬉しいですね。

「今回、2度目の長岡訪問のきっかけは？」

昨年、越銘醸の方がZUMAに日本酒を持って来てくださったんです。僕もその熱意に惚れ込み、ぜひ一度蔵を見学したいと思ってどこのお酒か聞きしたら、またまた長岡でびっくりしました。これは何かの縁だ！と。

日本酒には人が出ます。長岡のお酒は、やわらかくて、優しい。味のパンチはあるけれど、優しいんです。作り手の愛と情熱を感じますね。

「日本酒を世界に」 次なる夢に向かって

「やっと、自分の好きな酒をお店に出せました。次の目標は何ですか？」

ZUMAでは、店員向けに日

ちこち旅をしたいと思うきっかけにもなりましたね。

「では、海外で日本酒ソムリエを志したきっかけは？」

2010年のサッカーワールドカップを見ていううちに、幼い頃の「日本代表になりたい」という夢が蘇って、「自分が日本代表としてできることはないか——よし、日本酒で海外を目指そう」と考えたんです。21歳の時でした。

「なぜドバイだったのですか？」

ネットで「日本酒 海外」と検索して、最初に出てきたのがZUMAだったんです。ホームページを見たら、すごくカッコいい。それでいきなり、書かれていた番号に電話したんです。「もしもし、ハロー」って日本語交じりで(笑)。英語も何もしゃべれないまま、勢いでした。

偶然に結ばれた 長岡の酒との縁

「ドバイで、長岡の酒との縁がどのように結ばれたのでしょうか？ ZUMAに勤め始めたばかり

本酒セミナーをすることもありません。そこで教えたスタッフたちが、店を辞めても、それぞれの国で日本酒を広めてくれているんです。フランスとか、ノルウェーとか、世界各地に元同僚が散っていつか、今日、オレが本醸造とか、大吟醸の違いを説明したよ！」ってメールをくれる。嬉しいですね。彼らが日本酒のアンバサダー(大使)になってくれているんですよ。そんな彼らの力を借りて、もっと日本酒を世界に届けたい。

いずれは独立して、酒のアンテナショップを作って、イタリアンレストランとか、和食に限らず色々なお店で日本酒を使ってもらえるようにしたいですね。僕は、そのハブの役目になりたいんです。

海外で過熱傾向の日本酒ブーム

それが一過性の流行ではなく、世界の人々の食生活にきちんと根付いていくための「文化の日本代表」として、浜田さんは灼熱のドバイで今日も戦い続けているのです。



話題の「日本酒バル」で訊く

お酒を100倍 おいしく飲む方法

せっかくおいしい日本酒を手に入れたのなら、
一段とおいしく飲む方法を知りたいというのが人情。

そこで、全国から厳選した日本酒を楽しめる

「JR長岡駅前の日本酒バル」カネセ商店」の店長・大内誠さんに、
ちょっとした工夫でできる「おいしい飲み方」を伺いました。



お話を伺ったお店
くずしフレンチの日本酒バル
カネセ商店

酒販店の社長でもあるオーナーが全国から選りすぐったおいしいお酒と、日本酒と一緒に気軽に食べられる「くずしフレンチ」が特徴。駅近くで交通の便もよいので、長岡にお越しの際はぜひ。

【住所】長岡市大手通1-4-9 メゾン大手1F 【電話番号】0258-37-3137
【営業時間】火曜～木曜17:00～24:00(LO23:30)、金・土曜と祝前日17:00～25:00(LO24:30)、日曜15:00～22:00(LO21:30)、祝日は各曜日に準ずる
【定休日】毎週月曜、不定期で日 or 火曜休あり

POINT

1

器にこだわれ！

「当店ではワイングラスにお酒を入れてお出しすることも多いです。器の材質や形によって、香りや口当たりが全く違うんですよ」という大内さん。どんな器にどんなお酒が合うんでしょうか？

バランス型は
こちら



「スタンダードな形のワイングラスは、味わい、香りともにバランスよく楽しめますね。お燗を注ぐなら、香りが強くなるので多少飲み口の広いものを選ぶのがいいと思います」

香りを楽しむ
ならこれ！



「細身で、飲み口がチューリップ型に広がったタイプのワイングラス。注いだ時に液面が鼻に近くなるのと、グラスのくびれの部分で香りが凝縮されるので、香りを楽しむのに最適です。純米大吟醸など、フルーティなお酒がいいですね」

さらっとした
お酒にはこれ！



「おちょこの場合、磁器などの表面がツルリとしたものは、さらっと淡麗な口当たりのお酒がいいですね。本醸造など、食中酒としてオールマイティなものが一番当てはまるのではないのでしょうか」

個性をさらに
引き立てる！

「生酛タイプのお酒やにがり酒の類など、風味が強いお酒には、こういうざらっとした質感のある陶器のおちょこがいいと思います。個性派な味わいを、触感の上でも楽しんでいただけるといいですね」



POINT

2

知ってましたか？

「お酒」と「温度」のつきあい方

「お燗はやり方を間違えるとせっかくの香りが飛んだり、味が落ちたりしてしまいます。冷やにしても、ただ冷やせばいいというものでもない。でも、ほんのいくつかに気をつけるだけで、誰でもおいしくできますよ」というわけで、おいしく“温度”とつきあう奥義、教えていただきました！

← 続きは次のページで！

私が教えます!!





POINT いきなり温度を上げないこと

「沸騰した鍋のお湯に徳利をドボンなんていうのは論外。お酒は丁寧に温度を伝えた方がいいので、80℃〜90℃のお湯でゆっくり温めるのがいいですよ」と大内さん。

でも、温度計を持つてる人なんてなかなかいないですよ……？

「そこで、便利なのが電気ポット。これならお湯を一定の温度にずっと保てるので、90℃なら90℃に設定したまま安定的に温められます。当店でも、お燗はこれです。ちろりを一つ持つておくと便利です」

鍋と徳利しかないという場合はどうすればいいですか？

「やはり80℃〜90℃がいいですが、ポイントはお湯の量。水面が徳利の中のお酒の高さの2/3くらいになるようにお湯を入れましょう。お酒が冷たい空気に触れている部分と熱いお湯に触れている部分ができることで対流が起こり、おいしさを保ったままより効率的に温まります」

POINT お燗のつけ直しはNG

「冷めてしまったからとお燗をつけ直すこともあるかもしれませんが、これはNG。冷えたり温めたりを繰り返すとお酒にとってよくないので、適量をその都度温めるようにしたいですね」

ちなみに、ちょうどいい温度感ってあるんでしょうか？

「熱い・ぬるいは人によって好みがあると思いますが、おちょこに注ぐ時点で少し温度が下がるので、自分が飲みたい温度より、ちょっと熱いかな？というくらいまで温めておくのがいいと思います」



お酒を入れて温めるための必需品「ちろり」と温度計。これらと電気ポットが3種の神器！

POINT お燗に適したお酒って？

居酒屋などでお燗を頼むとよく言われるのが「このお酒は冷やしかないんです」ということ。でも、大内さんは基本、どのお酒もお燗していけないということはないんです」と言います。

「お燗をすると香りが飛ぶからいいんですが、これまで注意した点を守ればそれはかなり防げるはず。純米大吟醸でも、別にお燗したっていいんです。強いものなら、お米の香りが優しい感じのものがよりオススメというくらいですね」

なるほど。本醸造のものはどうなんでしょう？「本醸造のお酒は醸造アルコールを混ぜているぶん、温めるとアルコール臭が出てきます。これはもう好みでいいと思いますよ」

難しいうんちくではなく、

ちょっととした

工夫や注意で今よりもっと

おいしく飲めるように

なるものなんです。ね。

大内さん、

ありがとうございます！

POINT 冷やの場合「一拍」おいて

キリッと辛口のお酒をキユッと冷やしていただくのも、最高の楽しみ。ただし、冷やの場合も「ちょっと待った！」というポイントがあるそう。

「一般的な冷蔵庫の温度は、だいたい5℃くらい。そこから出したばかりの時は、まだまだお酒が「閉じて」いる状態なんです。こうやってグラスに注いだものをいったん手で包み込んで少しだけ温めたほうが、香りが開いておいしくなりますよ」

飲むときも、「一気にぐいっと……」行きたいところをぐいっとこらえて、喉を「通す」ようなイメージがいいのだとか。

「ぐんぐんと飲み下すのではなく、すーっと喉を通しながら鼻に抜ける香りを楽しむといいと思います。ワインと似たような考え方で、香りをまず味わってから飲んでいただくといいですね」



ながおかりアル・ローカル・つまみスタイル

つまみもろろ

お酒に欠かせないものといえば、そう、つまみ。

土地の人たちが何をつまみにお酒を酌み交わし、

何を語らっているのかを知ること、酒のある風景はぐっと深みを増してきます。

広い長岡を巡り、個性豊かな各地域の方々をつまみを拝見。

お酒と一緒にいただきながら、地元への思いを伺いました。



つまみ酒…1

川口・中林さんの カジカ酒、とピーナッツ。

長岡市の中でも他の地域とは隣接しない「飛び地」であり、冬は豪雪に閉ざされる山深い川口地域。それだけに、山や川の恵みで生計を立てる猟師・漁師の方が多く地域でもあります。

川漁を営む中林道男さんも、そんな川口で先祖代々、鮎やカジカを獲って暮らしてきました。「家から見える、あの川で獲ってるんだよ。野菜も作ってるし、うちの周りだけで食ってける。最高だろ？」と笑う中林さんのおきつまみは、なんとも意外なものでした。

まあ、せっかく来たんだ。カジカ酒飲みなよ。

独特の香りがするだろ？ 漁に出るたびに大量にとって、何匹かずつ串に刺して炭火でずーっと炙るのよ。そして、いい感じに水気が抜ける。

それを熱燗の酒に漬けてな。

どんな酒が合うかって？ **安い酒が一番いいんだよ。**カジカの香りと風味が出るから、安い酒が一番（笑）。ヤカンに入れた酒にカジカをつけて直に温めてもいいんだけどな、酒が飛ぶ前に上げるのが大事だから、ちょっと難しいかも。

中学を出てから50年、ずっと漁師をやってきたよ。鮎とか鮭とか獲って。カジカは



胸ビレがピッと開いた、中林さんのカジカ。男前！



いつも中林さんと共にあった、川口の景色。この銀世界にも、もうすぐ春が訪れる。

何より、ここからはこの景色が見える。大パノラマだ。
最高だろ？ お、もう一杯行くかい。

仕事をしてれば気が紛れたしな。
辺の家もけっこうやられた。うちも全壊扱いにされたよ。それでも、ここを離れる気はなかった。ここでしか漁や畑仕事はできないし、

あるんだよ。

地震（2004年の中越地震）では、この
自分で食べるものは、ほとんど自分で作
てるか、周りの人と融通しあってるよ。肉も、
猟師からイノシシの肉をもらって、代わりに
カジカをやったりな。ここにはなんでも
ルパックに何袋か採れるようになったよ。
ようやくこれくらい（A4サイズ）のビニ
ー
ピーナッツも、昔もらった種で自分で作り
始めた。ネズミやモグラがかじったりもする
し、難しくて、なかなか量が採れないんだ。
自分で食べるものは、ほとんど自分で作
てるか、周りの人と融通しあってるよ。肉も、
猟師からイノシシの肉をもらって、代わりに
カジカをやったりな。ここにはなんでも
あるんだよ。



干したカジカを素揚げしたもの。これも美味。



オール川口製のかぐら南蛮味噌。

獲り始めて、もう30年。川底にいるのを、網に追い込んでケンスコ（スコップ）ですく上げるんだ。
そのまま干すのもいいんだけど、オレは必ず、干す前に**胸びれをくいつこう、開いてやるんだよ**。その方が干した時の形がいいし、ほら、グラスに浸かっても見栄えがいいだろ？これで稼いでるんだから、これくらいの企業努力はしなきゃな（笑）。
「晩酌はほぼ毎日、365日するよ。「朝日山」とか「長者盛」が多いかな。昔はたくさん飲んだけど、最近はせいぜい一杯半くらいにしてる。」
つまみはほら、**自家製のかぐら南蛮味噌**。ピリッと辛くて、日本酒に合うだろ？かぐら南蛮は近所にある畑で作ってるし、味噌もこの近くの米山さんが作ってる味噌。この味は、買おうたってないよ。白いご飯に混ぜたりしても最高だな。
あとは、これな。ピーナッツ。普通のととはちよつとわけが違うんだよ……割ってみな？**皮が黒いんだ**。これが、ものすごく濃厚



衝撃の「黒ピーナッツ」。濃厚でした。



カジカや鮎は炭火でじっくりと炙って干す。



自家製イカの塩辛は、
ワタの風味とゆずの香りが
たまらない絶品。

つまもう…2

寺泊・年友さんちの

めおと 夫婦めし。

長岡市で唯一、海に面しているのが寺泊地域。
昔から漁業の盛んな地域でもあり、「魚のアメ横」の異名を持つ市場通りは、
いつでも新鮮な海の幸に出会える海鮮の宝庫でもあります。

この日は、寺泊の年友さんご夫妻のお宅で何やら
賑やかな会合が開かれているということで、ちゃっかりお邪魔。
漁師町ならではの極上つまみと楽しい会話の先に、
地元と家族を愛する人たちの姿がありました。

あらー、いらっしやい。今日はね、
アルビ（Jリーグ・アルビレックス新
潟）の開幕戦をみんなで見えたのよ。私
たち、みんな近所のアルビサポーター仲
間なの。今日はアウェイだから、こう
やって家で応援。夕方から飲んでるから
もうペロペロよお。1点取られて、追っ
ついて、「やった！」と思ったら1分も
経たずに点取られて。ガックリしちゃっ
た。勝つつもりで赤飯も用意したんだけ
どね。

私たちはアルビが大好き！な
にせ、日本海側で初めてできたプロチー
ムだからね。アルビができるまでは、こ
のあたりにプロスポーツは何もなかつ
た。今でも、日本海側でトップリーグに
いるのはアルビだけだからね。それを新
潟の私たちが応援しなかったら、おかし
いでしょ！新潟県人はなかなか、みん
なで集まったりしないからね。それが、
スタジアムに4万人も集まるようになって
たんだから。ほんとに好きなのよ、アル



台所に立ち、陽気に喋り、誰かの盃が開くとすかさず酒を注ぐ。この奥様の明るさも、人が集まる理由。

ピが。

まあ、食べて、飲んで。そのカメラ
さん、飲んでる？

これ、寺泊のタコ。絶対に食べてよ。
冬の荒海の中で育ってるから、よそのタ
コとは甘さが違う。本当はお正月あたり
に食べる、真ダコのメスが最高に美味し
いんだけどね。ちょっと来るのが遅かつ
たね。

新潟近海で採れるメスの真ダコ
は、脚の1本が5000円とか
6000円とかするんだよ。脚が8本、
頭は足の2本分の値段で売るのが普通だ
から、セリにかけると一杯で何万
円もする。小売にすると、もって行く
よな。それを食べるのが長岡の、寺泊の、
食文化なんだよ。昔はうちのばあちゃん
が山のほうにまで行商に行ったりもして
た。これが暮らしの基本だね。今は昔ほ
ど獲れないけどね。



陽気に話すお母さんを、優しく見守るお父さん。絶妙なバランスで、お互い歳と杯を重ねてきた。



地域の方が持ってきてくれた長岡野菜の「煮菜」。



ぶりぶりの真ダコ。「正月のはこれよりうまい」だなんて！

おつまみ、あと何を作ろうかしら。塩辛にしようか。
 イカの塩辛はね、自家製。ワタを混ぜたりしてね。ちょっと柚子を削って乗けるとさっぱりするし、味も引き立つのよ。
 うちの猫、見る？人がたくさんいるから、来ないかな。うちのは、一番賢いな猫だよ。網にかかってもがいて弱った魚じゃなくて、お父さんが釣って来た魚を食べるからね。だから、そのへんの魚には見向きもしないで、またいで通っちゃう。

.....
 オレが釣った魚が一番うまいからなあ。

あとは、お父さんが釣ったこのスルメ！柔らかいでしょう。イカが釣れたら、まず開いてから濃い塩水にザブンとつけて、それから串に刺して干すのよ。私、イカが大好きでね。お父さんに「アジとかいいから、とにかくイカを釣って来て！」って頼んでるの。



ぎばさをさっと茹でたもの。磯の香りが口広がる。



お父さんに寄ってきた(?)スルメ。確かに濃厚！

.....
 また、オレに寄って来るんだ、イカが。

何言ってるんだか。
 私たち夫婦って、共通点がないのよ。酒が好きで、アルビが好きってくらい。性格は全然違うから、お互い酒好きじゃなかったら別れてたかもね(笑)。だから、いろんなお友達を呼んで飲んでると、ケンカしなくてちょうどいいのよ。

.....
 でも、飲んで話をするのって、二人でも大人数でも楽しいよな。家もいいんだけど、よその居酒屋に二人で飲みに行くと、なぜか、家ではしないような話もしたりするし。人生の中での楽しみってさ、そういうものだと思うよ。

.....
 人は一人じゃ生きられないからね。あとは、アルビが勝ってくれさえすれば、それで幸せよ(笑)。



冷奴にも、もちろん相性は最高。



おひたしに、削りたてのカツオという鉄板コンビ。

削り節。久住さんの与板。

つまもう……3



ここはね、私が悪さをする場所なんですよ。昔はよく職人たちとここで飲み会をやったもんだけど、最近はどうもすっかりそういう機会も減って、趣味の書をやる場所にしてるんです。

つまみと言っても、そんなに大したものも食べないですよ。豆腐とか、ほうれん草のお浸しくらいですね。ただ、そんな時に必要な削り節は、自分で削ると香りも立つし、より一層美味しく感じられます。削り器の刃は、当然、与板で作ったものです。

鰹節はカチカチになっているので、削る前に表面を少し柔らかくしておいた方が削りやすいんです。ちょっとだけお湯につけたりしてもいいかもしれませんね。すごく滑らかになつて、削りやすくなりますよ。

これはね、最近のヒット商品。渡徳さんという職人さんが作った、ミニ削り節器「愛ちゃん」です。削り節器って、高いイメージがあるでしょ？ 実際、桐の箱のものになると、2万円くらいする。でも、「愛ちゃん」



これが「愛ちゃん」。名前の由来は直江兼続の兜の前立てから。



書を嗜む久住さん。地元出身の名僧・良寛筆の写しも見える。

長岡市北部に位置する与板地区は、戦国時代末期には上杉家の重臣として活躍したことで名高い直江兼続の所領であった土地。その義父である直江景綱がこの地に刀鍛冶を連れて来て以来、打刃物は与板の伝統工芸として今でも脈々と伝わっています。

近年では安い工業製品に押されがちな打刃物の灯火を守り続けているのが、越後与板打刃物匠会という職人さんたちの団体。その会長を務めるのが、卸商でもある久住誠一さん。事務所の2階、久住さんが「悪さする場所」という部屋で、酒を酌み交わしながら打刃物の未来について語っていただきました。



与板の誇り・打刃物の大工道具。この「陣太鼓」という銘柄は、銀閣寺の宮大工にも使用されている逸品。

は檜の木でできていますから、4800
円とすごくお手頃。その気楽さが受けたよ
うで、けっこう好評なんですよ。

今は本格的な打刃物と言っても、なか
なか売れない時代。全盛期は3000あつ
た与板の鍛冶屋の数も、今では30を切っ
てしまいました。刃のほうの質さえ落とさな
ければ、檜の木で作ったとはいえ、削り心
地は桐と遜色ないはず。こうやって敷居
を下げる努力もしなければ、生き残
れないのだと思います。

私は昭和11年に生まれて、中卒でお隣の
三条市の金物問屋に丁稚奉公に出たんで
す。酒は……18、19くらいから飲み
始めたな。もう時効でしょう(笑)。昭
和33年に独立して以降、与板で会社をやっ
ています。

打刃物があまり売れなくなった大きな理
由のひとつは、木造建築が減って、大工道
具の需要がなくなったことですね。2×4
など、安価で効率的な建築方法が増えて、
やはり昔ながらの木造家屋は減ってしまっ

た。でも、我々のように雪国で暮らしてい
ると、何百年と風雪に耐える力が
あるのは木造だけだということはよく
わかります。そういう、昔ながらのいいも
のを、なんとかして今の時代に合う形で広
めないといかんと思いますね。

今は手仕事にも少しずつ注目が集まっ
ていますから、女性にも木工に親しんで
もらおうと、そんなに力がなくても使
える重さでデザインも可愛らしくした
「TANTON」という工具セットを作っ
てみたり、いろんなことを試しておりますよ。

そうそう、今度、その辺りに新しい鍛
冶工房も作るんです。まだ詳しく決めた
わけじゃないけど、見学ツアーをやったり、
体験ワークショップを企画したいですね。大
工道具だけでなく包丁も作っていますから、
みんなで長岡の名物を作って食べるだけの
会なんかもいいですね。東京にもちよくちよ
く営業に行きますし、これからも地域のため
に頑張っていきますよ。さ、飲んで飲んで。

吉乃川

YOSHINOAWA



吟醸 極上吉乃川
〔通年出荷〕

天文17年(1548年)上杉謙信が家督相続したとし創業。米は全量新潟県産で、東山連峰の雪解け水と信濃川の伏流水が混ざった仕込み水を敷地内の井戸からくみ上げ、酒を醸し続けている。

オススメおつまみ

のっぺ、山海煮

ラベルの文字は京都清水寺の森清範貫主が書いたもの!



☎0258-35-3000 新潟県長岡市撰田屋4-8-12
www.yosinogawa.co.jp

高橋酒造

TAKAHASHI SHUZO



八二 特別純米
〔通年出荷〕

安政年間創業。大正11年に新たに建築された総赤煉瓦の醸造蔵と煙突は、平成19年に登録有形文化財にも。

オススメおつまみ

豚のラーメン

杜氏は独身で、パートナー募集中だっ!



☎0258-32-0181 新潟県長岡市地蔵1-8-2
www.echigo-choryo.co.jp

お福酒造

OFUKU SHUZO



純米吟醸 山古志
〔通年出荷〕

酒母の製法、遠藤発祥の酒蔵、蔵名は「飲むほかに福」招かれるようにとの願いからつけられた。

オススメおつまみ

かぐら南蛮味噌

営業の坂詰さんは堤真一にそっくりだよ!



☎0258-22-0086 新潟県長岡市横枕町606
www.ofuku-shuzo.jp

長谷川酒造

HASEGAWA SHUZO



越後雪紅梅 純米大吟醸
〔通年出荷〕

信州から一族の数名がこの地に移り開墾したため、屋号が「信州屋」に。天保の飢饉の最中もこの一帯が天領だったため、野営水にお神酒を差し出すという名目で酒造りが許されたという。

オススメおつまみ

魚の粕煮、梨なすの漬物

社長の娘さんお二人が蔵を守ってる。よっ!二枚看板娘!



☎0258-32-0270 新潟県長岡市撰田屋2-7-28
www.sekkobai.ecnet.jp

ながおか・全16酒蔵データ名鑑

「読んで飲み、行って飲み」したくなる

長岡市に立地する全16酒蔵のデータを、蔵元のオススメ銘柄とともにご紹介。「農業で住みます芸人」チカコホンマの、嘘のような「ホンマの小ネタ」とともに楽しんでみてください。

チカコホンマ

よしもとクリエイティブ・エージェンシー所属。1年間の移住生活を通じて、米作りと酒造りに従事。現在は任期を終え、東京在住。

地元生まれの便利グッズ2選!

ながおか、飲兵衛にやたらまん“酒道具”。

いい酒と食材の集まる長岡では、ちょっとした工夫で酒とつまみのある生活をより豊かにしてくれる様々な道具が作られています。ここでは、中でも「これは!」という2点をご紹介します。

足立茂久商店

わっぱセイロ



江戸時代から続き、寺泊に拠点を構える足立茂久商店の曲げわっぱセイロ。ヒノキの板を伝統の技術で見事に湾曲させた曲げわっぱが美しい……ですが、実はそれだけではありません。このわっぱセイロ、なんと通常は難しいと言われる電子レンジでの使用が可能。いちいちお湯を沸かす手間も要らず、ちょっとした酒のつまみにエビや豚バラ、旬の野菜など、なんでも簡単に蒸すことができます。胴に使われた天然ヒノキや竹製のこの優しい香りも残るホカホカおつまみを、おいしい冷酒と一緒にキュッといかがですか?

わっぱ5寸 ¥5,500 / 6寸 ¥8,500 (いずれも税別)

足立茂久商店
新潟県長岡市寺泊山田 1289
☎0258-75-3190

渡徳工業

舟形とっくり

(杯セット)



前項でもご紹介した「愛ちゃん」の生みの親、打刃物の職人のはずの渡徳工業三代目・渡邊泰啓さんが、お酒が好きなあまり作った陶器のとっくり。舟形になっているので鮎やイワナなどの塩焼き、ヒレなどを入れやすい形になっており、ここにお燗をつけた日本酒を注げば、魚の風味とコクが加わった深い味わいが楽しめる……って、むしろその好き者ぶりに感服する一品です。繰り返しますが、打刃物の職人さんです。手びねりの雰囲気と深いコバルトの色合いも美しく、杯もセットになって至れり尽くせり。渡徳さんでしか買えない貴重な飲兵衛グッズ、おすすめですよ!

舟形とっくり(杯セット) ¥7,870 (税別)

渡徳工業
新潟県長岡市与板町与板 81
☎0258-72-2688 (工場)

朝日酒造

ASAHI SHUZO



朝日山萬寿盃
【通年出荷】

1920年創業10ヶ月は製造工程も見学できる。酒造りの環境に寄与するため、自然環境の保護活動も盛んに行っている。

オススメおつまみ

かぐら南蛮味噌

昨年から、ネット投稿を募集して「おつまみグランプリ」を開催中!



0258-92-3181 新潟県長岡市朝日880-1
www.asahi-shuzo.co.jp

栃倉酒造

TOCHIKURA SHUZO



米百俵 純米酒
【通年出荷】

1904年創業。すべて地元産の酒米を使用し、会社の裏山の湧き水で仕込み。当時から、信頼でできるお酒だけの直販制になっている。

オススメおつまみ

山フグの刺身、山菜料理

6月の中頃は蔵の周りに螢が飛び交うとか。幻想的〜!



0258-46-2205 新潟県長岡市大横町1丁目乙274-3

関原酒造

SEKIHARA SHUZO



越後長岡藩 特別純米酒
【通年出荷】

享保元年(1716年)創業。美酒入魂をモットーに300年間意欲的に酒造りを続け、戦前には中国大陸に進出したこともある。

オススメおつまみ

納豆入りあぶらげ

社長でもある杜氏さんはヒップホップダンスがマイブーム!



0258-46-2010 新潟県長岡市関原町1-1029-1
www.sake-sekihara.co.jp

諸橋酒造

MOROHASHI SHUZO



越乃景虎 名水源流
【奇数月のみ出荷】

上杉謙信とゆかりの深い歴史の里、栃尾で育まれた蔵。蔵人が日々、美味しい酒造りに情熱を燃やし、地元の名水で仕込み上げた酒を醸し続けている。

オススメおつまみ

栃尾のあぶらげ

最近、社長と杜氏が代替わりしたんだって!



0258-52-1151 新潟県長岡市北町408
www.morohashi-shuzo.co.jp

越銘醸

KOSHIMEIJO



越の鶴 純米酒
【通年出荷】

手造りを基本とした酒造りを伝統として、地元産の酒米にこだわり続け「越の鶴」のほか「夢醸」「本正」を醸造している。

オススメおつまみ

栃尾のあぶらげ

現在の杜氏は、なんと浄土真宗のお寺の現職住職!異っ色〜!



0258-52-3667 新潟県長岡市栃尾大町2-8

恩田酒造

ONDA SHUZO



鶴と油揚げ
【通年出荷】

先代から、社長が杜氏を兼務するオーナー杜氏になった珍しい蔵。越後山脈の雪解け水が何十年も地中に滞った伏流水を使う。

オススメおつまみ

栃尾のあぶらげ

現社長はお隣・三条市出身の高橋克実さんなんだって!



0258-22-2134 新潟県長岡市六日町1330
www.maitsuru.com

柏露酒造

HAKURO SHUZO



越後長岡藩主牧野家 三つ柏 純米吟醸
【通年出荷】

長岡藩主・牧野家の興した酒造を語りつづけた由緒ある酒造。三つ柏の銘柄名は牧野家の家紋から来ている。

オススメおつまみ

煮菜(長岡野菜・体菜の煮物)

月1回、従業員で酒盛りするほど仲良しなんだって。ホワイト企業〜!



0120-130-896 新潟県長岡市十日町字小島1927
www.hakuroshuzo.co.jp

池浦酒造

IKEURA SHUZO



和楽互尊 こしひかり
【通年出荷】

良寛和尚が生誕を閉じたと言われる和島で、自社の敷地内の井戸から採れる水を使用している。写真は和島産の「コンシカリ100%」で仕込み、すっきりとした純米酒。

オススメおつまみ

子持らのハタハタでんがく焼き、山うどの和え物

焼酎を作った時代の木造5階建ての旧蒸留塔がシンボルだよ!



0258-74-3141 新潟県長岡市岡高1538
www.ikeura-shuzo.com

久須美酒造

KUSUMI SHUZO



純米大吟醸 亀の翁
【10月、12月、5月、10月、12月、5月出荷】

昭和55年、現会長が種もみを探し出し、社員・蔵人たちが復活栽培した幻の米「亀の尾」を用い、裏山に湧く名水とで純酒を醸す。

オススメおつまみ

春の山菜

漫画「夏子の酒」(講談社)のモデルになった蔵だよ!



0258-74-3101 長岡市小島谷1537-2

中川酒造

NAKAGAWA SHUZO



越乃白雁 本醸造
【通年出荷】

タンクに貯めると不思議と水色になる、西山連邦の地下水を仕込みで使用。現代の名工に選ばれた前杜氏の指導のもと酒造りに励む。

オススメおつまみ

中着ナスの漬物

「入魂蔵」という名のアツイ蔵があるんだって!



0258-42-2707 新潟県長岡市脇野町2011

河忠酒造

KAWACHU SHUZO



想天坊 外伝 辛口純米酒
【通年出荷】

「天(天候や自然現象を想う)坊(八咫という意味の想)天坊」という銘柄名通り「地元産の米、水、人」蔵人の想いと、天の恵みで醸した酒がモットーの蔵。

オススメおつまみ

「四季折々の旬のものなど、いろいろとお試ください」(酒蔵談)

「蔵が焼ける」を連想するから、社長は焼いた酒粕を食べないよ!



0258-42-2405 新潟県長岡市脇野町1677
www.soutenbou.jp

住乃井酒造

SUMINOI SHUZO



住乃井 本醸造
【通年出荷】

宝暦8年(1708)創業。キノのある飲み飽きない酒を提案することを目指し、自然の摂理になるべく逆らう。

オススメおつまみ

かぐら南蛮味噌

県内唯一となる、みりんの製造免許も持っているんだって!



0258-42-2229 新潟県長岡市吉崎581-1
www.suminoi.com



会おうれ、 飲もうれ。

山、海、川と、多様な気候風土をそのうちに抱いた長岡市。そこに住む人たちの暮らしや人間模様もまたさまざまながら、希望を持って厳しい冬を乗り越え、そして豊穡の季節へと向かっていく時の移ろいに誰よりも敏感であるという点はみな同じ。巡り来る春を待ち、まだ見ぬ何かに焦られるような冬の心をギュッと閉じ込めたのが、長岡の酒なのです。

みんなで集まって語らいながら、時にはしつぽりと物思いにふけりながら、人々は酒とともに日々と心を繋いできました。長岡の酒を口にすれば、あなたも、もう、その一員。

この本を読み終えたら、今度はぜひ長岡に遊びにきてください。おいしいお酒と一緒にお待ちしておりますよ。

STAFF

発行：長岡市 地方創生推進部 シティプロモーション課

編集：な！ナガオカ

(安東嵩史 [TISSUE Inc.]、井本茜 [meet & meet])

写真：新田君彦／河内千春 (P9～11のみ)／井本茜 (P12～14のみ)
／池田哲郎 [ピープルアイランド] (P29～31 一部)

デザイン：吉田朋史 [TISSUE Inc.]・村田佳祐

発行日：2017年3月31日

©長岡市 2017 Printed in Japan

内容の無断複製・転載を禁じます。

な!
ナガオカ



www.nagaoka-nagasaki.jp



な!
ナガオカ