

# 新潟清酒《金の達人》が「今、会いたい！」

## この蔵、この人

関川村の高瀬温泉にある高橋屋観山荘専務で新潟清酒「金の達人」の高橋俊さんと、同じく「金の達人」で「酒屋やまさ」の利酒師・佐藤真智子さん。地元と地酒をこよなく愛する二人が、大洋酒造の村山智社長と熱く語り合った。



### 秋冬の関川・村上の見どころは？

**高橋** 関川村を流れる一級河川の荒川上流は渓谷で、県内有数の紅葉スポット。秋は多くの方に訪れていただいています。  
**佐藤** 冬は、雪灯籠にろうそくを灯す「雪ほたる」や、「おおいし・どもんこ（いかまくら）まつり」、「えちごせきかわ雪まつり」などの雪遊びのお祭りも開催されます。

**村山** 村上では毎年9月から10月初旬まで「屏風まつり」があります。春の「人形さま巡り」と並ぶ大きな催しで、約70軒の町家に飾った屏風を無料で見学できます。当社も「利水蔵」に展示します。屏風は、新潟で三大祭りに数えられる「村上大祭」のとき、「およばれ」と言っておまわり面識のない方まで自宅にお招きした際、家の中を見せないための目隠しでした。村上には戦火に罹災することもなく、昔ながらの物が残っているという背景もあります。

### 地域と季節限定の「うまい地酒に美味料理」

**高橋** 宿では大洋酒造さんのお酒を3種類1合ずつセットにし、大洋酒造さんの酒粕を使った料理を何品か加えてお客様にお出ししています。大変好評で、それを目当てに予約してくださる方もいらっしゃいます。

**佐藤** 大洋さんのお酒は、特に料理に合う酒質。村上・岩船地域でしか売っていない特約店限定銘柄「紫雲」は、清酒の種別では普通酒なので値段も手頃ですが、米を55%まで磨いた贅沢な造りになっています。お燗にしてもスッキリしていて、

### 大洋酒造 (村上市) 社長 村山 智さん

長岡市(旧北魚沼郡川口町)出身。2013年に8代目社長に就任。酒質向上のため酒蔵の設備の最新化と改修を手掛け、16年秋にはラベルも一新。



燗が苦手な人でも飲める。本当に感動しました。大好きなお酒です。  
**高橋** ここでしか飲めないというのはお客様にとっても大きな魅力。コストパフォーマンスもすばらしくおすすりやすいですね。

**村山** ありがとうございます。「紫雲」は創立50周年を記念し、採算を度外視して造りました。1回だけのつもりでしたがご要望が多く、20年以上造ってきました。当社の基本方針は創業当初から「お料理と互いに引き立て合う地酒を醸すこと」。「紫雲」はその最たる酒です。

**佐藤** 秋といえば9月の「秋仕立て」はちよつと度数が高い生酒の一種で酒好きが好む味。2月の「本生仕立て」は飲んだ瞬間に白ブドウのようなフルーティー感が口の中に広がりますね。

**高橋** うちでは、季節限定のお酒も旬の料理とともにお出ししています。それもお酒の一つの楽しみ方ですから。  
**村山** 関川村には秋の山菜や子持ち鮎など川の幸もあり、お米も非常においしい。地酒と合わせていただくのは最高の楽しみですね。全国的にも新潟のように食材が豊かな地域は、料理を邪魔しない淡麗な酒が好まれる傾向があります。

**佐藤** あまり濃い味付けにしない和食はもちろん、村山社長がおっしゃるように、今は食べ物豊かな時代なので、淡麗辛口のお酒がいろいろ求められているのかもしれないですね。

### 地酒の魅力を幅広い層と地域へ発信

**高橋** 県外出身ということもあり、最初、日本酒は接点の多い飲み物ではありませんでした。「新潟清酒達人検定」を受けるため、勉強すればするほど日本酒に対する愛着が湧いてきて、そのままだ「金」まで進んで今があります。「金の達人」を取るまでに身につけた知識とこれまでの経験の元に、お客様をもっと日本酒に近づけたい。酒蔵さんががんばって、日本酒が苦手な方でもスツと入っているお酒を造っているの、そういうお酒のセットも考えています。少しでも日本酒の良さを味わっていただければ。

**佐藤** 家業に入るからにはプロになろうと決意して、利酒師と「金の達人」を取得しました。2つの資格を生かし、東京で定期的に、若い女性や日本酒になじみの

ない方に向け「ジャパニーズサケテイステイングパーティー」を開催しています。今後は洋食とのペアリングにも取り組みたいです。また16年から当店は免税店になりました。外国の方にもお酒や酒造りを英語で説明していきたいです。  
**村山** まずは地元根ざした酒造りが基本。一方地元で培われた「食材を引き立てるお酒」で海外展開にも力を入れています。また1972年に吟醸酒をいち早く市販するなど、うちは元々バイオニア精神が旺盛な会社。今年6月に「大洋盛スカイブルーラベル」という甘口の純米吟醸を発売しました。今後もさまざまなことに挑戦し、日本酒は可能性と多様性のある飲み物だということを、もっと日本酒に親しんでいただきたい女性や、若い人たちにアピールしたいですね。



**ちよつといい宿 高橋屋観山荘** (ちよつといいやど たかはしや かんざんそう)  
「平成の名水百選」の荒川のほとりに立つ純和風温泉旅館。源泉約70℃の高瀬温泉を、庭園露天風呂や、24時間入浴可能な大浴場で堪能できる。食事は四季折々の地の幸を、充実の地酒、地ワインとともに楽しめる。岩船郡関川村高瀬温泉 TEL.0254-64-1188 交通 JR越後下関駅から車で約5分(無料送迎あり) / 日本海東北道荒川胎内ICから車で約15分 [「にがた地酒の宿」プランはP15]



**酒屋やまさ** (さかや やまさ)  
昭和元年創業の老舗酒販店。村上市などの地元下越地方をはじめ、新潟県内各地の厳選した銘酒を揃え、消費者の嗜好に合う最高の1本を提案して、地元産コシヒカリや山の幸なども販売。岩船郡関川村大島1071 TEL.0254-64-1328 交通 日本海東北道荒川胎内ICから車で約15分



**大洋酒造** (たいようしゅうぞう)  
東北の城下町村上の地で、1945(昭和20)年に14の酒蔵が合併して誕生。1972(昭和47)年には全国に先駆けて大吟醸酒を市販。社員自らが酒米を栽培し、地の料理と合う地酒を追求している。村上市飯野1-4-31 TEL.0254-53-3145 交通 日本海東北道村上瀬波ICから車で約3分 蔵見学(和水蔵)可 / 通年(年末年始除く)、予約不要 ※旧仕込蔵見学は要連絡