

お宿の新潟清酒達人が「今、会いたい！」

# この蔵、この人

「地酒の宿」でタッグを組む、上越市「高台の宿三景」と頸城酒造。新潟清酒「銅の達人」の伊倉吉之支配人と頸城酒造の八木崇博社長、そして頸城酒造とともに地域を盛り上げる「柿崎を食べる会」の岸田健さんが、上越市の柿崎や大潟の魅力語り合った。



高台の宿 三景  
(上越市)  
支配人  
伊倉 吉之さん

上越市出身。「にいがた地酒の宿」の取り組みがスタートした時に新潟清酒「銅の達人」を取得。海の温泉と、日本海で揚がる旬の魚介、上越の地酒のおいしさを発信。



柿崎を食べる会  
(上越市)  
岸田 健さん

新潟市出身。大学在学中に柿崎にファームステイしたのがきっかけで移住。先輩農家と「柿崎を食べる会」を設立。2017年に誕生した野生鳥獣肉処理施設「柿崎プーシェリー」副代表を務める。



頸城酒造  
(上越市)  
社長  
八木 崇博さん

頸城酒造社長。地酒蔵として、地域を元気にする酒造りを行うとともに、妙高市出身の料理研究家・片幸子さん(プラスサチ/東京都)とともに酒蔵で料理教室をすることで地元へ酒蔵を伝える「蔵キッチン」も開催。



酒造さんが純米酒「和希水」を造っています。蔵人として関わっているメンバーもいます。  
八木 酒米作り、酒造りを通して、大出口泉水の存在や大切さを知ってもらおうこと、過疎化が進む集落の田を守ることで、柿崎の中山間地を元気にする取り組みです。  
伊倉 上越出身ですが、大出口泉水のことは、この話を伺うまで、ほとんど知りませんでした。  
八木 これからは小学生たちにも米作りに参加してもらい、小さい頃から地元のお宝に触れてほしいと思っています。  
人魚と河童がシンボル。  
海・山・里、食の宝庫  
八木 鶴の浜温泉は昨年開湯60周年を迎えましたね。  
伊倉 はい。鶴の浜温泉は石油掘削がきっかけで発見された温泉で、塩分が高く、保温効果があるのが特徴です。  
岸田 鶴の浜温泉といえば、8月下旬の温泉まつりの海の花火がありますね。  
伊倉 夏の終わりに鶴の浜海岸で行わ

れる祭りでは、フィナーレに音楽に合わせて色彩花火が打ち上げられます。  
八木 同じ大潟区では6月初旬にキャンプ場などで「かつば祭り」も開催されますね。  
岸田 地域の人たちが河童の扮装をしたり、なかなか面白いイベントです。  
伊倉 そうですね。同じ大潟でも鶴の浜温泉は「人魚」(笑)。「うのんちゃん」というゆるキャラもいるんですよ。  
八木 そうそう、うのんちゃん！  
伊倉 うちの宿ではうのんちゃんのお猪口やシヨップ袋を使っています。  
岸田 人魚と河童海もあり山も里もある、上越の環境を象徴していますね。だから食べ物もおいしい！  
伊倉 春は桜鯛やホタルイカ、夏はベニズワイガニなど、鶴の浜温泉では、やはり海の幸を楽しんでほしいですね。  
岸田 ホタルイカのしゃぶしゃぶは最高ですよ！  
八木 春は山菜もあります。それから岸田さんが取り組んでいるジビエも。  
岸田 インシジはおいしいですよ。処理場



地域の一体感を  
わかりやすく発信

伊倉 「地酒の宿」スタート時から、うちは頸城酒造さんの「久比岐新潟印」に合う料理を提案させていただいています。  
八木 ありがとうございます。上越市のお宿が地元の日常の酒を大切に、発信してくださるのは、お客さまに地域がまともまっていることがわかりやすく伝わり、素晴らしい取り組みだと思います。

伊倉 料理は上越の郷土料理「する天」を使った「塩スルメとズワイ蟹の天麩羅」を提供しています。

岸田 地元に住んでいるのでプランを利用したことはありませんが、宿と酒蔵のこのような取り組みはいいですね。

八木 伊倉さんは新潟清酒「銅の達人」を取得されているんですね。

伊倉 うちの宿では私と接客担当の女性が「銅の達人」です。お客さまにも清酒達人の方がいらっしゃり、フロントに掲示してある私たちの会員証をご覧になり、地酒談義で盛り上がることもあります。

名水注ぐ田で米を作り  
酒を醸し、地域を守る

伊倉 「柿崎を食べる会」はさまざまな地域活性化の取り組みをしていますね。

岸田 地元柿崎出身者と私のように移住した者が一緒に、15年前に立ち上げた会です。頸城酒造さんとは2012年から「柿崎名水農醸プロジェクト」を始めました。「平成の名水百選」に選ばれた「大出口泉水」が注ぐ棚田で、メンバーが酒米「越淡麗」を栽培し、その米を使い、頸城

を立ち上げたばかりですが、これからますます県内外から注目されると思います。食が豊かで、幸せすぎます。  
チーム上越で人を呼び  
ファンを増やす

伊倉 観光の形も変わりつつある。食や酒を目的に上越に来てもらいたいですね。  
岸田 そして地元の人と触れ合い、ファンになつてもらいたい。

伊倉 そのためにも地域が一つになり、チームとして発信していきたいと思います。  
八木 地域をつなぎ、ここにしかない酒を造ること。それが酒蔵の存在意義だと思います。

伊倉 そうですね。今年も頸城酒造さんからいただいたミニ杉玉をフロントに飾りました。酒の熟成とともに茶色くなつていくのが楽しみです。

## 鶴の浜温泉 高台の宿 三景

(うのはまおんせん たかだいのみやどさんけい)  
鶴の浜海岸の高台に立ち、夕日や夜渡を望む眺望が自慢の温泉宿。夕食は部屋出しで、プライベート空間で上越の旬の魚介や地酒を楽しむ。日帰りプランもある。  
上越市大潟区鶴の浜温泉 TEL.025-534-2721  
交通：北陸道柿崎ICから車で約5分  
※「にいがた地酒の宿」プランはP11



## 頸城酒造 (くびきしゅぞう)

頸城社氏の里・柿崎で1697(元禄10)年から酒造業を営み、1936(昭和11)年に現法人創業。米山の伏流水である自家井戸と、平成の名水百選「大出口泉水」が仕込み水。  
上越市柿崎区柿崎5765 TEL.025-536-2329  
www.kubiki-shuzo.co.jp 酒蔵見学不可



## 柿崎を食べる会 (かきざきをたべるかい)

地元柿崎出身者と移住者の8名から成る会。柿崎の地と人を大切に、安心、安全なコシヒカリ「米山米」を栽培するほか、2012年からは頸城酒造とともに、大出口泉水が注ぐ棚田で酒米「越淡麗」を栽培し地酒「和希水」を醸し地域を盛り上げる「柿崎名水農醸プロジェクト」を行っている。  
www.yoneyamamai.com