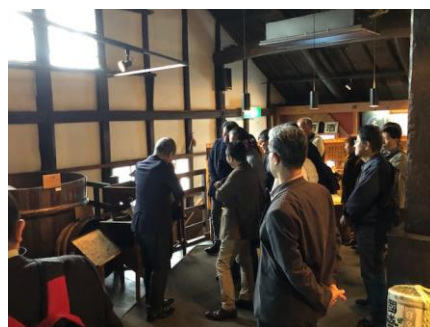


去る11月16日、14名の京機会会員で中部支部主催の「食の匠の技見学会」に参加しました。

## 1. 國盛 酒の文化館(中埜酒造(株)、半田市)

集合場所は、JR武豊線半田駅。武豊線は名古屋と知多半島をつなぐ単なるローカル線と thought していましたが実は東海道線よりも古く、半田が江戸時代から歴史ある要衝であったことを知りました。

その半田駅から歩くこと10分、ミツカングループの本社ビルを横目に路地を入っていくと「國盛」の口と巨大な酒蔵が現れ、國盛酒の文化館に到着しました。



「國盛」で知られる中埜酒造は1844年創業。現在、酒の文化館になっている酒蔵は1972年まで約200年にわたり実際の酒造りが行われてきたとのこと。

館内には、日本酒の製法、酒造りに実際に使われてきた道具が展示されており、酒造りの際に歌われていた歌、道具につけられた名前に隠された先人の知恵を知りました。

酒造りを教わったあと、お待ちかねの試飲。今回は特別の大吟醸も含めて飲み比べ。飲み比べることで、造り方による味の違いを体感し、酒談議に花が咲きました。



約1時間の見学の後、歩いて数分の「魚太郎 蔵の街」で昼食。他支部から見た方の自己紹介も含めてビール、日本酒を飲みながら歓談しました。



## 2. 知多蒸留所(株)サングレイン、知多市

昼食後、半田を後にバスで約1時間かけて知多半島を横断し、新日鉄住金、IHIの工場に隣する、知多市にある「サントリー知多」のサングレイン知多蒸留所へ到着。



ウイスキーの種類、製造方法に関するセミナーを受講しました。「山崎」「白州」などの大麦から作られるモルトと、トウモロコシから作られるグレインの製法の違いを知り、蒸留時のアルコール度数が高いグレインは水の影響をあまり受けないから、輸入原料が入手しやすいことが立地条件であることに納得。



巨大な原料サイロ、甘い香りの漂う発酵塔、巨大な蒸留塔を見学しました。そして、試飲。「知多」の原料である蒸留方法の異なる原酒を味わい、最終製品である「知多」を試飲、ブレンドによる味の設計の妙に感激しました。「知多」といえばハイボール、ハイボールの美味しい入れ方を直伝してもらいました。



※サングレイン知多蒸留所の一般見学はおこなっておりません

ほろ酔い気分で、ココロ動かされた一日でした。  
(文責：奥村1990卒)