

ころだろう。

A 一昨年ポートアイランドに自
社ビルを完成させ、神戸に拠点を

置いているノエビアの大倉昊。企業規模も大きく、もう少し番附を

C 同時期に自社ビルを建てたモードオリオンの清水由民も順当な
あけでもいいんじゃないかな

A また業績も安定している六甲

A black and white portrait of a man with dark hair, wearing glasses, a light-colored shirt, and a dark tie. He is looking slightly to his right.

A black and white portrait photograph of a middle-aged man with dark hair, wearing a dark suit jacket, a white shirt, and a dark tie. He is looking slightly to his right with a neutral expression.

A black and white portrait of a middle-aged man with dark hair and glasses, wearing a suit and tie. He is smiling and looking slightly to the right.

バターの塚本哲夫、常に前向きな

経営を目指すファミリアの岡崎晴彦もこのまま、中堅を維持して昔

う。

B 新顔として食品業界からMCう。

A そうだね確かに業績も好調だし異論はない。

C それと、本業の他、30周年を迎えた神戸JC理事長を務めるな

ど活躍の目立ったレストラン西村理、積極的な多店舗展開

をしていて、今度は小田信義で、頭をしめくくろう。

B では筆頭から…。ベルの東中
弘吉、ゴンチャロフの光葉貞男、

A 新規として森真珠の森釜を入
高嶋酒類食品の高嶋良平はこのま
までいいだろう。

れよう。新神戸のオーパに出店するなど積極的だ。又同じく真珠業

界から、ユニークな50周年。バーで
イーを開いた木下真珠の木下章

夫、「ハジテ」「桜戸」折角でがんばっている高橋洋三なども順当だ。

C 今回メンバーの中では異色だが弁護士の阿部清治ははずせないね。

B コンフェクショナリーコトヅテの田谷行進、ペアーズの菊池由

A 純は北野町でがんばっている。

A その他 外車販売へ意欲を匂
せて いる神戸いすゞの森川正興、



番附選者の様子



■酒特集 '89神戸酒徒番附選考座談会

新顔が続々と番附け入り

（審査員） ● 東／文化人

佐藤 廉

（元町画廊）

有井 基

（神戸新聞社編集委員）

武田 則明

（建築家）

——ではひき続き東／文化人／の選考に移ります。さっそくですが昨年一年間の中で特に目立った動きはありましたでしょうか。

A 去年は、ロングランは不可能と言われていた神戸の演劇状況で、新神戸オリンピック劇場が初興行の鰐川幸雄「仮名手本忠臣蔵」で3か月のロングランを果しました。近藤正臣らの若い俳優たちもよく頑張った。又、新顔の活躍がめざましい年でもあったね。

B 経済人としても頑張っている詩人の季村敏夫は「うつろかげろふ」という作品集をだして好評。

C 望月美佐の弟子の国広節夫は抽象的な水墨画で独特な世界を創りだしている。ニューヨークでの個展も予定されていて今後の活躍も評判がよかつた。

A 神戸の近代洋風建築の写真を撮り続けていた高橋裕嗣のリブ・ラブ・ギャラリーでの個展はとて

も評判がよかつた。

B 京都芸大音楽部・学部長の岩淵龍太郎を音楽監督にむかえて演奏に磨きをかけている神戸室内合奏団の北浦洋子は第一奏者として頑張っているよ。

C もうひとり、頑張った女性がいる。滝えり子の神戸国際会館で行なわれたリサイタルは実によかった。

B では、全体的に見てみよう。

A 横綱・張出横綱の田辺聖子と望月美佐は大いに活躍しているし、お酒の実力も十分あるのだけれど、還暦なので残念ながら引退ということに…。

B 横綱が女性というのは実に神戸らしくてよかったです、仕事の方も立派でしたね。

C じゃあ横綱は必然的に筒井康隆になるね。最近、少し体調を崩しているようだけど、谷崎潤一郎賞ももらつたし頑張って頑張って頂いて。

B 「新子ブーム」までおこした川柳の時実新子はもう全国看板。初の番附入りで、一気に関脇になりました。

A ブルーメール賞を受賞した植松奎二は神戸とドイツ・デュッセルドル間を往復して創作する国際的作家として大活躍、前頭筆頭は当然だ。

C 東仲一矩もブルーメール賞を受賞。迫力ある情熱的な踊りは魅力的だ。

A 朝比奈千足は「題名のない音楽会」に出演したりしてジャーナリストックに活動して、調子がいいね。

B スペイン・パラモス音楽祭の監督を務めて、国際的評価をうけた鈴木一郎は、スペイン政府から「イザベルラ・カトリカ文化大勲章」を授与。神戸で行なった文化ホールでのコンサートではジャズピアニストの山下洋輔と作曲家の

「'88ソウルオリンピック記念・韓日合同美術展」の日本側の団長として「日韓」の友交に尽力した。

田寿も現代美術で交流してい

る。初

田寿も現代美術で交流してい

る。初

いぶんと貢献した。国際的な広い

視野を持たないと文化は育たない

ね。

B 村上翔雲も中国との交流に

苦労様と。

C 努力家の若柳吉金吾はリサイ

タルで気を吐いている。松本尚詩

も大阪文化祭賞を受賞した。能の

久田徹一も、よみがえってきたね。

C 7 開港都市のウォーターフロ

ントサミットを行なった角本稔も

行動的に頑張っている。

A バレエの貞松融は30周年を迎

えた。『貞松・浜田バレエ団・バ

レエ学園』の本部スタジオも完成

し、今年もますます活躍するだろ

う。彼のところは、井勝・貞松正

一郎など素晴らしい男性舞踊手が

育っている。関西での公演の他に

海外への研修にも励んでとても意

欲的だ。

B 織田正吉は兵庫県文化賞もと

つたが彼は飲まないからね。

C 一昨年「ブライダルシティ高

砂」を提案した村上和子は、「吟

醸酒図鑑」という本を出版、神戸

大丸での「洋菓子・天国・KOB

E」展を監修と、「甘」に「辛」

に大活躍。たのもしかぎりだね。

B 小曾根実や安藤義則は恒例の

ジャズストリートで頑張ってくれ



武田 則明さん



有井 基さん



佐藤 康さん

ている。
A 音楽の伊藤ルミや松本幸三は安定している。

B かなり新旧の交代が目立ったが、新しい顔を登場させないと時代は進んでしまうからね。

――三賞の選考に入ります。

A 技能賞は、スペインと日本とで活躍の鈴木一郎に…。

B 女性で三賞をうけるのは珍しいね。東奔西走の村上和子に敢闘賞。結婚もしたしこれからが楽しみ。

A 殊勲賞は今後の活躍にも期待をこめて貞松融にしましょう。

――敬称略――栄弥にて▽



徒番附

平成元年

司

園長木
田島口

正和隆衛

締役

鬼柏中秋
塚井内田喜

八健博
郎一功正

進元

神戸つ子

西 <経済人>

横綱	張出横綱	大関	張出大関	脇脇	張出脇脇	小結	張出小結	張出小結
田崎	畠崎	下村	上島	樽本	中内	伊藤	細森	野澤
俊作	廣敏	光治	達司	久力	研一	数二	禎夫	太郎
(真珠)	(維)	(織)	(製)	(珈琲)	(産)	(食)	(倉)	(建)
前頭	前筆	前頭	前頭	前頭	前頭	研数	禎夫	勉武
雀頭	頭筆	頭頭	頭頭	頭頭	頭頭	禎一	太郎	
河乾	乾川	山林	小嘉	西清	大塚	岡水	小西	
部野	川	林	嘉西	清大	塚岡	水	西部	
西本		林納村	西本	林納村	水倉本	崎垣	野	
林納村		水倉本	崎垣	村	崎垣	田村	西本	

昌忠英章	雅博秀隆由	哲晴宏俱
吾博文	二泉晴司郎	治民昊夫彦隆義理
工業製海	販賣真	食清清
業	纖	化食纖
鞆運	販賣	食纖飲
兩筆	易酒	酒酒
兩頭	易酒	酒品
東光高森	阿木細森	西小高戸松菊永道
中葉嶋	部下谷川宮林橋	島田地田満

弘貞良	清章行正	新洋和茂由耕俊吉
吉男	平隆治	夫雄興泰吉三博樹紜一彦
製	製	真弁真製自建纖真食住不家食
菜	菜	護土珠墓販築維珠品器動產具品

殊勲賞	技能賞	敢闘賞
西村	中内	小田
理	力	俱義

勝負検査役

沢菊島市杜奥
井水田野山村

修啓文弘
一輔六之悠孝

<西方>取組場所

リビンラ雅ゼミミ・・・
ム・アカリ子リレ移コ・ジテツ鳥
!水スクド・ゼ!・ト松・イク・
ン股・ラ・大・アブの千・・・ア
ラ・ネブズしコラダキ家里小北ル
イトネ・ベマスラル・・・万野バ
トイワ・カド・モントビ山な・クト
イグケー!マスジ・ンのギ士ラロ
ラライルイ・内モ・手さ・・ブス
イン・セ赤土ンお・・セ・
トメ花カンい・ベるるフントムエ
ニルけブジアヤエ!・ラズジキザ
ユモいラエノン・るんフヨヤ!

番附審査 木寺角佐有武
下本田藤井田

嘉則 健混宏廉基明

サロン

太田

生田新道シマダ靴店 2F
TEL 331-5023

グランメール

モリ

神戸市中央区下山手通 2-11-1
TEL 391-2369

クラブ

ネネ

神戸市中央区北長狭通 1-5-9
TEL 331-4143・5625

スナック

桃の木

神戸市中央区下山手通 2-16-8
TEL 391-0297

スタンド

千里 STAND
CHISATO

神戸市中央区下山手通 2-11-1
KSMビル 1F
TEL 331-4730

レストラン・バー

トム・キャンティ

神戸市中央区下山手通 2-11-5
神戸ワシントンホテル 1F
TEL 331-2122

ジャズライブハウス

アルバトロス

神戸市中央区中山手通1-22-10
ZOUビル2F
TEL 231-3300

クラブ

コトブキ

神戸市中央区三宮本通り
TEL. 331-1875

ミュージックラウンジ

DAY by DAY

神戸市中央区下山手通2-11-5
神戸ワシントンホテルB1F
TEL 392-4173

たこやき

蛸の壺

神戸市中央区三宮町 3-2-1
TEL 391-1033

神之酒

東 〈文化人〉

蒙御免

行

元永高橋中西月望

定正 孟勝 美佐

取

田辺
聖子

三

續集

美女の肌を創る神なる美酒

□酒特集・2△座談会・酒と料理を語る△

三林京子さん



三林京子△女優△を迎えて

嘉納毅人(菊正宗酒造株式会社・社長)
西村 隆治(沢の鶴酒造株式会社・社長)

——三林さん、お酒はよくお飲みになりますか?

三林 ええ三百㌘と六十㌘ぐらいは飲んでます。(笑)

(同)うわあ、立派!(笑)

酒徒として令名高い女優の三林京子さんをゲストに迎えて、オリエンタルホテル石庭の趣向をこらした八寸を肴に酒についてグルメについて、美女を囲めば談議もはずみ丁々発止の出会いになつた。ありがたきかな美女。ありがたきかな日本の酒。桃源境に憧れつつ宵は過ぎゆくおもむきであつた。(司会/本誌編集長・小泉康夫)

三林 お仕事柄、嘉納さんもよくお飲みになりますか?

嘉納 いえ、紳屋の白袴で酒量はcc単位です。

三林 かわいそう! 呕吐酒は? 吐き出す方ですか?



料理には辛口の酒を…嘉納社長

嘉納 日本の米のおかずは酒の肴になるし、酒の肴はご飯のおかずになる。和食と日本酒は非常に密着しています。

— 食べるものと文化は並行して、最近皆さんおいしいものを食べています。

昔、ハレの日にしか食べなかつたものを昼に刺身定食とかといつて食べるようになつていますしね。

三林 毎日ハレみたいなもんや（笑）

嘉納 昔は酒も盆とか正月などのハレの日にしか飲まなかつた。その時はへけれなくなるんですね。きき酒はコップで $\frac{1}{2}$ 分ぐらいです。

西村 酒屋の社長で強い人は滅多にいませんね。私なども三合ぐらいですよ。三林さんは内藤国夫さんとのコマーシャル撮影中に一升飲んだという話ですが？

三林 あれは内藤さんがご自分で一升五合も飲んでいるんですよ。伝説みたいになつているけど無理やり飲ませれましたよ。——（爆笑）

★酒を飲めば神様の世界

三林 でも、やっぱりおいしいと思うし、日本のご飯には日本の酒が合うでしよう？ええもんですよ。



神さまの世界ってこんなに楽しい…西村社長

三林 頑なに……。

西村 それでも増やしますね。食前酒には吟醸酒、食事中油っこい料理には辛口、瀬戸内の白身の魚などにはやや甘口という具合に。面白いことに四国を東西に切ると土佐の方は全部辛口、東の方は

いろいろ作っていますがね。うちでも百五十種類ぐらいありますから、菊正宗さんはどうぞありますか？

嘉納 うちは少ないですよ。

甘口の酒と、魚が違うからですよ。

江戸時代、文化文政の頃は灘三郷で全国の7割のシェアを持っていた。何故か。灘の酒は甘くも辛くもきけるから、どちらの口にも合つたんですね。精米法も良かつた。水車精米で12~15%ぐらいまで精米できます。当時他地域の足踏み精米では8%ぐらい。今は30%ぐらいにしています。また、水が宮水という神秘の水です。

三林 今でも水はその水を使っているんですか？

西村 使っています。それで丹波杜司という技術集団はどうも朝鮮からの移動民族だったようですね。その人たちが高い技術を持っていて伏見や伊丹、池田に行き、そして灘に来た。灘は新興だったんですがね。

★甘くも辛くもきける灘の酒

西村 灘の酒はコクとキレがある。コクで甘く感じ、キレで辛く感じる。土佐にも合うし甘口にも合うから清酒がメインの時代は灘の酒が偉そうにしていて良かったわけです。ところが時代が変って辛口が良いなんていうのは間違いの最たるものですね。――（爆笑）

西村 これは反論して貰つて良いです。たくさん飲む人は辛口の方が飲み易いんですよ。で、よけい飲む人の発言が強いわけです。世界の中で旨みというのは五味といいまして甘味、酸味、苦味、辛味、渋味です。この中で日本人は旨味と甘味のことです。甘味を微妙に感じる最高の舌を持っている。フランス人は、すっぱ味、渋味、苦味の良さがわかるから赤ワインなんです。日本人で赤ワインの味が分つて良いといっている人は滅多にいません。日本では赤ワインより白ワイン、ウイスキーよりもブランデーが好まれます。渋くて良いのは渋い男だけです。みかんでも甘い方が、コーヒーでもブルーマウンテンが日本では好まれます。甘いからですよ。ですかく通は辛口だなんて全くナンセンスです。さあ反論してください。――（爆笑）

三林 さあ！

★日本料理には辛口の灘の酒こそ

嘉納 確かに江戸で灘の酒が非常に増えた。これは関西料理と関係があると思うんです。江戸に幕府がおかれて、関西から沢山の人が江戸に行き、料理もくつついて行つたわけです。薄味を味わう時には辛口じゃないと味わえない。甘口だと舌に甘さが残るんです。辛口の酒は舌に残る味を酒で洗い流してフレッシュな状態、敏感な状態にして、微妙な味を味わつて貰う。

も一つは日本の酒はだいぶ辛くなつてしまつたが世界の酒に比べると甘い方なんですね。戦後、消費者が甘いものに飢えていたので甘味すなわちおいしさと感じたこと、も一つは甘さは七難隠すといいまして、物資不足から品質の落ちる原料を使わざるを得ない、それを甘く味をつけて胡魔化した。料理も酒も甘かった。しかしながらグルメブームになって素材の風味をいかに引き出しだんぐるかということになつて来ると、辛口のお酒でこそ素材の風味が味わえるということになるんです。

三林 両方聞いたら両方そうちかな、と思いますよ。

西村 伏見は甘いんですよ。伏見の人は言つてますよ。京料理の淡白な味は伏見の甘い酒が合う、とね。関西料理のものは京料理ですから、関西料理には辛口が合うということになると、伏見が京料理に合わせて酒を甘くして來た謎がとけない。伏見の女酒、灘の男酒といって、私は関西料理には伏見の酒より灘のやや辛口のりんとしたところの方がよいと思つてます。嘉納さんのいわれることもよく分る。その甘味が戦後ひどかった。しかし今は変つてきますよ。自然の風味の甘味が評価されてきてます。旨味、甘味については日本人が最高によくわかるんだということを前提にして自然の旨味、甘味のある辛口じやなかつたら日本の文化に恥じることになると思います。

三林 私ね、今日の二つの銘柄には運命的な出会いがあ



オリエンタルホテル石庭の八寸を肴に談論風発

るんですよ。浅草の雷門の側に「薮蕪麦」がありますが、菊正の樽を置いてますね。そこで樽からギンギンの酒を飲んで日本酒ってこんなにおいしかったのかと思つて、それから菊正のファンだつたんですよ。私の父親（文楽の故桐竹勘十郎）が貧乏で菊正は買えないのが人に貰つて「菊正貰つた」って喜んでたから、菊正つておいしいねんなと思ってたけど興味なかつた。それがそのお蕪麦屋さんで「へえっ、日本酒つておいしいもんなんやな」って思ったの。

ところが、沢の鶴さんのコマーシャルをやらせて貰つた時に工場で絞りたての酒を飲ませて頂いたのが、も一つおいしかったんですよ。何でこれをそのまま売つてくれないんですかといったんですが。

西村 日持ちの問題なんです。これは日本の美学。美しいものはうつろいやすい。——（笑）——日本料理もそうですね。

三林 日本料理も確かにいさぎよいんです。しめて何時間とか瞬間のもの、天ぶらもそうです。鮮度の変らないうちに食べるのがおいしい訳です。

西村 だから藏に来て頂いて特別じゃないと飲めない訳ですよ。

三林 藏を酒場にしてはダメですか？ 椅子を置いて。
——（爆笑）——

嘉納 あそこで飲まれた酒はおいしいですよ。でもね、今日のような繊細な料理を食べる時にはちょっと合わない。酒としてだけ飲むのならうまいのですが。

西村 炭酸ガスが多いです。藏を見学しているという気分もあるでしようね。三林さんは味が分る人なんですよ。味の分る天才という人は子供の時に、皆しごれるほどおいしい物を食べた経験を持っている。

三林 家は貧乏のどん底やけどしごれるほどおいしいなんか漬けを食べてましたよ。

西村 そうでしょ。何かある訳よ。酒もある程度飲まないと分らない。私も学生時代はおちよこ一杯飲んだら

ひっくり返る方で……。

嘉納 それは信じられない。

西村 日本人ですから、酵素が足りないんです。

嘉納 アルコール分解酵素が西洋人に比べて二つあるうちの一つが日本人の90%ぐらいの人にはないのです。

三林 私の父親はあつたんでしょうね。毎食一升ですかね。おまじないみたいなもんで、コップ酒をひゅーっと飲んで舞台に出た時なんて、キラーッと。あれは何なんだろうっていうぐらい。何も食べものは要らないんですよ。おじいちゃんは朝から……。

——三林さんのおじいちゃんはやはり勘十郎さんですか

三林 いいえ、父は一代ですから名門みたいにいわれていますけど、たまたま頑張って認められただけ。祖父は九州の炭鉱の沖仲仕でくりからもんを三十人ぐらいい面倒見てたんですけど、火事で丸焼けになつて夜逃げして大阪に来て、父は口減らしのために文楽に弟子入りしたんですよ。

西村 三林さんは女親分になれる素質あるものね。男を食つて育つてゆくタイプだね。水谷八重子、山田五十鈴、杉村春子、三林京子ね。(笑)

★美女の肌をつくる日本酒

——迫力ある話になつてきましたが、つまり関西はおいしいものにこだわる、酒と料理、京都の漬物など何拍子も捕つた味どころであることは間違いないのですが、三林さん何かご注文はありますか？

三林 私は日本酒は飲むだけではなくお風呂に入れるんです。そしてこの五年間、乳液や



作ってください…三林さん



西村 社長

クリームを一切買いません。日本酒を顔につけてますが、これは大変良いんですね。日本酒に梅干を入れたのとレモンを入れたのと二種類を作つて使つてます。日本の良い水で作つて良い酵素が入つてるんですから悪い訳がないんです。日本酒からできた化粧水を一般化するためには、お二人にお願いしたいと思います。

嘉納 それは逆に若い女性は使わない方が良いんですね。ニキビができるんですよ。少し年令がいって肌が衰えかけたぐらいにつけると効果がある。栄養がありすぎるんですね。

三林 ということはマダムの化粧水ですね。

西村 日本の女性は世界の宝ものです。もち肌とか雪肌とか素晴らしいです。これは米を食べるからです。米は効率のよい栄養を持っているんですよ。精白するからいけないんですよ。この米と酒を愛さなければ日本人としての価値がない。酒と女は「しょです」。日本のほんとうの女傑は男に対して礼儀正しいですし、よく男に仕えています、そしてかわいらしい。

三林 女からいわせると男と酒は「しょです」。仕えただけのことを分つてくれればいいんですが、そうじやないから女が怒るんです。

——神戸は男性が女性を認めてますよ。

三林 神戸の人に「仕事上東京に出た方が便利でしょ」と尋ねたら、「その気持はあるけど神戸に居たら食べ物はうまいし、おいしいパンが食べたいくと思つたらいいパン屋もあるし、静かに暮せるし、仕事もそこそこできるやないか、何で東京に行かなあんねん」といわはるの。うらやましい科白やなあと思いました。

——日本酒に課題はないですか？

嘉納 やはり日本酒と料理とのコンビネ

ーションですからね。今は若い家庭の主婦が庖丁を持ってなかつたり、持つてもステンレスですね。ステンレスはいくら磨いても切れないものなんです。

引かないと切れない。鋼はのせると重みで切れるんです。和食は切り口が大事で、なめらかで角が立っているのが大切ですから、砥石とよい庖丁の普及が和食の、ひいては日本酒の普及につながると思います。ステンレスの間に鋼を挟んだ本わり込みの庖丁がこの頃は作られて、前向きに解決されて行っていますが。

三林 私ね、庖丁を全部鋼に変えたんです。舞台で刃物を持つ役をやる時に、ステンレスの庖丁しか知らないのと鋼の怖いようなドキッとする凄い切れ味を知っているのとでは全然違うんですね。鋼の庖丁はほんとうに人を殺せるというのが分るんです。庖丁一つでもこれだけ違う。一生懸命手入れをしないと鏽が出るので手間も暇もかかる。でも手間をかけるということでプラス・アルファがあると思うんです。

おにぎりでも機械で握つたのと同じご飯でも、お母さんが握つたのと味が違うでしょう。そういうあつたかいハートのある精神を忘れてはいる風潮があるので、それには庖丁と日本料理であり日本酒であるという見直し方は素晴らしいことです。

★樽回船を江戸へ走らす夢

西村 東京にはうまい料理、ファッショング何ばもあります。

しかし東京の文化は点でね、家庭のレベルは関西の方が昔から高い。江戸はすっかんびんの武



嘉納 社長



お酒の化粧水を

士の文化ですから。そこでうちの酒が売れてるのは話が困るけど。

爆笑――

西村 明治になつてから東京に出たのは資産のない次男、三男でしよう。土地を持つてないのでから、うまいものを食べている筈がない。関西は歴史的にずっとうまいものを食べています。武士

は食わねど高楊子というでしょう。

三林 その話は聞いたことがあります。江戸っ子はお金がないのが口惜しいから「宵越しの金は持たねえ」とか「蕎麦で一杯……」とかいって粹がっているけど、それは痩せ我慢の美学だつていうんです。

瘦せ我慢を粹に見せてしまうという美学、センスは認めますけれども。

西村 そういう意味で関西はもっと誇るべきです。関西は今、もとと頑張らなくてはいけない時です。

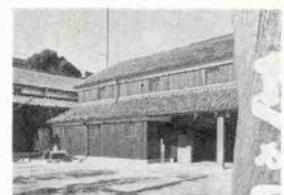
灘の提案としては、樽回船を江戸に走らせたい、関西の文化のために。できたての樽でね、江戸でもイベントをやりたいし関西でも送り出しのイベントをやりたい。

角川春樹さんが一九九二年のオリンピックの年にスペインのバルセロナからサンタ・マリア号を日本に向けて出航させてマルコ・ポーロの夢を果したいといつてます。日本の港の中で神戸港は歴史があるので、サンタ・マリア号は神戸に着けたいといつてますから、樽回船も伴走して江戸に向かえたら面白いと思つてます。

帆船のサンタ・マリア号と樽回船と並んで神戸港を出航し、太平洋を航行して東京港に入港する……こういう夢をぜひ実現させたい。これには資金が足りないかもしれませんので関西の皆さんにご協力をお願いしたいと思つてます。

(文責・宇野 洋子)

□酒特集△3△



この銘柄と 灘五郷・酒めぐり

恒例の“わが社の自慢の酒”。

各社の代表的な銘柄と、その特徴をA項、その酒が飲める店をB項にまとめた。なお社名は今年は西から東へと並んでいます。

★小西酒造△白雪△

A 白雪サケドライ(二級 300 ml 300 円)

B うつみ屋本家(三宮)、くいもや 12・6 WEST(三宮)、居酒屋ほんぽこぼん(三宮)

★大関酒造△大関△

A 大坂屋長兵衛(二級 1.8 ℥ 350

0 円 720 ml 1500 円) — 哈釀酒、

山田錦(一級 1.8 ℥ 2600 円) —

純米酒(濃醇タイプ)、辛丹波(一

級 1.8 ℥ 2200 円) — 本釀造酒

(淡麗辛口)、凍結酒(一級 180 ml

340 円) — しぼりたて・生原酒、玄

米酒・日々一献(720 ml 750 円) — ワ

インタイプのアルカリ性酒。

B 音羽亭△焼鳥△ 222-4508

／敷爐屋鰯吉△日本料理△ 241-

51111以上、大坂屋長兵衛、

魚匠銀平△活魚料理△ 392-38

19-山田錦、酒肆大関△ろば

た△ 332-0090 — 凍結酒、樹
△ステーキ△ 392-0788 — 玄
米酒、小にし△割烹△ 331-29
68 — 辛丹波

★多聞酒造△多聞△

A 多聞(特級 1.8 ℥ 2730 円、一
級 1.8 ℥ 1870 円、二級 1.8 ℥ 13
80 円) — 甘辛中庸にして淡麗な
酒。

★辰馬本家酒造△白鹿△

A 特級黒松白鹿(1.8 ℥ 2730 円)
— 伝承四段仕込みが基調、のどご

し軽くこくのあるキメ細やかな味

二級白鹿生貯蔵酒(300 ml 300 円) —

良質の原料米で低温醸酵させた酒
を低温熟成し、壜詰時に低温瞬間

殺菌した吟醸タイプのさわやかで

マイルドな酒。

B ぎやまん△ 262-2880 — ひら

磯△ 302-1111 — 神戸みその△

331-2890 — 升の味△ 321-06

56 — 赤ひげ△ 575-6939

★西宮酒造△日本盛△

A 単一原酒(一級 800 ml 純米原酒 1

500 円) — ピュアでナチュラル

な純米酒。ブレンド(調合)を一切

行わず、熟成後の個性的な味わい

をそのまま壜詰め。球体原酒(一級

900 ml 2800 円) — 高感度世代を

ターゲットにした提案型商品。ユ

ニーカなボトルが特徴で、中身は

ない普通醸造酒で豊醇な風味。

B 小料理・狸々△ 332-4013、

寿司正△ 262-2899、焼鳥とり
の巣△ 351-1767、東寿司△ 391

の飲みきりサイズの純米酒。吟醸
生貯蔵酒(一級 300 ml 430 円) — 醸郁
たる吟醸香と生タイプのさわやか
な飲み心地。どんな料理にも合
う。

B じゅじゅ△ 331-1410 — 球体
原酒・単一原酒・吟醸生貯蔵酒、
うまいもんや盛△ 392-0540 —
吟醸生貯蔵酒・Q-bin・單一
原酒

1640、水道筋店 861-35

70、やきとり茶屋 やまとと 241
1-0505、百万両西灘店 881-1

6356、磯 842-3459

★泉勇之介商店 △灘泉▽

A 灘泉大吟醸 (1.8 ℥ 3500円)

山田錦を100%使用のサラッとした味。

★福壽酒造△福壽▽

A 超特撰純米 (1.8 ℥ 4000円、
720 ml セット 3000円) △山田錦

100%使用の極上純米酒。福壽寒造

(1.8 ℥ 2300円) △山田錦使

用の生酛系山廃仕込みの本醸造。

福壽しぼりたて (720 ml 2000円)

△山田錦 100%の新酒(本当の生酒)

福壽凍結酒 (300 ml 520円、180 ml 340円)

△新酒しぼりたて原酒を凍結。一年中しぼりたての生酒が味わえる

★菊川△菊川▽

A 本醸造 (一級 1.8 ℥ 1920円)

△淡麗辛口、厳選された最高級

の酒造好適米を惜しみなく磨きあげ

(高精白65%)、米のうまさをひたすら生かし、清酒本来のうま味と香りを醸し出したのどごしのいいヌッキリとした辛口。

★富久娘酒造△富久娘▽

A 清酒富久娘は、厳選された酒造

好適米を高度に精白して、古い伝統と新しい技術により心を込めて

醸造、ふくよかな芳香と深い味わいは天下無双の旨さ。純金箔入黄

金富久娘 (特級 700 ml 1800円)

特に精選した酒に純金箔を入れた豪華な商品。業界に先駆けて戦

前より販売している贈答用に最適でユニークなオリジナル製品。純

金箔入黄金 3号セット (特級 700 ml 壴二本特製グラス二個付 400

0円)、大吟醸富久娘 (特級 辛口 1.8 ℥ 5000円)、新製品・本醸

造富久娘 (一級 本醸造 1.8 ℥ 2000円)、お燗機能付清酒「燭番娘」

(二級 180 ml 260円)。新しい発想と開発技術による新製品で、全国で初めて発熱機能を容器に組み入れることに成功したもので、お燗機

能付清酒の元祖として有名。

B やき鳥・のんちゃん 331-74

65、酒どころ・灘五郷岩屋店

△66-1649、お食事処・仲よし

861-3872、天ぷら・金獅子

232-4616、スナック・叶家

331-6456、割烹・さなえ

333-7860

△金盃酒造△金盃▽

A 福徳長藏酒 (1.8 ℥ 1480円)

△福徳長△福徳長▽

A 福徳長藏酒 (1.8 ℥ 1480円)

△本醸造で山廃仕込をとり入れた

本格的な灘の酒。成分は特級酒と同じで濃厚であるが、やや辛口に仕上げ、ソフトな中にもキリッとした押味のある旨味がある (アル

コール分 16%、日本酒度プラス 1.0、酸度 1.8)

B ハイカラ家族三宮店 332-172

72、あじびる魚心三宮店 332-1

3456、民芸肉料理わかまつ三

160-1

宮店 242-12222、松屋元町店 7436

731-4812、松屋東店 333-800円・昭和63年10月新発売) △酒造

好適米・山田錦の優雅な持ち味と、宮水の神秘な力を生かし、当社ならではの醸造法で入念に仕上げた上品な香りと優しく調和のとれた味わいを持つ辛口タイプのソフトな酒。和食はもちろん、多くの料理にマッチ。七度も十度ぐらいに冷やすと最適。

△澤の鶴△澤の鶴▽

A 澤の鶴吟醸「瑞兆」 (一級 500 ml 戸内海 332-1583、すし万

(寿し) 331-1677、レストラ

ラン三光 331-0226、京料理

・たん熊 291-1121

△金盃酒造△金盃▽

A 金盃生酒 (720 ml 750円、300 ml 330円、180 ml 200円)、金盃生酒原酒ひとり

と香りが生きている金盃生酒。若麹を使用し、低温醸酵で吟醸造り

に準じた方法で造った本生独特の香りと口当たりの良い淡麗さを重視した酒質。

B 高田屋巽店 861-0387、森井本店 331-5071、高田屋京

店 575-6654、高田屋久蔵店 671-3275、高田屋源泰店 10246、高田屋戎店 331-8

■第11回 瀬の酒蔵見学会■

普段見ることの出来ない、瀬の酒蔵。「瀬の生一本」の醸造過程を見学することにより日本酒への理解が一層深まります。

■期 間 平成元年2月17日(金)、18日(土)、19日(日)

■学見内容 各蔵で、酒蔵工程の見学ときき酒等。おみやげとして、酒かす500gと記念ボールペン

■参加方法 往復はがきに、参加人数(1~5名)と代表者の住所・氏名・年齢・電話番号及び希望日を記入し

〒650 神戸市中央区加納町6丁目5-1 神戸市経済局観光課「酒蔵見学会係」まで 2月6日必着

銘柄及び社名		17日(金) (人)	18日(土) (人)	19日(日) (人)	合計 (人)	見学内容
魚崎郷	金正宗 瀬松尾仁兵衛商店	10:00 11:00 各20 14:00 15:00	10:00 11:00 各20 14:00 15:00	10:00 11:00 各20 14:00 15:00	240	酒蔵見学・ときき酒・VTR・上映 商品、ノベルティ即売
	豪豊澤酒造	13:30 40	—	13:30 40	80	酒蔵見学・酒の講習・ときき酒・商品、ノベルティ即売
	桜正宗 山邑酒造	13:00 13:45 各40 14:30 15:15	13:00 13:45 各40 14:30 15:15	—	320	酒蔵見学・ときき酒・スライド上映・商品、ノベルティ即売・資料展示
	金露金露酒造	14:00 30	—	—	30	酒蔵見学・ときき酒・映画上映・商品即売・資料展示
御影郷	菊正宗 菊正宗酒造	10:00 13:30 各40	—	—	80	酒蔵見学・ときき酒・映画上映・商品、ノベルティ即売・資料展示
	白鶴 白鶴酒造	10:00 13:30 各100	10:00 13:30 各100	10:00 13:30 各100	600	酒蔵見学・ときき酒・映画上映・商品、ノベルティ即売・資料展示
	世界長 世界長酒造	13:30 15	13:30 15	13:30 15	45	酒蔵見学・ときき酒・商品即売
	百万両 百万両新泉	13:30 13	13:30 13	13:30 13	39	酒蔵見学・ときき酒・商品、ノベルティ即売
郷	福寿 福寿酒造	10:30 10	10:30 10	10:30 10	30	酒蔵見学・ときき酒・VTR上映・商品、ノベルティ即売・資料展示
	泉正宗 泉酒造	— 14:00	— 22	—	22	酒蔵見学・酒の講習・ときき酒・商品即売
	大黒正宗 安福又四郎商店	— 13:30	— 15	—	15	酒蔵見学・ときき酒・商品即売
	甲南漬 高嶋酒類食品	随時	随時	随時	—	ときき酒・映画上映・商品即売・資料展示
西郷	菊川 菊川瀬工場	10:00 11:00 各30 13:00	10:00 30	—	120	酒蔵見学・酒の講習・ときき酒
	月桂冠 月桂冠瀬支店	— 10:00 11:00 各30 13:00	—	—	90	酒蔵見学・ときき酒・映画上映・商品即売
	富久娘 富久娘酒造	— 11:00 13:00 各80 14:00	— 11:00 13:00 各80 14:00	—	480	酒蔵見学・ときき酒・映画上映・商品即売
	金盃 金盃酒造	— 9:30 10:30 各25 12:30 13:30 各25 14:30 20	—	—	120	酒蔵見学・ときき酒・映画上映・商品、ノベルティ即売・資料展示
	澤之鶴 沢の鶴	— 9:30 10:30 各100 11:30 13:00 14:00	—	—	500	酒蔵見学・ときき酒・映画上映・商品、ノベルティ即売・資料展示・樽巻実演(資料館)



イラストマップ / 岩田健三郎

酒蔵ウォーキングマップ

旧西国街道の名残り
○西方寺に御影の松
○の碑があります。

