

## 山梨県産の新酒を味わう

山梨県酒造組合(北原兵庫会長)は、3月13日に新酒鑑評会、19日には「新酒蔵開き」と題した試飲会を開いた。

鑑評会は組合事務所で行われ、県内10社が仕



新酒を楽しむ参加者

込んだ本醸造酒や純米酒など計59点が出品され、銘柄を伏せた状態で、東京国税局の鑑定官や県工業技術センター研究員らにより香りや色、味わいが審査された。また、審査された新酒により19日午後4時から県庁防災新館で一般消費者を対象に「新酒蔵開き」と題した試飲会が行われた。

今回は初めての試みとして、試飲会の前に「山梨・日本酒塾」と題して2つの蔵(谷櫻酒造(有)、(株)萬屋醸造店)の杜氏が日本酒の奥深さをそれぞれ熱く語る時間も設けられた他、本醸造・純米酒・吟醸酒の飲み比べ講座も併せて行われ、定員を超える大盛況となった。試飲会では、蔵元9社がこの季節にしか味わえないフルーティーな香りの美味しい新酒30点や各蔵元が醸造に使用する仕込み水を準備した。大阪や名古屋など他県からの参加者も多く、350名の参加者が山梨の春の美酒に酔った。

4月25日には、3年ぶりに全国さき酒選手権大会への山梨県代表選考会が開かれ



大好評の「山梨・日本酒塾」

た。制限時間7分以内に7種類の日本酒の味や香りから同一の銘柄を当てるマッチング方式を2回競い、上位2名が10月に東京で開かれる全国大会に県代表として出場する。

北原会長は、「各蔵元が試行錯誤しながら丹精込めた逸品を味わってもらいたい。今後も山梨県産の清酒のシェアを高めて行くためにも、積極的にイベント等を開催し日本酒の良さを味わってもらいたい」と語った。