

Thermo2025 中日巡検報告 (D コース : 酒造巡り) Report on the mid-conference field trip of Thermo2025 (Course D: Brewery Tour)

末岡 茂^{*,**}
Shigeru Sueoka ^{*,**}

* : 日本原子力研究開発機構, Japan Atomic Energy Agency

** : 国際唎酒師, International Kikisake-shi

はじめに

石川県や富山県を含む北陸地方は、冷涼な気候、豊富な水資源、盛んな稲作といった好条件に恵まれ、国内でも有数の日本酒の産地として知られている。本巡検は、その中でも富山県における酒造と伝統文化を対象とし、参加者が実際に体験・理解を深めることを目的として企画されたものである。巡検リーダーは梶田侑弥（京都大）と末岡 茂（原子力機構）で、参加者は全26人であった（当初の参加予定は27名だったが、1名は当日欠席した）。

Stop 1 : 梶田酒造店 沙石

沙石は、満寿泉の銘柄で知られる梶田酒造直営の店舗である。酒の販売よりも試飲に力を入れており、ここでしか飲めない限定品を含む、約100種類の酒を取りそろえている。本巡検では、制限時間15分のコースで試飲を行った（なお、30分のコースも用意されている）。限定品の中には、長期間貯蔵された古酒や、ワインやウィスキーの樽で熟成された酒、さらには水の代わりに清酒で仕込まれた貴醸酒など、実に多彩なものが含まれていた。日本酒の奥深い世界を海外からの参加者に伝えるうえで、まさに最適な場であり、巡検の最初の訪問地としてふさわしい場所であったと言える。また、沙石が立地する岩瀬地区は、江戸時代に北前船の港町として栄えた歴史を持ち、今も古い町並みが保存されている。試飲の

後、参加者たちはその街並みの散策も楽しんだようである。

Stop 2 : ますのすしミュージアム

ますのすしは、富山県を代表する伝統的な食品の一つである。一般に普及している握り寿司や巻き寿司とは異なり、サクラマスを用いた押し寿司の一種に分類される。その起源は江戸時代にさかのぼり、一説には、1717年に富山藩士・吉村新八が、藩主・前田利興や将軍・徳川吉宗にサクラマスの寿司を献上し、好評を博したことに端を発すると言われてい。本巡検では、ますのすしを中心とした伝統的な料理を昼食として楽しんだほか、ミュージアム内の展示や工場の見学を通じて、ますのすしの歴史や雑学、製造工程について学ぶことができた。昼食には、生魚、昆布、ホタルイカなど、伝統的な和食の食材が多く使われていたため、海外の参加者からの評判が懸念されたが、概ね好評であったようである。

Stop 3 : 吉乃友酒造

吉乃友酒造は、1877年に開業した酒蔵であり、伝統的な製法による純米酒造りにこだわっていることで知られる。本巡検では、酒蔵内部を見学し、酒造りの工程について一通り解説を受けた後、日本酒の試飲を行った。吉乃友酒造の代表銘柄は「吉乃友」であるが、今回主に試飲したのは「后 (kisaki)」という銘柄であった。北陸地方の日本酒は、一般に淡麗辛口の味わいを持つものが多いが、

「后」は甘口系を中心としつつ、味の方向性や精米歩合、アルコール度数の異なる複数のグレードが展開されており、日本酒初心者から上級者まで幅広く楽しめる造りとなっていた。個人的には、瓶内二次発酵によって作られたスパークリング日本酒が特に印象的であった。ただし、これは現在のところ試飲用のみで、商品化はされていないとのことである。

Stop 4 : 能作

富山県高岡市は、江戸時代初期から銅器をはじめとする鑄造で知られ、三大大仏の一つに数えられる高岡大仏をはじめ、日本各地に残る銅像や銅製品からも、その高度な鑄造技術をうかがい知ることができる。能作は1916年に鑄物の製造を開始し、現在は錫や真鍮を用いた鑄物の製造を主に手がけている。特に錫の加工においては、通常、硬度を高めるために他の金属を加えるところを、あえて加工が難しい純錫（錫100%）による鑄造を行っている点に特徴がある。本巡検では時間の制約から売店での買い物みの訪問となったが、工場見学や鑄物製作体験といったアクティビティも充実していることを付記しておく。

おわりに

Thermoは熟年代研究者の学会であり、中日巡検では、何らかの特徴的な地質・地形が観察できる地点を巡るのが通例である。しかし、本巡検は文化的な側面に焦点を当てたという点で、これまでにない特異な巡検であった。日本酒は、海外への輸出量が増加傾向にあるとはいえ、依然として高品質な日本酒を日常的に入手することは、海外では必ずしも容易ではない。そのような状況の中、参加者が酒蔵見学や試飲をどの程度楽しめるのか、当初は懸念もあった。しかし、終わってみればそれは杞憂に終わった。特に印象的だったのは、醸造工程を理解した上で、純米酒や生酒が飲みたいといった具体的な好みを伝えようとする参加者が何人も見られた点であり、日本酒に対する関心の高さと、その奥深さへの理解が進んでいることを実感した。日本国内では、嗜好の多様化により日本酒の消費量は減少を続けているが、海外市場に目を向ければ、日本酒の将来には大きな可能性があると感じられた。



図1 日本酒の試飲 (於・沙石).
Fig. 1 Sake tasting (at Saseki).



図2 集合写真 (於・能作).
Fig. 2 A group photo (at Nousaku).