**酒蔵（農口尚彦研究所）**

1932年に石川県で生まれた杜氏の農口尚彦氏は、日本酒の世界において名高い人物です。祖父と父の後に続いて1949年、法律で飲酒が認められている年齢よりだいぶ若い16歳の時に酒造りを始め、戦後の日本酒造りを現代へと牽引することとなるキャリアに足を踏み入れました。農口氏は1970年代の上質な吟醸酒の開発や、近代化の中で失われつつあった伝統的な技術「山廃仕込み」（より豊潤かつ野性味があり、甘味と酸味の強い日本酒ができる傾向がある）の復活において、中心的役割を果たしました。

農口氏は1961年、28歳という驚くべき若さで石川県の「菊姫」の杜氏となり、そこで36年間にわたって酒造りに従事しました。1997年に引退しましたが1年後に現役復帰し、石川県の別の蔵元である「鹿野酒造」で銘柄「常きげん」を生み出しました。それから14年後、79歳で再び引退しましたが、2017年に今度は自らの名を冠して小松市に新設された酒蔵「農口尚彦研究所」のトップとして80歳代でまた酒造りの現場に戻りました。この農口尚彦研究所は文字通り農口氏とその弟子たちが酒造りの技術を研究する場であり、一度に最大7人の杜氏志望者が農口氏の指導の下で自らの腕に磨きをかける場なのです。

事前にオンライン登録をすれば、見学者は研究所で丹念に造られた日本酒を居心地のよいテイスティングルーム「杜庵」で味わうという素晴らしい体験を予約できます。茶道の精神に倣ってデザインされた杜庵では、ゲストは茶室サイズのカウンターに案内され、外に面した窓からは水田とその向こうの森林の風景、建物内に目を移せば、酒マジックが生まれつつあるタンクや清潔な圧搾室を見ることができます。2種類の酒が温と冷の異なる温度で提供され、味わいの微妙な変化を楽しめます。それぞれの酒には上品な肴が添えられており、この体験をより一層素晴らしいものにしてくれます。

農口尚彦研究所

〒923-0171　石川県小松市観音下町ワ1-1

詳細情報はこちらまで　noguchi-naohiko.co.jp

小松市内で開催されるイベントの情報はこちらまで　explorekomatsu.com