

神にふさわしい塩竈の酒

最盛期の塩竈は、多くの旅館や料理店、そして旅人や巡礼者、商人が集って喉を潤した酒場が並び、活気に満ちた港町でした。もちろん、酒に対する需要は非常に高く、この需要に応えるため、塩竈のあちこちに酒蔵が建てられ、今日でも宮城県の名産物である米を使って酒造りが行われました。

塩竈には今でも門前町地域に「浦霞」と「阿部勘」という2つの蔵元が残っています。どちらも鹽竈神社の御神酒（神に奉納する酒）造りから始まった蔵元であり、その伝統は今日まで受け継がれています。

1724年に創業した浦霞酒造では、毎日行われている酒蔵ツアーに参加できます。酒蔵は大きな白壁の建物で、入口にはもとは寺の門だった建物の一部が取り付けられています。浦霞酒造では、地元産の米を90%以上使用して約40種類の上品で軽い飲み口の酒を造っています。蔵に併設された小さなギャラリーでは、3種類のお酒のセットを300円で試飲することができます（20歳以上の方のみ）。

浦霞酒造よりわずかに古い阿部勘酒造は、鹽竈神社の神事で使う酒を造るために1716年に創業しました。阿部勘酒造は、11月から3月までの寒い時期に（一部機械の力を借りつつ）人の手によって酒を造る「寒造り」という伝統的な方法を専門としています。阿部勘酒造は塩竈の名物である新鮮な魚介類と相性の良い酒を造ることを目標としているため、市内の多くの寿司屋で阿部勘の酒が提供されているのは少しも不思議ではありません。