

## 農口尚彥研究所

在日本酒界享譽盛名的「杜氏」農口尚彥，1932 年出生於石川縣。1949 年，他追隨祖父及父親的腳步，從遠遠早於法定飲酒年齡的 16 歲便開始釀酒，自此開啟了引領戰後日本釀酒業步入現代化的釀酒生涯。農口先生不僅在 1970 年代高品質吟釀酒的研製中發揮了核心作用，更在復甦傳統技術「山廢釀造法」中居功厥偉。這種已於現代社會中逐漸失傳的釀造法，可提升酒體中的甜味與酸味，不僅令日本酒更具醇馥濃香，還為其增添一道野性口感。

農口先生年僅 28 歲之際，便已位居石川縣「菊姬酒造」的首席釀造師，從 1961 年一釀便是三十六載。他曾於 1997 年一度隱退，僅一年後又重返釀酒崗位，在石川縣另一家釀酒坊「鹿野酒造」打造出著名品牌「常機嫌」。十四年後，已 79 歲高齡的他再次隱退。2017 年，農口先生在小松市又新開設了一所釀酒作坊，並冠以己名——「農口尚彥研究所」，且親自擔任該研究所的總負責人，以耄耋之年再次回歸釀造現場。「農口尚彥研究所」顧名思義，即農口先生與其弟子們研究釀酒技術的場所，最多有 7 名學員同時在其指導下磨練技藝，以首席釀造師為目標刻苦修行。

研究所內設有一間舒適雅緻的品酒室「杜庵」，匠心釀造的日本酒貯藏於此，靜候著來訪者的品嚐。只需提前在網上註冊，便可預約這一令人難忘的品酒體驗。在效仿茶道精神所設計的杜庵內，客人將會被邀請至茶室大小的吧台入座。透過外窗，可看見景致如畫的水田，再向遠眺，鬱鬱蔥蔥的森林景致則會映入眼簾；若是把目光移至室內，釀酒缸整齊羅列，萃取室一塵不染，奇妙的化學反應每時每刻都在進行。品酒室提供溫熱美酒及冷製佳釀，兩種飲法各有不同，可讓您品味到些許風味上的差異。每款美酒都有精緻的佐酒菜相搭配，令品酒體驗更加妙不可言，回味無窮。

## 農口尚彥研究所

郵遞區號 923-0171 石川縣小松市觀音下町ワ 1-1

詳情請見此 [noguchi-naohiko.co.jp](http://noguchi-naohiko.co.jp)

小松市內舉辦的活動資訊請見此 [explorekomatsu.com](http://explorekomatsu.com)