

农口尚彦研究所

1932年出生于石川县的“杜氏”农口尚彦，在日本酒界享誉盛名。1949年，他追随祖父及父亲的脚步，从远远早于法定饮酒年龄的16岁便开始酿酒，自此开启了引领战后日本酿酒业步入现代化的酿酒生涯。农口先生不仅在20世纪70年代高品质吟酿酒的研制中发挥了核心作用，更在复苏传统技术“山废酿造法”中贡献卓越。这种已于现代社会中逐渐失传的酿造法，可提升酒体中的甜味与酸味，从而令日本酒更具丰润醇香和野性风情。

1961年，年仅28岁的农口先生已位居石川县“菊姬酒造”的首席酿酒师，一酿便是三十六载。他曾于1997年一度隐退，仅一年后又重返酿酒岗位，在石川县另一家酿酒坊“鹿野酒造”打造出著名品牌“常机嫌”。此后又历经十四年，已79岁高龄的他再次隐退。2017年，农口先生在小松市以自己的名字又开设了新酿酒作坊“农口尚彦研究所”，并担任总负责人，以耄耋之年再次重出江湖。该研究所顾名思义，即农口先生与其弟子们研究酿酒技术的场所，最多有7名学员同时在其指导下磨练手艺，以首席酿酒师为目标精进不休。

研究所设有一间环境优雅的品酒室“杜庵”，匠心酿造的日本酒贮藏于此，静候着来访者品尝。只需提前在网上注册，便可预约这一妙趣横生的品酒体验。在效仿茶道精神所设计的杜庵内，客人将会被邀请至茶室大小的吧台入座。透过外窗，可看到赏心悦目的水田，再向远眺，蓊郁苍翠的森林景致则会映入眼帘；若是把目光移至室内，酿酒缸整齐陈列，萃取室一尘不染，神奇的化学反应无时无刻不在进行。品酒室提供温热美酒及冷制佳酿，两种饮法各异其趣，可让您品味到微妙的风味差异。每款美酒都有精致的佐酒菜相搭配，为品酒体验锦上添花。

农口尚彦研究所

邮编 923-0171 石川县小松市观音下町ワ1-1

详情请见此 noguchi-naohiko.co.jp

小松市内举办的活动信息请见此 explorekomatsu.com