

長岡の酒

長岡は、米の発酵飲料である酒（日本酒）の有名な産地です。新潟県は北に位置し、豊かな自然資源があるため多くの町に酒蔵が存在しますが、長岡市が最も多く、合計 16 の酒蔵があります。長岡の酒は、雪の降る寒い冬に軟水と良質な米を使用し、低温発酵で醸されます。最も人気のある長岡の清酒類は甘口ではなく、軽くて辛口、すっきりとした後味と評されることが多いです。

理想的な気候

長岡の気候は酒造りに特に適しています。冬には大雪に覆われ、雪解け後に山を流れ落ちる豊富な水はミネラル分が少なく軟水であるため、酒は繊細な味わいとなります。

冬には、豪雪で覆われ昼夜の気温の変化が少ないため、長岡の酒蔵は生産条件を保つことができます。これは、麴（カビで培養した蒸米）を作るための特別なカビの繁殖や醪（酵母、更に蒸米、麴、水の混合物）の発酵速度などの制御に役立ちます。

地域の気候は米の品質にも影響します。春になると雪解け水が田んぼに流れ込み、稲の苗に良質な水を供給します。夏は暑いですが灼熱ではなく、長い日照時間の中で稲はたくましく成長します。秋に黄金色に実った稲穂がたわわに実ると収穫の時期を迎えます。米粒の外層を精米すると、新潟地域の名産米を使った酒を造ることができます。

越後杜氏と酒造りの芸術

越後国（現在の新潟県）の酒造家は、何世紀にもわたって地域の気候や自然の恵みを最大限に活かすために経験を積み、技術を磨き続けてきました。その結果として生まれた醸造スタイルは、かつての国の名前と酒造りの熟練者の称号である杜氏にちなんで、「越後杜氏」として知られるようになりました。酒蔵のチームメンバー全員が重要な役割を果たしますが、杜氏はプロセスを主導し酒製造のあらゆる側面に対して最終的な責任を負います。

長岡では、杜氏とそのチームは「越後杜氏」スタイルの酒造りを成功させるための知識と技術を代々受け継いできました。酒は「生きている」と考えられ、製造工程全体を通じて厳密な監視と管理が必要となります。例えば、醪の桶の中の麴は米のでんぷんを単糖類（ブドウ糖など）に変換し、酵母は直ちにそれをアルコールへと発酵させ始めます。発酵速度を評価し、成分のバランスをチェックし、次の醪をいつ追加するかを決定するために、桶の中の醪を頻繁に検査する必要があります。

長岡での酒の楽しみ方

長岡では試飲をしたり、酒の製造について学んだり、有名な銘柄の酒を購入するなど、酒に親しむ方法が数えきれないほどあります。昔ながらの街並みの中で酒の文化を楽しむなら、醤油、味噌、酒の

老舗が集まる摂田屋という醸造の歴史ある街を散策してみませんか。摂田屋には2つの酒蔵と酒づくりに関するビデオや写真、道具などを展示する「吉乃川酒ミュージアム醸蔵」があります。ミュージアム内には、土産物店の隣に小さなテイスティングバーが設置されています。長岡のいくつかの酒蔵では見学や啀き酒を行っています。施設によっては予約が必要な場合もありますのでご注意ください。

長岡駅の「ぼんしゅ館」には、約100種類の酒が揃う利き酒コーナーがあり、住民だけでなく観光客にも人気です。壁一面には、おもちゃやお菓子の自動販売機のような啀き酒の長いマシンが3列に並んでおり、それぞれのマシンが異なる種類の酒を提供します。訪問者はカウンターで500円を支払い、猪口1杯とトークン5枚を受け取り、マシンから酒のサンプルを購入します。ほとんどの選択肢はトークン1枚ですが、一部のプレミアム商品はより高めです。啀き酒コーナーの他に「ぼんしゅ館」では、長岡や新潟県の他の地方のお土産を豊富に取り揃えています。

グルメとお酒の愛好家のために、長岡の通りには、さまざまな食事やお酒のオプションを提供するバーやレストランが並んでいます。枳尾のあぶらげや新潟風タレかつ、日本海で獲れた新鮮な魚介類などの郷土料理を様々な酒と合わせて、長岡の味と雰囲気を感じられるお料理としてお楽しみください。