

## 土崎の酒造り

酒蔵である那波商店は、地元料理の濃い味付けにも負けない風味豊かな酒を造っている。

最も人気の高い銘柄は「銀鱗」という名で、漁師たちが歌う伝統的な民謡の歌詞から名付け

られた。名波酒造の酒は、土崎や秋田駅周辺の酒屋で購入できる。

この酒蔵は、1807年に名主の那波祐生（1772～1837）が代官所から酒造りを命じられて醸造研究施設を設置したことに端を発している。その後、1871年に子孫が家業の酒造

業を独立させ現在の形となった。1928年に現在の建物が完成した際には、東北地方で唯

一の鉄筋コンクリート造りの醸造所となった。設計者の花岡正庸（1883～1953）は、米を

低温で長期間発酵させる方法を開発した人物で、秋田の酒造りの父と呼ばれている。