

吉乃川 酒ミュージアム「醸蔵」

吉乃川は、新潟県の最古の酒蔵です。この会社は、1548年に越後国（現・新潟県）の大名家上杉謙信(1530-1578年)に仕える元武士であった川上家の一員によって創業されました。1543年、武士の身分を捨て、撰田屋に根を下ろして、その後酒造業を営むようになりました。何世紀にもわたって何度か屋号を変え、最終的に1973年、最も人気のある日本酒シリーズにちなんで「吉乃川」と名乗るようになりました。吉乃川 酒ミュージアム「醸蔵」は、吉乃川の人気な酒を飲み比べながら吉乃川の歴史と、その緻密な酒造りについて学ぶことができます。

吉乃川の酒の特徴

吉乃川の酒は、歴々の杜氏が心血を注いだ技と熱意を次の世代へと受け継いだ結晶です。

吉乃川の酒は、醸造所の敷地の奥の井戸からくみ上げる天下甘露泉の軟水を使用して醸造されています。吉乃川の蔵人は、醸造シーズン以外の夏の間自ら栽培した米を含め、新潟県で栽培された米のみを使用しています。この「蔵人栽培米」の丁寧な栽培により、現地の湧水と相まって、吉乃川酒のクリアな味わいと滑らかな口当たりが生まれます。

吉乃川酒ミュージアム「醸蔵」

このミュージアムは、かつて酒を瓶詰めするために使用されていた約 100 年の歴史を持つ倉庫を活用しています。この建物は、鉄骨トラス構造の屋根や鉄筋コンクリート造りなど 20 世紀初頭の西洋建築の要素を取り入れた、国の登録有形文化財です。かつて倉庫の上階（二階）は約 50 人の醸造作業員の住居として使われていました。現在、改装された倉庫は、訪問者が「学び、飲み、買う」ことができるスペースとなっています。展示コーナー、酒の試飲バー、吉乃川酒のショップ、クラフトビールの醸造所、そして日本酒の醸造をシミュレーションするデジタル（タブレット）ゲームが設置されています。

展示コーナーでは、吉乃川の歴史にまつわる古い写真や品々、吉乃川に関する教育用ビデオ、酒造りの道具、酒造りの工程を説明した文書などが展示されています。試飲バーでは、吉乃川の酒（又は甘いノンアルコールドリンク）と厳選されたおつまみを楽しむことができます。試飲バーとショップでは、吉乃川の定番銘柄に加え、他店では手に入らない季節の酒や限定酒も販売しています。酒造の学習に興味ある人は、タブレットを振ったり動かしたりして、米にカビの胞子をまぶして麴を作ったり、もろみをかき混ぜたりといった酒造りの工程を疑似体験するゲームで遊べます。

吉乃川酒ミュージアム「醸蔵」の入場料は無料ですが、飲み物と食べ物は別途料金がかかります。営業時間は火曜・年末年始を除く午前 9 時 30 分から午後 4 時 30 分（バーのラス

トオーダーは午後4時) までです。