

쓰치자키의 사케

양조장인 나바 상점에서는 현지 요리의 진한 맛에 뒤지지 않을 정도로 풍부한 맛의 사케를 빙습니다. 가장 인기가 많은 브랜드는 ‘긴린(은비늘)’으로, 어부들이 부르는 전통 민요의 가사에서 이름을 따왔습니다. 나바 상점의 사케는 쓰치자키, 아키타역 주변의 이자카야에서 구매할 수 있습니다.

이 양조장은 1807년 상인인 나바 스케나리(1772~1837)가 사케 양조를 하라는 지방 정부의 명을 받고 양조 시설을 세운 것이 시초입니다. 그 후 1871년에 후손이 가업인 주조업을 독립시켜 지금의 형태가 되었습니다. 1928년에 완성된 지금의 건물은 당시 일본 동북 지방에서 유일하게 철근 콘크리트로 만든 양조장이었다고 합니다. 설계자인 하나오카 마사쓰네(1883~1953)는 쌀을 저온에서 장기간 발효시킬 수 있는 방법을 개발한 인물로 아키타 양조의 아버지라고 불립니다.