

盛岡広域エリアのお酒事情

日本酒の蔵元はエリア内に8社

岩手は日本三大杜氏「南部杜氏」の里。その技を伝承する日本酒造りも盛んです。県内には22の蔵元がありますが、今回紹介する盛岡広域エリアには岩手県全体の1/3を超える8蔵があります。岩手トップクラスの石高を誇る蔵元もあれば、特定名称酒に特化する蔵元。単独で海外市場を開拓する蔵元。かと思えば、全国から引き合いがあるにもかかわらずあえて地元のみを商圏とする蔵元…と、酒質のみならず、酒に対する想い、経営スタイルもさまざま。「全国新酒品評会」入賞常連蔵も多いことからその実力の高さがうかがえます。



気候風土を活かしたワイン造りも盛ん

岩手県はワインの生産量が国内5位。国内外から評価を得るワイナリーから、自らのスタイルを具現化したマイクロワイナリーまで規模、スタイルは多種多様。生食用、ワイン専用種のほか、古くから妊婦さん、病人の滋養に利用されてきた山ぶどうを原料とするワインもあります。そもそも岩手でワインづくりが始まったのは昭和24年。当エリアに隣接する



花巻市大迫でスタート。涼涼で雨が少ない、石灰質を多く含むなど、気候風土が類似する紫波町、盛岡市でも行われるようになり、現在はエリア内に4社のワイナリーがあります。



飲食店内にあるクラフトビールメーカーも

盛岡広域エリアには5社のクラフトビールメーカーがあります。いずれもが、素材にこだわり、機材に、製法にこだわりと、まさにクラフトマン魂が詰まった個性的なビールを楽しむことができます。地元ではもちろん、全国にもファンが多いメーカーをはじめ、飲食店内に醸造所を併設し、機材そのものが風景の一部となり、まさに出来立てのビールが楽しめるビール好きには夢のようなスペースもあります。



ここで紹介した日本酒、ワイン、クラフトビール、それぞれのポテンシャルの高さはいうにおよばず、一緒に楽しむ料理の多様性、美味しさもこのエリアの魅力のひとつ。三陸直送の海の幸、全国に誇る牛、豚、鶏のブランドミート、松茸に代表される岩手ならではの山の幸…。お酒をより美味しく、楽しく演出してくれるグルメとの出会いにも胸ときめきます。

