

第4回

岐阜の地酒に酔う

27蔵の銘酒を徹底きき酒。300人が蔵元と交歓のひととき



清らかな伏流水と卓越した技が醸し出す岐阜の地酒。そのおいしさを首都圏の日本酒ファンに披露する試飲イベント、第4回「岐阜の地酒に酔う in 東京」が、7月29日の午後1時～4時まで、東京都千代田区の如水会館で開催され、およそ300人の来場者が、県内27蔵の銘酒のきき酒と蔵元との歓談を楽しみました。



手ごろな“カジュアル感”が受けて、若者、女性のファンも急増中

「岐阜の地酒に酔う in 東京」の開催は今年で4回目。県内の若手蔵元が中心になって企画・運営する“カジュアル感”が特徴で、女性客も含めて、毎回おおいの日本酒ファンで賑わう人気イベントです。

「より多くの蔵元と話をして、岐阜の酒のおいしさを知ってもらいたいので、料理に凝らず、会費（1人2500円）もぎりぎり抑えて、若い人が入りやすいようにしている」（実行委員長の渡邊博栄さん）

東京での好評を受けて、昨年からは地元でも同内容のイベントが始まったとのこと。会場では今回も、ホテルの簡単な料理を肴に、活気溢れる試飲風景が繰り広げられました。



イベントの企画・運営に携わった若手蔵元のみなさん(左から2人目が渡邊実行委員長)。



会場には女性や若者がいっぱい。蔵元との会話も弾みます。「蔵元さんの説明はとても親切で、自分のお酒に対する誇りを感じました」(女性参加者)



開会の挨拶を行なった県組合の中島善二会長。「今日は、清涼な岐阜の自然の中で、精一杯造った酒を存分にきき酒してください」



名産・美濃焼き酒器販売コーナーも人気でした。

持ち帰りの資料の中には、日本酒の安全・安心PRのパフレットも。



岐阜の酒には浴衣姿がよく似合う。一試飲の合間に和らぎ水で小休止。

