

人気イベント、第3回目!

「人をつなぐ」岐阜地酒の魅力をもPR

岐阜県酒造組合連合会(中島善二会長)が主催する人気イベント「岐阜の地酒に酔う in 東京 2011」が、「酒は 人をつなぐ」をテーマに、8月7日の午後1時から千代田区一ツ橋の如水会館で開催されました(～午後4時)。会では、県内30の蔵元が自慢の地酒と自前のおつまみでおよそ300名の来場者をおもてなし。東日本大震災被災地への支援活動も含めて、「人をつなぐ」岐阜地酒の魅力を首都圏の日本酒ファンにアピールしました。



蔵元自前のおつまみもいろいろ。仙台直送の笹かまぼこ(右端)は被災地支援の一環

☆ 随所々にじむ、震災復興への思い

「岐阜の地酒に酔う in 東京」が開催されるのは3回目ですが、今回は、いまだ東日本大震災の影響が続く中での開催ということで、前回の内容を大きく簡略化。「着座制のディナー形式だったのを軽食中心の試飲会に変更しましたが、そのかわり各蔵元が自社の酒に合うおつまみを自ら用意するなど、アットホームな会を心がけました」(企画を担当した組合青年部〈岐阜県青年醸友会)の所会長)

また、参加費(2500円)の一部を被災蔵元への義援金に充てたほか、仙台名産の笹かまぼこを取り寄せて被災地支援に役立てるなど、随所に震災復興への思いがにじむイベントとなりました。



中島会長(右)と所青年部会長



☆ 家庭の味、蔵元自前のおつまみも人気

会場では、出展した蔵元 30 社が純米大吟醸をはじめとする特定名称酒や岐阜県特産の酒造好適米「ひだほまれ」を使った日本酒、さらには冷やしたにごり酒や純米柚子酒といった珍しい日本酒までを揃えて、バラエティあふれる岐阜地酒の魅力 PR。

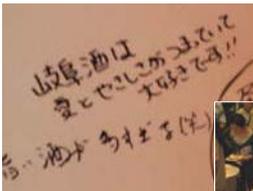
蔵元自前のおつまみも、粕漬け、浅漬け、枝豆、珍味類など家庭的な味が楽しく、中には「うちの酒には生トウモロコシがいちばん」という蔵元の説明に、意外そうな表情で挑戦した来場者が「試してガッテン」の笑顔をもたらす場面も。



アットホームな試飲会

☆ 岐阜地酒の真骨頂が伝わった一日

会場の一画に設けられた岐阜地酒へのメッセージコーナーには、「岐阜酒は愛とやさしが詰まっている」「(日本酒は) ところをつなぐ」といった寄せ書きがいっぱい。



寄せられたメッセージ↑
和らぎ水(仕込み水)の
テーブルも→



「豪華な料理のパーティも楽しいけど、今日の試飲会も手頃でいい感じ。こういう会では、お酒好きの友だちや蔵元の人と話をするのが何よりの楽しみだと思っているので、その楽しさを味わうことができ、来た甲斐があったと思います」とは、会場で聞いた女性来場者の感想。

「人をつなぐ」岐阜地酒の真骨頂が十分に伝わった一日となったようです。