



若狭街道 (16P)



身延往還 (50P)

【表紙の写真】熊川宿(16P) 写真/齋藤雄輝
 表紙・目次デザイン/株式会社 勲業デザインセンター
 本文デザイン/アイムデザイン、エルゴ、小笠野まさお、ジーピーエス、山本義明、RUIHA
 ※本文の記事は、編集部および制作スタッフが独自に取材、確認し、作成したものです。
 ご意見、ご感想はIFAX03-6853-4312)までお寄せ下さい。

紅葉を見ながら 古道・街道をゆく

第1特集

- 12 歩いてみたい秋の宿場町
- 16 日本海と都を結んだ「鯖街道」
若狭街道(福井)
- 28 木曾路の自然に触れる鳥居峠越え
中山道・木曾平沢く藪原(長野)
- 32 碓氷峠の好展望と力餅に魅了
中山道・軽井沢く碓氷峠く坂本(長野・群馬)
- 36 「天下分け目の戦い」の舞台を歩く
中山道・赤坂く関ヶ原(岐阜)
- 41 旗本七ヶ寺を一日で巡る、七ヶ所まわり
四国通路(香川)
- 46 徳川家光も駕籠も歩いた峠道
姫街道(静岡)
- 50 紅葉の参詣道を歩き講中宿が残る宿場へ
身延往還(山梨)
- 54 剣客や僧侶が往来、こけむした石畳
柳生街道(奈良)
- 58 一般機嫌分に浸れる宿場5選―
二川宿(愛知)
- 59 草津宿(滋賀)、下諏訪宿(長野)
- 60 小原宿(神奈川)、橋下宿(山形)
- 61 古道、街道用語解説



第2特集 元気な老舗、新時代の挑戦者 酒蔵・ワイナリーへの旅



- 78 県内限定酒を味わい、ブドウ畑を散策
秋保ワイナリー、浦霞醸造元 佐浦(宮城)
- 82 甲斐駒ヶ岳の麓、徒歩15分の距離で和洋に酔う
シャルマンワイナリー、山梨銘醸(山梨)
- 86 日本酒で和菓子、ワインで和食……
斬新な組み合わせでファンを拡大
東京から農業とワインの魅力を発信
東京ワイナリー(東京都練馬区)
- 89 都心で醸す伝統の日本酒
東京港醸造 芝の酒(東京都港区)
- 90 昭和59年度生まれの跡取り5人が集結
その名も「59醸」(長野)
- 91 ワイナリー・酒蔵ガイド
- 94 注目イベント情報



酒蔵醸造元 佐浦(178P)

- 24 エッセイ
参勤交代気分です歩いたら
土橋章宏(熊本県、作家)
- 26 読んで旅する 編集部おすすめの「街道本」
27 街道カフェ「KAWA books & coffee」
40 ぎぶり宿キャンペーン

ますます充実 連載レポート

109 旅する喫茶店
金魚坂/東京・本郷

110 挑戦者たち
北海道・空知ワインヤード

128 あの歌「この街 熊本 complete」
「天城越え」(静岡)

132 海外特集トルコ
親日国のおもてなし文化

138 海外NEWS 旅の情報局
熊鷹 松柏/福島・錦峰熱海温泉

142 今月の歩く旅 碓氷峠/宮城
こけしと温泉たまたまに癒やされる

146 今日もドライブ日和
関ヶ原大橋を渡ってイモ蒸子工場と奥の神宮へ
土浦行々(茨城)

152 美食の源流へ
信州サイモン/長野

9 藤岡/群馬

3 駅舎のある風景
二ノ瀬駅/飯山電鉄群馬線

106 鼻山健二「下町クルーズ」
旅よみルイへ

112 旅よみルイへ
「国宝」と「観光」に活路を求めてノ
熊鷹/石川

126 この人に聞きました 青森 宋熱海市長
熱海の宝を磨けば再び横濱に

183 ナニコレ!?みやげ 熊鷹
ちゃんこ/長野

157 観光ニュース 列島たび前線
ゆったり関西西「利益散歩」
運津王子寺/住吉大社(大阪)

166 旅の本とテレビと映画
今月のプレゼント

170 読者アンケート

174 旬感 旅だより 中国・四国編

171 ひらめき脳カクイズ

172 旅よみ俳壇

176 読者の広場「私に言わせて」

184 編集後記

185 次号予告・電子版のご案内

186 年間定期購読「バックナンバー」のご案内

178 全国おでかけたびよみマップ

69 北陸三十三カ所観音霊場巡り

96 エーデルワインで楽しむ口福時間(岩手・花巻市)

98 楽しみ方広がる、酒都西条(広島・東広島市)

100 米子鬼太郎空港からぶらり
とつとつ冒険探検

102 どこか遠くへ(北海道 稚内市)

122 信州須坂の旨いもん探しの旅⑥

125 木村俊昭のはじめの二歩(奈良・東吉野村)

149 美しい水辺の風景が広がる潮来市(茨城)

184 旅先から一筆啓上⑦
観光庁長官 田村明比古(広島・竹原市)

※読者の皆さんと……



浦霞醸造元 佐浦

☎022-362-4165

10時～17時(12月30日は～16時) / 日曜、
年末年始休、臨時休業日あり
塩竈市本町2-19
仙石線本塩釜駅から徒歩7分

秋保ワイナリー

☎022-226-7475

9時30分～17時 / 火曜休、臨時休業日あり 仙台市太白区秋保町
湯元枇杷原西6 仙山線愛子駅からタクシー15分。または仙台駅前
からかわさきまち行きバス31分、秋保・里センター下車徒歩5分、仙台駅
前から秋保温泉行きバス52分、のぞき橋下車すぐ



「秋保ワイナリー」のワイナリー
「秋保ワイナリー」のワイナリー

県内限定酒を味わい、ブドウ畑を散策



宮城県仙台市・塩竈市



年間1万人が訪れる新しい観光拠点

米の風味漂い、食べるように味わいたい

秋保ワイナリー

浦霞醸造元 佐浦

「自分が作った米の酒が、買をとったと聞くのが、
一番うれしい」(稲作農家の鈴木孝之さん)



%で醸される純米大吟醸は、年間、四合瓶で700本、一升瓶で1800本。希少な生産量ゆえに県内でもなかなか口にできない。仙台市内の牛タンのお店「伊達の牛タン」では、品切れにならない限り、このレアな酒が飲める。

テイステイングした「蔵の華純米大吟醸浦霞」は、熟した果物のような落ち着いた香りと、口に含んだ時の味わいのポリウム感が思いのほかどっしりとしていて、これなら牛タンともよく合います。食べるように味わいたい、豊かな米のうまみをもった酒だ。

塩竈の本社蔵に併設された「浦霞酒ギャラリー」では、11時と14時から、蔵の外観を見ながら建物や歴史についての蔵ガイド(無料)が行われており、国内外の観光客に好評だ。日本酒や浦霞商品、酒器の販売をはじめ、3000円のオリジナルおちょこを買って楽しむ、角打ち感覚の日本酒テイステイングカウンターもある。ほろ酔い気分になってから塩竈の街

稲穂が首を垂れる田んぼの上を、心地よい初秋の風が吹き渡る。仙台市北部の泉区根白石地区では、宮城県を代表する酒蔵の一つ、塩竈市にある浦霞醸造元佐浦の日本酒用酒米「蔵の華」が栽培されている。この酒米は、古川農業試験場はじめ関係者が10余年の歳月をかけて研究、開発した同県産の酒造好適米だ。

浦霞の「蔵の華」シリーズには、純米吟醸と純米大吟醸があるが、いずれも県内限定商品で県外では流通していない。地元への強いこだわりをもつ、13代目当主の佐浦弘一さんにとって、「蔵の華」シリーズは、ぜひ宮城に来て味わってもらいたい酒なのである。

毎月2回、佐浦当主と本社蔵の小野寺邦夫氏は、自社の市販酒を共に利き酒する。「米の出来がもう少しこうあれば、もっとうまい酒が造れる、と思った時には、米づくりの現場と連絡をとる」と小野寺氏は語る。

この田んぼの「蔵の華」100

おでん こうぞう | ☎022-263-7719 |

仙台市の繁華街・一番町にありながら大人の隠れ家的な店。福島県産の約50銘柄の日本酒に加え、秋保ワイナリーのロゼワインが人気だ。やや甘めの関西風のダシと、青森県産スチューベン種のロゼワインのキレのよい酸が互いを引き立て合い、ワインもおでんもするするとすむ。

☑ 18時～翌2時 / 日曜休 ☑ 仙台市青葉区一番町1-11-14 ダイワビル2階
☑ 東北新幹線仙台駅から徒歩10分

おでん各180円～。刺し身盛りなど新鮮な魚も味わえる

秋保ワインを
味わうなら



20種近いヨーロッパ品種を中心に約7000本を栽培

(上) レストランでは地元のチーズやサラミのおつまみプレート500円が人気
(下) グラスワイン小200円、大400円。手頃な価格で日本ワインを楽しめる



ブドウ畑で飲む
ワインはうまい



山形や青森などのブドウに加え、秋保産ブドウのワインの販売が持ちこたしい

のレストランとショップでは、ワインと地元産の食材が楽しめる。レストラン奥にある醸造所の見学はできないが、運がよければステンレスタンクの置かれた扉の奥の様子を伺える。

瓶に詰めて熟成中で未発売、2016年ビンテージの赤ワインをテイステイングした。品種の使用割合はメルロー90%、シラー7%、タナー3%。グラスからは木苺のようなやや甘酸っぱく、みずみずしい香りが立ち上る。爽やかな酸味が、ワインのオリに肉を漬けて作るオリジナルペーコンのさっぱりとした脂身とよく合った。

「宮城県にあるワイナリー、酒蔵、ウイスキーの蒸留所を巡りながら、温泉と豊かな食文化を体験する旅の拠点を、秋保に作る計画が進んでいます」と語る毛利さん。地元宮城への、深い思いをもった人たちが連携して作る宮城のツーリズムの今後が楽しみだ。

文/手島麻記子 写真/三川ゆき江



1724年の創業以来、地元鹽釜神社の御神酒酒蔵として現在に至る



酒ギャラリーでは県内在住の作家の酒器を展示、販売している

(右) 本社蔵の酒造りを担う、南部杜氏の小野寺さん。(下) 角打ち感覚でテイステイング



銀座酒場 Bouquet | ☎022-224-0480 |

浦霞を
味わうなら

香りにこだわった各種醸造酒と、地元産の食材を取り入れた洋風料理が楽しめる。日本酒は、すべてワイングラスで提供。若い洋梨のようなフルーティーな香りの「EXTRA 大吟醸 浦霞」と、牛タン生ハムの上質な風味が、口の中でバランスよく調和する。



☑ 16時～料理ラストオーダー23時、ドリンク同23時30分 / 日曜、祝日休 ☑ 仙台市青葉区中央3-10-3 中央ビル1階 ☑ 東北新幹線仙台駅から徒歩5分

牛タン生ハム 880円、グラス酒600円～

歩きを楽しむのもおすすめです。蔵元と名湯を巡る旅の拠点をめざすワイナリー

宮城にはまた、仙台の奥座敷ともいわれる秋保温泉郷に、日本ワインを醸造する仙台秋保醸造所(秋保ワイナリー)がある。オーナーの毛利親房さんは、宮城県初のワインツーリズムの仕掛け人である。2015年のオープンからわずか2年足らずで、年間1万人が訪れる、秋保の新しい観光拠点を作った。

メルローやシャルドネなどが垣根スタイルで約7000本植えられたブドウ畑の背後には、通称秋保石(凝灰岩)と呼ばれる自然石が採掘される山がある。この鉱石からしみ出すミネラルが、ブドウ栽培に適した土壌を作っているという。特に見字コースやガイドの案内はなく、イラストマップを片手に、様々な品種のブドウ畑を自由に歩いて歩く。

ブドウ畑に囲まれたガラス張り

日本ワインBAR
繫 TSU NA GU
☎03-6721-5019

☎17時～23時 / 日曜、祝
日休 ☎東京都港区浜松町
2-9-1 高橋第三ビル地下1
階 ☎浜松町駅から徒歩



**日本人のDNAになじむ
日本ワイン**

「飲み疲れしないというが、原料から日本の風土の中で造られる日本ワインは、やはり日本人の体に合っている。食べ慣れた食材を使ったつまみと、気軽に楽しんでほしい」。今年5月にオープンした浜松町の「日本ワインBAR 繫 TSU NA GU」の二村恵子店長はそう語る。

60種余りそろった日本ワインの中から、おすすめの出産の朝日町ワインの赤ワイン、「2013 運摘み マスカットベリーA」を味わってみる。つまみは、人気メニユーの「国産しらすたっぶり！ わさび海苔の和風ピザ」。

キャンディーのような甘い香りの後に、酸味と渋味のバランスが良いしつかりとした味わいを感じだが、あと味にほんのりとした甘い余韻が残る。いわゆるボディのある重い飲み口の赤ワインとは違う飲みやすさだ。海苔やシラス

和食との相性もいい日本ワイン
海外の一流シェフも注目する日本酒

**斬新な組み合わせで
ファンを拡大** ✕ 手島麻記子

てしま まきこ 飲酒歴30年余りのなかで、酒と料理のペアリングの奥深い世界に魅せられ、日々新たな味わいを探求中。酒造の大抵久新之神(出雲佐々木神社)任命/名譽酒造師。日本酒造師会理事。

「Osakeでスイーツ」と題した、日本酒に合わせてデパ地下のスイーツを楽しむ拙著を出版した13年前は、日本酒といえば「おじさんが愛する酒」というイメージが強かった。そのため、スイーツをつまみに日本酒を飲むなどあり得ない！と驚かれた。その頃のワインは、愛好家を除けば、特別な時にちよつと取って飲む外国のものというイメージだった。

それが、わずかに十数年で状況は一変した。今や日本酒は、日本の食文化を代表するものとして海外でも脚光を浴びている。一方、国内では家庭や居酒屋で楽しむスタ

イルから、イタリアン、フレンチなどのレストランで、ワイングラスに注いで味わうなど、飲み方のスタイルは多様化している。

ワインについては、2015年に、国内産のブドウ100%を使って国内で製造されたワインだけが名乗ることができる「日本ワイン」の表示ルールが、酒税を管轄する国税庁で定められた。輸入ワインや、海外から輸入したブドウや濃縮果汁を使って国内製造したワインと区別したのである。これ以降、ブドウ栽培から手掛ける国内ワイナリーの日本ワインへの注目が高まっている。

メルシャン商品開発研究所(現キリンワイン技術研究所)では、長年の研究から、ワインに含まれている鉄分が、魚介類を生臭く感じさせてしまうことを突き止めた。一般的に鉄分の少ない日本ワインは、外国産ワインに比べて魚介類との相性がよいことを物語るものだ。

「国産ブドウを100%使用して造られたワイン」を対象とした、日本で唯一のコンクール、Japan Wine Competition (日本ワインコンクール)の審査委員長を務める後藤奈美氏(酒類総合研究所理事)はこう話す。

「甲州やマスカット・ベリーAを代表とする日本産品種の日本ワインだけでなく、長い時間をかけて日本の風土に合ったものにしていったヨーロッパ品種を使った日本ワインの中にも、作り手の個性が光るワインが多数ある。関係者たちの努力に心を打たれた」と、コンクール開始15年目の今年の審査を振り返った。

日本ワインそのものの品質向上と、日本人に合った味わいや身近な料理と楽しめる気軽さが、日本ワインのファンを増やしている。

**和菓子をつまみに
日本酒を!**

一方、世界の醸造酒の中で、日本酒は独自のうまみをもつ。そこに注目した海外の星付きレストランのシェフたちによって、様々な料理を引き立てる食中酒としての強みを認められ、和食だけでなく、フレンチやイタリアンなど多様な嗜み方が、広がりをみせている。

根津神社(東京都文京区)に近い、住宅街にある「和菓子薫風」は、店主のつくださちこさんが作るオリジナル和菓子をつまみに日本酒を楽しむ、独自のスタイルの店だ。

甘夏のマーマレード、あんこ、寒天が3層となっている人気メニユーのぜんざいを頼んでみた。すると、「せんざい 羽水生飴 2017」の原酒がグラスに注がれた。この店では、和菓子を注文

すると、それに合う日本酒を40種余りの銘柄から店主が選んでくれるのだ。

この日本酒は、生醸造りに多いヨーグルトのような乳酸系の香りはせず、しつかりとした酸が、飲み応えを感じさせる。それでいながらきれいな味わいが特徴だ。日本酒と共に、ぜんざいを口に含む。甘夏の甘味と酸味がアクセントとなって、隠し味にジャスミンティーを使っているというぜんざい全体の複雑な味わいとともに、日本酒の印象も、どんどん変わっていく。強く感じた酸味が丸く、軟らかくなつて、うまみがぐつと

から生臭さを感じさせることもなく、魚介類とも合いそう。

同ワイナリーの「朝日町マウスターセレクション パレルセレーション 赤 2013」は、伊勢志摩サミット2日目のワーキングランチで、2段の重箱スタイルの和食と別盛りのお寿司に合わせ、日本酒、白ワインなどとともにテーブルに載った。

前に出てきた感じた。北海道産大納言小豆を使ったあんこからは、小豆本来の自然な甘さが引き出され、いくらでも飲み、食べ続けられそう。甘みの由来を、極力素材そのものから引き出していけば、日本酒は甘いものにもよく合う。そんな新しい味わいの体験を求め、薫風にはお客が絶えない。

こうした日本酒の新しい楽しみ方や日本ワインは、日本の新たな伝統的な食文化を創り出している。借り物ではない、独自の気候風土と日本人の感性によって、私たちの暮らしを真に豊かにしていつてくれるに違いない。



和菓子薫風

☎03-3824-3131

☎13時30分～20時(土・日曜は～19時) / 月・火曜休

☎東京都文京区千駄木2-24-5

☎地下鉄千代田線千駄木駅団子坂出口から徒歩3分

白川郷 どぶろく祭

◎10月14日～19日



どぶろくを奉納するどぶろくの儀(写真提供:白川村)

岐阜県の合掌造りの里、白川郷に伝わる奇祭。五穀豊穡、家内安全、里の平和を山の神に祈願する祭り。白川村の各地区の神社で民謡や舞踊が披露され、神酒としてどぶろくが振る舞われる。

14・15日は白川八幡宮、16・17日は鳩谷八幡神社、18・19日は飯島八幡神社で開催。いずれも午前中は地区内への御神幸行列が行われ、15時～の「どぶろくの儀」に続いて15時30分～17時にどぶろくを振る舞う。

【問い合わせ】白川村観光振興課 ☎05769・6・1311

千駄ヶ谷Nippon食祭市2017 in Tokyo Shibuya

◎10月28・29日



ブルーチーズの柚子みそ添えなどと共に日本酒を(イメージ)

2020年東京オリンピック・パラリンピックまで1000日前となる10月28日と翌29日、国立競技場のお膝元、千駄ヶ谷に、全国各地の日本酒100種余りが集まる。会場はJR千駄ヶ谷駅、地下鉄国立競技場駅、北参道駅から徒歩約5分の鳩森神社境内。各地域の風土に育まれた日本酒と特産品をエリアごとに紹介。来場者はおちょこ片手に、各地を旅する気分で食文化に触れられる。

【問い合わせ】

【メール】info@saishokukenbi.com(実行委員会事務局)

日本酒を
より身近に
新鮮に

秋～冬のユニークイベント

醸造きや新酒祭りのほかにも、最近は若者や外国人にも日本酒をPRするイベントが増えています。気軽に出かけてみませんか。



KANPAI Christmas Party 2017

◎12月2日



過去のKANPAI Projectイベント風景

日本酒を片手に、アーティストによる生演奏などを楽しむクリスマスパーティー。利き酒師などと協力して日本酒の魅力を伝えるKANPAI Projectが主催し、12月2日の20時～22時、東京都渋谷区道玄坂のLAUREL TOKYOで開催される。西野金陵(香川)、河津酒造(熊本)、永井酒造(群馬)など七つの酒蔵が参加。チケットは5000円(ペア割、VIP席あり、要問合せ)。

【問い合わせ】

【メール】2017kanpai@gmail.com(KANPAI事務局)

優の酒まつり

◎11月20日



国の重要文化財に指定されている談山神社本殿

奈良県桜井市の談山神社で行われる、今年が初開催の酒まつり。奈良県は「日本清酒発祥の地」といわれ、県内には29の酒蔵がある。これらの酒を一堂に集めて試飲を楽しんでもらおうというイベントで、談山神社に奉納する御神酒を造る西内酒造など、20の酒蔵の酒が無料で味わえる。

談山神社は、678年に十三重塔が造立されたことが発祥。紅葉に染まった境内を愛で、奈良の日本酒を飲み比べよう。

【問い合わせ】談山神社 ☎0744・49・0001