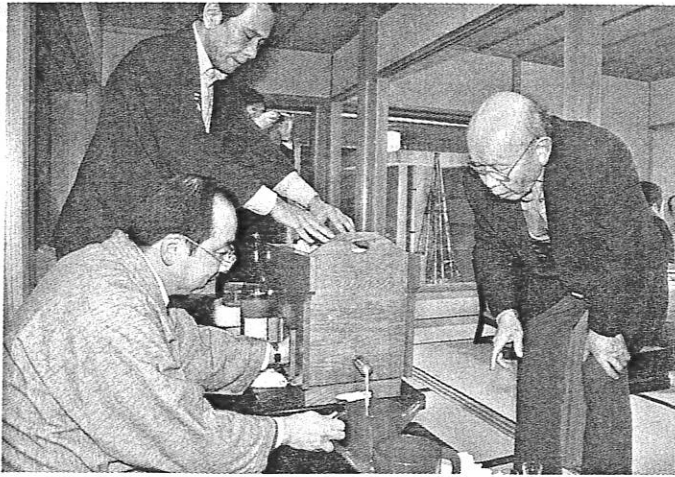


# 搾りたて日本酒満喫

## 「ふなぐち楽しむ会」催す

長養館と  
武蔵野酒造



会場に持ち込まれた小型の槽から流れ出す「ふなぐち」を味わった

上越市寺町2の長養館（吉原耕一館主）は1日、「お座敷ふなぐちを楽しむ会」を催した。

ふなぐちは火入れ、ろ過をしていない搾りたての酒のこと。もろみから酒を搾る道具「槽（ふね）」と、酒が流れ出る部分「槽口（ふなぐち）」から、搾りたての酒も「ふなぐち」と呼ばれている。本来は蔵元でしか味わえないが、冬の上越を楽しむ一環として、武蔵野酒造（同市西城町4、小林元社長）の協力で平成16年から「楽しむ会」を催している。

会場には小型の槽が登場した。もろみをそのまま蔵元の敷地外に持ち出すのは法律違反となるため、一度荒く搾った「濃いめの濁り酒」を客の目の前で搾った。

合わせる料理は普段よりも地域色を強くした。製品にした新酒との飲み比べもあり、酒どころ上越を満喫した。初めて参加した男性客は「こんないい会があるなんて。とてもおいしいですね」と喜んでいった。

特製生ワインを蔵元あそび  
心あん生  
トリニラ  
小竹製菓  
(524)7805