

春、県内の各地では蔵開きが行われる。なかでも盛大な蔵開きで有名なのが、日本酒「六十餘洲」で知られる波佐見町の今里酒造。一七七二年創業の老舗で、江戸時代に建てられた本蔵をはじめ六棟が国の登録有形文化財に指定されており、趣ある建物が印象的だ。

蔵開きの日、この風情たっぷり蔵の周囲は、たくさんの人であふれ返る。蔵の中ではずらりと並んだ新酒を味わう人たちや、お気に入りの一本を買い求める人の姿が見られ、蔵の外では餅まきを楽しむ人々の拍手や歓声が響き渡る。見渡せば、至る所で乾杯が行われており、皆の顔には、新酒を祝う笑顔が浮かんでいる。

近年、長崎県では「県産酒で乾杯を！」というフレーズをよく耳にするようになった。県では二〇一五年に「長崎県産酒による乾杯の推進に関する条例」を施行し、その普及に努めている。

乾杯は楽しいものだ。しかし、そのグラスに注がれた酒を造った人の想いを感じれば、乾杯はより一層楽しさを増す。長崎の酒は美味い。そして奥深い。

長崎の美味し酒と海の幸

波佐見



Hasami

美味し酒は
心をも満たす。

{
Delicious Sake and
Seafood of Nagasaki
}

乾杯 × 笑顔