

～令和6年度飛騨市公民館講座開催レポート 第7号～

【地質と水から日本酒を学ぶ】

10月29日(金)に、古川町公民館にて「飛騨の地質が育む、水と酒と文化」講座を開催し、9名が参加しました。講師には、高山で酒店を営む坂本 雄一氏をお迎えしました。

飛騨にある酒蔵が造る日本酒の特徴の違いに焦点を当て、日本酒の醸造に使用する水質の違いはどこから来るのか、仕込水の使用方法や醸造方法の違いなどをお酒だけでなく地質学にも精通している講師から解説していただきました。

まずは、飛騨の地形の説明から、水の硬度の話、なぜ飛騨北部の水が中硬水なのかについて解説いただきました。その後、水の硬度によって日本酒にどのような変化が出るのか7種類の日本酒を飲み比べ、実際に違いを味わいながら学びました。今回飲み比べた日本酒は、下呂・高山・飛騨の酒蔵のもの他、石川・富山のものもご用意いただき、飛騨地域内だけでなく、近隣県醸造の日本酒とも比較することが出来ました。

また、飲み比べの日本酒に合わせて数種類のチーズもご用意いただき、日本酒とチーズのペアリングについても教えていただきました。

参加者からは、「日本酒の味の違いの訳が理解できた」、「水質が地質と関係があることがよく理解できました」、「チーズと日本酒がこんなに合うとは思いませんでした。」といった感想が寄せられました。

