

《イベントレポート》

## 幻の酒米「雄町」の地酒に“オマチスト”が舌鼓 「岡山地酒 BAR」がオープン！ 21日まで

19日より、幻の酒米「雄町」(おまち)を使った地酒が愉しめる「岡山地酒 BAR」が、東京・新橋のアンテナショップ「とっとり・おかやま新橋館」に期間限定でオープンした。

「雄町」とは、約160年前から岡山で栽培が始まった酒米の原生種で、酒米として有名な山田錦などは実はこの「雄町」がルーツとなっている。「雄町」は稲の背丈が160cm程まで成長し倒れやすく、また病害虫にも弱いなど、生産量を増やしていくことから、逆に希少性が高まり“幻の酒米”と呼ばれるようになった。「雄町」の酒は、丸みのあるふくよかな味わいと、熟成したときの旨みの特徴で、昨今の日本酒ブームの中でも通なファンからの人気が高く、「雄町」の酒を愛好する「オマチスト」も急増している。

「岡山地酒 BAR」では、岡山県の6蔵元それぞれの「雄町」を使った自慢の地酒の他、約40種類の銘柄が勢揃い。来場者は岡山名物のままかりや牡蠣のおつまみ、牛すじ煮込みとともに「雄町」の酒を味わった。

この日訪れた「オマチスト」の一人、稲波理恵さん(38歳・女性)は、「雄町のお酒が大好きで、この日を楽しみにしていた」。また、今回初めて「雄町」を知ったという小川有紀さん(48歳・女性)は、「「雄町」を使った岡山の地酒を初めて飲んだが、フルーティーでおいしい。新しい発見」と感想を話した。

初日はオープンから多くの日本酒ファンで賑わい、来場者は、好きな酒を片手に蔵元から酒づくりについて説明を聞くなど、蔵元との交流を思い思いに楽しんでいた。

21日(金)まで開催中。

### [岡山地酒 BAR 概要]

【名称】 岡山地酒 BAR 期間限定オープン

【日時】 2016年10月19日(水)～21日(金) 各日17:30～20:30

【場所】 「とっとり・おかやま新橋館」2F 催事スペース (東京都港区新橋1-11-7 新橋センタープレイス)

【主催】 岡山県、岡山県酒造組合

【出店】 6蔵元(室町酒造、利守酒造、平喜酒造、丸本酒造、嘉美心酒造、田中酒造場)

【酒種類】 「雄町」を使った地酒ほか、リキュール等 約40種

【料理】 岡山名物の「ままかり」や「牡蠣」のおつまみ、牛すじ煮込み、黒豆の枝豆

【料金】 チケット制(当日購入、3日間有効) 200円×5枚つづり、

おちょこ1杯(料理1皿) 200円または400円

【問い合わせ】 岡山県酒造組合 電話番号:086-207-2820 (対応時間: 平日9:00～17:00)



〈一般の稲と雄町の大きさ比較〉



〈6蔵自慢の「雄町」を使った地酒〉

《本件に関するお問い合わせ先》

[岡山県リサーチお手伝い事務局](株式会社サニーサイドアップ内)

岡山県情報担当:大島淳平(070-3115-6979)/安藤まの(携帯:080-3579-5352)/本田美香

TEL:03-6863-3377/FAX:03-5413-3050/EMAIL:[okayama@ssu.co.jp](mailto:okayama@ssu.co.jp)