

MON 1.28	TUE 29	WED 30	THU 31	FRI 2.1	SAT 2	SUN 3
つるやパンの日 第1・第3金曜日 土曜日 柏屋製パンまつり 毎週水曜日	三井寺力餅の日 毎週土曜日 ういろ餅と丁稚羊羹の日 毎週木曜日	ここ滋賀イチオシFair 1F RF		バレンタインフェア		
バレンタインの贈り物を集めました			せんねん灸 体験・販売会 1F P6	みずかがみコスメ販売 1F P6 ビューティーフェア		
バレンタインフェア			バレンタインフェア			
基礎化粧品中心や入浴剤など、美容グッズが勢揃い。			甲賀流 おもてなし 2F P6	発酵するまち たかしま 1F キムチにできること 「天平」 2F P5 食べる通信 イベント 2F 魚治「湖里庵」 高島ビューフェ 2F P5		
バレンタインフェア ビューティーフェア			バレンタインフェア			
SDGs トークイベント Vol.19 1F		滋賀 びわ湖のひな人形めぐり 1F P6				
ミシガン州との交流50周年 1F 2F P5			忍者の日	ここ滋賀イチオシ Food 2F P6		
近江おでんと 燗酒会 1F P6		3月以降のスケジュールは次号をお楽しみに!				

ここ滋賀 イベント詳細は「ここ滋賀」WEBサイトをご覧ください。

INFO・ACCESS

〒103-0027 東京都中央区日本橋2-7-1
 東京メトロ・都営地下鉄日本橋駅:B6、B8出口からすぐ
 JR東京駅:八重洲北口から徒歩6分
 無料巡回バス メトロリンク日本橋「地下鉄日本橋」停留所最寄り
 (東京駅八重洲口より約10分間隔で運行)

TEL:

1F マーケット・地酒バー・総合案内 03-6281-9871

2F レストラン 03-6281-9872

営業時間:

1F マーケット・総合案内 10:00~20:00

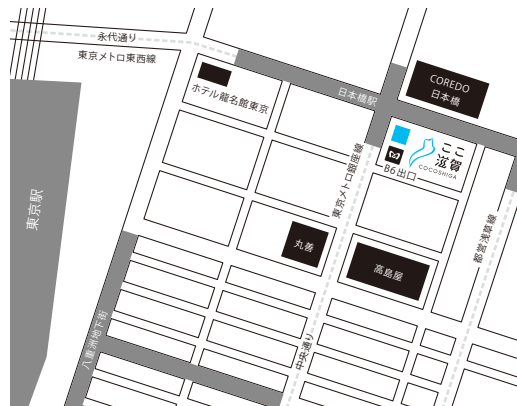
1F 地酒バー 10:00~23:00

2F レストラン 11:30~14:00 (L.O. 13:30)

18:00~23:00 (L.O. 22:00)

定休日:年末年始

WEB: <http://cocoshiga.jp>



S H I G A S

GUIDE



「ここ滋賀」から発信する
 滋賀の魅力ガイドブック

特集

ザ・SAKE・クラシック
 —日本酒づくりの原点回帰—

-14代目蔵元 北島輝人さんの挑戦-

ここから滋賀旅

冬だけど心温まる、ほっこり旅 in 湖南・日野

Take free!
 2019.2



ここから、ひろがる滋賀のストーリー

TERUHITO KITAJIMA

撮影 山崎 純敬 / SHIGAographer
ライター 大山 真季



ザ・SAKE・クラシックー日本酒づくりの原点回帰ー ー14代目蔵元 北島輝人さんの挑戦ー

古い町並みが残る湖南市の旧東海道沿いに、日本酒の蔵元「北島酒造」はあります。
先代が築いた「御代栄」^{みよしかえ}の評判に甘んずることなく、新ブランド「北島」をリリースし、
幻の酒米といわれた「渡船」^{わたりぶね}の復活や、「生酏づくり」^{きもと}などの製法に取り組む

14代目北島輝人さんに、その思いをうかがいました。

——伝統ある酒蔵を継ぎながら、どのようにご自分の酒づくりをめざしたのでしょうか。
先代がそれまで業界の主流だった大手メーカーへの桶売りをやめ、純米酒や吟醸酒など的高級酒を製造していました。しかし、消費者の日本酒離れは進むばかりで危機感があったので、つくり手の顔がみえる販売をしようと、新ブランド「北島」をリリースしました。御代栄はいつでも安定した味を求められますが、北島は「今年はどういう味です」と変化をよるこんでもらえる酒です。酒米や製法違いをシリーズ化して、熱烈な日本酒ファンにも楽しんでいただけるようにしました。また、当時、幻の酒米といわれていた「渡船」の

復活にも取り組みました。いまでは滋賀県の酒米といえば渡船と言われるくらいに定着しています。

——試行錯誤はありましたか？

はい、その繰り返しです。ですが、「生酏づくり」との出会いは大きかったです。というのも、30代になると爛(かん)にして旨い酒を欲するようになりました。熱爛は悪酔いのイメージがありますが、むしろ逆で、次の日に残らないし、自分のペースで飲めるいい飲み方なのです。それに気づかせてくれたのが、生酏づくりの酒でした。生酏づくりは、乳酸を添加して短時間で発酵をすすめる速醸と違い、空気中に浮遊する乳酸菌を取り込

むために手間も時間もかかる一度は廃れた製法です。しかし、そうして出来上がった酒は、爛にすると酸と旨味がグッときたあとスツとなじむ酒になりました。グッとくるから食べものを欲する。スツとひくからまた飲みたくなる。酔い覚めも良いのでぜひ食中酒で味わってほしい理想の酒です。この学びは、代々続く御代栄の酒づくりにも活かされています。渡船にしても生酏づくりにしても、廃れたのは効率重視の人間都合。クラシックな製法、クラシックな味わいに、良いものが残されている可能性は十分にあります。

——これからの日本酒シーンに対する思いをお聞かせください。

高齢化が進んでますます日本酒業界はきびしくなるでしょう。幸い、海外需要が伸びていますが、なかには温度管理に非常に気を遣う酒もあります。それを考えると、売り手の教育が必要なのと同時に、どんな環境にも堪えて時間の経過とともに美味しくなる熟成酒の良さを広めるべきだと思います。いま滋賀県の地酒は、若手の蔵元がそれぞれ独自の酒づくりをする面白い局面を迎えています。地酒を突き詰めていくと、自分を表現する酒「自酒」になると思います。そこを楽しんでもらいたいですね。

PICK UP

滋賀の地酒 新酒飲み比べ

● ここ滋賀 1F SHIGA's BAR 10:00-20:00
2018年12月中旬頃～無くなり次第終了

弾けるような若々しさが魅力の「新酒」。SHIGA's BARでは期間中、滋賀県内の蔵元による様々な新酒をご用意します。その時々でご提供できる種類に限りがありますが、それもまた出会い。蔵元によって異なる味わいを、飲み比べて楽しんでみてください。料金:1杯300円



1. 速醸、山廃、生酏、完全発酵、泡なし酵母、泡あり酵母…さまざまな製法を試して、自分が美味しいと感じたものを選択してきた。
2. 泡あり酵母の醪(もろみ)。泡が出るぶんタンクの容量いっぱいにつくれず、掃除の手間もかかるため使う蔵は少ないが「この味が好きだから」と妥協を許さない。
3. 趣のある店内には酒がずらりと並ぶ。



きたじま てるひと
北島 輝人さん
北島酒造株式会社 代表取締役

酒蔵に生まれ育つ。東京農業大学農学部醸造学科卒業後、酒類総合研究所を経て、オーストラリアの酒造メーカーで初めての酒づくりに取り組む。平成9年に実家に戻り、25年に14代目として蔵元を継ぐ。



コンシェルジュがオススメする

ここから滋賀旅

冬だけと心温まる、ほっこり旅 in 湖南・日野

紡がれた伝統や人とのつながりに思わずほっこりする、この季節にしか味わえない旅のプランをご紹介します。

02 FEBRUARY



1 雪に包まれたお寺もまた格別

9:00 善水寺

国宝に指定されている本堂をはじめ、重要文化財に指定されている仏像も多数の由緒あるお寺。節分にあわせて「節分会星祭」も開催。

◎ 湖南市岩根3518 ◎ 0748-72-3730 定休日：年中無休
拝観時間：9:00~16:00(3月~10月) 9:00~17:00
入山志納料：大人500円 / 中高生300円 / 小学生無料



3 「弥平旨辛スタンプラリー」に参加

12:00 ブランジェリーつむじ

湖南市の伝統野菜「弥平とうがらし」を練り込んだピリ辛生地でベーコンを包んだパンは期間限定!この機会にぜひ。

◎ 湖南市菩提寺西3-1-30
◎ 0748-74-4224 定休日：日曜
営業時間：8:00~18:30



5 雛人形の祭典!

15:30 日野ひなまつり紀行

商店街や商人屋敷など、約150ヶ所以上で、江戸時代から現代に至るまでのお雛様や創作人形が飾られます。

◎ 蒲生郡日野町大窪から村井・西大路一帯
◎ 0748-52-6577(日野観光協会) 期間：2月10日(日)~3月10日(日)
※会場によっては入館料がかかります。



2 事前予約で 藍染のハンカチ体験

10:00 紺喜染織

藍の栽培から発酵、染色、織りまで、昔ながらの技法を守りながら、和のインテリアやファッションを楽しめる商品を幅広く製作する工房。

◎ 湖南市下田1530 ◎ 0748-75-0128
定休日：不定休 営業時間：9:00~16:00(夏季は~17:00)
オリジナルハンカチ藍染め体験：1,400円~(1時間程度 / 要予約)



4 事前予約して醸造所の見学

13:30 HINO BREWING ブルーメの丘 醸造所

「祭りにこだわった地ビール」をつくる「HINO BREWING」の醸造所を見学(見学は無料。別途ブルーメの丘入場料がかかります)。

◎ 蒲生郡日野町西大路843
◎ 0748-52-0046(峠酢屋忠本店 事務所内(日祝休)) 無休
営業時間：10:00~17:00 ブルーメの丘入場料：500円(おとな・12~2月)

馬見岡綿向神社 うまみおかわたむきじんじや



2019年の干支でもあるイノシシを神の使いとして大切にする神社。日野商人が寄進した立派な拝殿や絵馬殿・石灯籠・石橋など見どころ満載です。

◎ 蒲生郡日野町村井705
◎ 0748-52-6577(日野観光協会) 参拝時間：24時間可能
(お守り授与・朱印受付 9:00~17:00)



期間限定
2/28
まで

2F 日本橋 滋乃味

近江牛の自家製ジャーキー

日野菜のピクルス添え

1,080円(税込)

上質な近江牛を贅沢に、厚切りソフトジャーキーに仕上げた一皿です。滋賀県産の米糍を使用し、柔らかく奥深い味わいがお楽しみ頂けます。

COCOSHIGA PICK UP

今月のここ滋賀ピックアップ

今月のここ滋賀は“酒とつまみ特集”特集。

お酒を美味しく楽しめる

メニューと商品をご紹介します。

期間限定



1F MARKET

株式会社福井弥平商店 / 高島市 特別純米 福を呼ぶ新酒

720ml 1,595円(税込)

地元・近江高島産「夢みらい」米100%でつくった、特別純米しぼりたて新酒(生原酒)。約3,000俵の中から、成分などで厳選した粒より米仕込です。

1F MARKET

株式会社カネフサ製陶

/ 甲賀市

土鍋8号

4,860円(税込)



昔ながらの信楽焼らしいざっくりとした土の質感を残しつつ、おしゃれなデザインが魅力の、保温性に優れた2~3人用の土鍋です。お酒と一緒に土鍋を囲んで。

1F MARKET

株式会社アンデケン

/ 近江八幡市

酒ボンボン 4個入

1,650円(税込)



期間限定

松瀬酒造の銘酒4種とコラボしたチョコレート。日本酒4種のそれぞれの味の違いも実感していただけます。日本酒好きにもチョコレート好きにもおすすめの逸品。

1F MARKET

有限会社大家 / 大津市

びわ湖づくし

864円(税込)



琵琶湖産の湖魚を、伝統的な手法で調理。その時期の旬の魚を3種詰合せにしたひと品です。おつまみにどうぞ。



この他にも、滋賀にはたくさんのおすすめスポットがあります。詳細はここ滋賀コンシェルジュにお尋ねください。TEL.03-6281-9871

2月にここ滋賀で開催するイベント情報。
食に、酒に、暮らしに、滋賀の魅力が盛りだくさん!



Pure Michigan
ミシガン州の2つの半島を結ぶ、マキノーブリッジ

PRイベント

ミシガンDAYS ～姉妹交流50周年記念～
2/18(月)~2/21(木)
●ここ滋賀 1F イベントエリア / ここ滋賀 2F 日本橋 滋乃味

滋賀県と米国ミシガン州との姉妹交流50周年を記念し、ミシガン州のモノヤコト、そして滋賀とのつながりを紹介します。ミシガン名産のチェリーやクラフトビールなどもご用意しています。



食イベント(事前申込制・有料)

キムチにできること「天平」
2/15(金) 15:30~16:30 (受付 15:20~)
●ここ滋賀 2F 日本橋 滋乃味

薬味(ヤンニョム)を使用したキムチ(チーズや長いも等)、近江牛すじ煮のご試食や実演を行います。

〈事前申し込み〉定員:20名様 参加費:1,000円
申込先:0740-33-7101 biwako@takashima-kanko.jp



食イベント(事前申込制・有料)

魚治「湖里庵」高島ビュッフェ
2/17(日) 15:00~16:00 (受付 14:50~)
●ここ滋賀 2F 日本橋 滋乃味

鮎ずしを始めとした発酵食や旬の食材、湖魚料理を新酒とともに。「湖里庵」左寄氏の料理とスペシャルトークが楽しめるイベントです。

〈事前申し込み〉定員:20名様 参加費:1,000円
申込先:0740-33-7101 biwako@takashima-kanko.jp

高島市の魅力を体感できるPRイベント「発酵するまち たかしま」も同時開催!
(2/15(金)~2/17(日)ここ滋賀 1F イベントエリアにて)

食イベント(事前申込制・有料)



甲賀流 おもてなし ～ここ滋賀から世界へ～
2月14日(木)19:00~21:30(受付 18:45)
●ここ滋賀 2F 日本橋 滋乃味

忍者の里・滋賀県甲賀市と映画アバターへのロケ地としても有名な中国張家界市の友好提携を記念して、湖南省同郷会の皆様とともに甲賀の地酒と食事を楽しむイベント。〈事前申し込み〉定員:30名様 参加費:5,000円(着席形式、甲賀市の地酒飲み比べ、食事付き)

フェア

せんねん灸体験・販売会
2/8(金) 10:00~20:00
●ここ滋賀 1F イベントエリア

お灸の基本をマスターして、ご自宅でもお灸が簡単にできるようにお伝え致します。とっておきの”お灸セルフケア”を体験してみませんか。

食イベント

ここ滋賀イチオシFood(近江の美酒に乾杯)
2/23(土) 18:00~20:00(受付 17:30)
●ここ滋賀 2F 日本橋 滋乃味

新酒のご紹介をはじめ、地酒とお料理の組み合わせ等、お楽しみいただける内容盛りだくさんです。

〈事前申し込み〉定員:24名様
参加費:10,000円(着席・日本酒等飲み放題)

※内容は変更になる可能性があります。申し込み方法、詳細情報は、「ここ滋賀」WEBサイトをご確認ください。
WEB: <http://cocoshiga.jp>

PRイベント



滋賀 びわ湖のひな人形めぐり
2/22(金)~2/24(日)
10:00~20:00 (最終日のみ~17:00)
●ここ滋賀 1F イベントエリア

歴史を感じるお雛様から現代作家による華やかな創作雛人形まで。早春の近江の魅力「近江の雛」をご紹介します。

物販フェア

みずかがみコスメ販売
2/9(土)~2/10(日) 10:00~20:00
●ここ滋賀 1F イベントエリア

滋賀のお米「みずかがみ」を使用した化粧水や美容液などのコスメが大集合!お越しいただいた方には、サンプルもお渡しします。(サンプルはなくなり次第終了。)

BARイベント

近江おでんと爛酒会
2/27(水) 19:00~21:00
●ここ滋賀 1F SHIGA's BAR

冬のSHIGA's BARの定番イベント。滋賀食材を使用した温かいおでんと、滋賀爛酒を楽しむ会です。

〈当日参加可 参加費:無料 ※飲食代別〉

