

# 酒蔵～近代新潟の酒造り～

酒造は新潟を代表する産業の一つです。今日、「新潟の酒」は全国ブランドとして注目を集めています。

江戸時代、幕府は、幕藩体制を支えていた米を原料とする酒造を統制していました。しかし、江戸時代後期には、農村の有力者たちが自分の所有する米をもとに各地で酒を造るようになり、それまで都市部に多かった酒造が村々に広がり、盛んになりました。

近代になると、政府は酒造業を国家財政を支える重要な産業と位置付け、国立醸造試験場を設立して生産力を高める研究をしました。新潟でも、それぞれの蔵が、経験に加えて、科学的な研究成果を導入し、新しい酒造りに努力しました。こうして造られた酒は、地元だけでなく、新潟港を通じて航路で結ばれた地域にも運ばれ、消費されたのです。

多くの酒蔵が創業した明治時代半ばから、企業整理によって酒蔵が規模を縮小したり廃止されたりした戦前期までの間は、新潟の酒造りの礎にあたる時期です。本展覧会では、この時期に、新潟の酒がどのように造られ、人々の手に渡っていたのか、様々な資料を通じて紹介します。本展覧会を通じて、今なお生き続ける新潟の酒文化に関心をもっていただければ幸いです。

## ■関連企画

内 容	
●展示解説会(申し込み不要) 毎週日曜日 午後2時30分から30分程度 企画展示室にて 参加無料(企画展観覧券が必要です)	
●講演会(申し込みが必要です) 両日とも 会場:本館2階セミナー室 定員:80人 参加無料	
①「淡麗辛口の清酒誕生まで」 講師:嶋梯司氏(元新潟県醸造試験場長) ○日時/5月18日(日) 午後2時から3時30分 ○申し込み締切:5月7日(水) 必着	
②「サカヤモンのライフコース」 講師:青柳長市氏(新潟県酒造従業員組合連合会会長、宝山酒造(株)杜氏) ○日時/6月1日(日) 午後2時から3時30分 ○申し込み締切:5月21日(水) 必着	
●ワークショップ(申し込みが必要です) ③「季節と味わう新潟の酒～日本酒を楽しむワークショップ～」 講師:中島有香氏(料理研究家、利き酒師) ○日時/5月17日(土) 午後1時から3時30分 ○会場/本館2階セミナー室、屋外広場 ○定員/40名 ○内容/第一部で、日本酒に合うレシピを作るアイデアや利き酒のコツをワークショップ形式で楽しみながら学びます。第二部では、旬の食材を用いたおつまみボックスとともに、新緑香る水辺で新潟の酒を楽しみます。 ○参加費 1000円 ○申し込み締切:5月2日(金) 必着	
申し込み方法:往復はがき、または電子メールで、 ①氏名、②住所、③連絡先電話番号、 ④参加希望する関連企画名を記入して博物館まで。 応募者多数の場合は抽選となります。ご了承下さい。	



越後酒造家一覽  
(新潟県立歴史博物館所蔵)



ダキダル(酒造道具)(当館蔵)



焼酎徳利(新潟市巻郷土資料館所蔵)



酒造図絵馬(柏崎市細越松尾神社所蔵 柏崎市指定文化財 写真提供:柏崎市立博物館)

## INFORMATION

### ■観覧料(常設展示観覧料を含む)

	一般	団体(20名以上)
大人	600円	480円
大学生・高校生	400円	320円
中学生・小学生(平日)	200円	160円

■中学生・小学生は、土・日・祝日の観覧料が無料になります。

■開館時間:9:30~18:00

(観覧券の販売は閉館30分前まで)

■休館日:4月21日(月)・5月7日(水)・12日(月)・13日(火)  
19日(月)・26日(月)・6月2日(月)

### ■交通案内

□新潟駅より:

新潟市観光循環バス(犬夜叉号)で  
15分「歴史博物館前」バス停下車すぐ  
新潟交通「昭和大橋・入船営業所」行き  
バスで25分「歴史博物館前」バス停  
下車すぐ

□車で:

新潟バイパス紫竹山ICより約15分  
(駐車場:60台収容可能)

□信濃川ウォーターシャトルが敷地脇  
より発着



〒951-8013 新潟市中央区柳島町2-10  
Tel:025-225-6111 Fax:025-225-6130  
URL:http://www.nchm.jp  
E-mail:museum@nchm.jp