

東西！あいつとめまするは 「伊丹諸白と灘の生一本」 樽廻船下り酒の段

伊丹や灘で作られた酒は、樽に詰められ、海路を使って江戸まで運ばれた。これは、そんな一日を追ったお話です。

いつも『新酒番船』の日は朝からこんなんですわ。

新酒を樽廻船に積んで、江戸に到着する順位を競うんやけど、一番になると縁起物として酒に高値がつくし、一年の酒の値段が決まる重要な年中行事。樽廻船問屋にとっても、船頭やわてら水主にとっても、大変な名誉と信用になるんやから、そりゃあ、気合も入ります！

沖にこれだけの船が並ぶと壮観やなあ。伝馬船で沖の樽廻船に乗りつけ、錨を上げて出帆。航路は『沖乗り』というて、陸地が見えないような沖、黒潮海流を利用して、突っ走るんですわ。早春の太平洋はまだ波が荒うて、難破も覚悟の上。

江戸までほいたい六日ぐらいかかるところを、新酒番船の時は最高で四日足らずで行くんやから、そら、命がけや。大きな帆に風をしっかりとらえて、大海原をぐんぐん進む時は何事にも代え難いほど気持ちええから、水主やつとるんやけどな。

品川沖に着いたら、急いで伝馬船を下して乗って、大川端の問屋まで最後の力走や。

酒問屋のある新川も賑やかでっせ。酒問屋の前では初物を祝って、振る舞い酒が飲めるし、初物好きの江戸っ子がこそってやってくる。

一番になった船のもんは、赤い船頭半纏を着て、『惣一番』の幟を立てて、町中を練り歩くんですわ。金一封や盃をもろたり、料亭での歓待が、これまた嬉しい。居酒屋に飲みに行っても、「一番船の伝馬船にも乗っとる水主や」言うたら、江戸のええ女にもてるしなあ。

どの船もこそって早のりをするようになったんは、それも大きい。

さあ、いよいよ始まるで！

新川でええ酒が飲めるように、祈ってな！

【竹虎と雪虎】

新山酒屋の段

いらっしやいまし！ひとりかい？
ほらほら、何度瓦版抜けても、書かれた新酒番船の到着順位は変わらないよ。
ごめんなさいね。この人、新酒番船の賭けに負けて、やけ酒中なのさ。悪酔いしないうちに帰りなよ。ここじゃ上方から来た酒は、『下り酒』って言って珍重されるのよ。特に、新酒番船で来た酒はね。江戸っ子ってね、初モノに目がないからね。もちろん、酒自体が旨くないとこまで引手あまたにはならないさ。

宮水って言うのかい？ 西宮でしか湧かない、恵みの水なんだってね。その宮水で造った灘の酒は、ちよいと辛めで、後味がすっきりして、スイスイ飲める。樽に入れ、船に揺られてくるのも旨くなる要因らしいね。どうだい、旨いだろ？

下り酒があんまり売れるものだから、水増しする店も増えてんだよ。
うちはそんなことしないさ。
やけ酒したり、悪酔いしている客には、最初から水を飲ませているから。

さあ、お酒のアテは何にする？
里芋に田楽、まぐろもあるよ。
手っ取り早いのがよけりや。
竹虎か雪虎にするかい。
いやー何、お揚げを焼き目をつけて焼いたものにネギを乗つけたのが竹虎。
大根おろしを乗つけたのが雪虎。
いやー誰が言い出したか知らないが、見栄っ張りの江戸っ子らしい呼び名だろ。
でもウチのはうまいよ。
こそって大虎たちが次から次へと頼んでいくからね。
先に、その香りのいい樽酒でもいいっばいやって待っててくんね。
すぐにもってくるからね。



＜簡単江戸の酒屋レシピ＞

竹虎と雪虎

- 1.厚揚げを弱火で焼き網で焼いて縞模様を付ける。
- 2.器に取り、筒切りの青ネギを乗せて醤油を掛けて食べる。
この縞模様が虎に見え、ネギを竹に見たてたのが【竹虎】。
- 3.ネギの代わりに雪に見立てた大根おろしを乗せたのが【雪虎】。



白鹿記念酒造博物館

「with 蛭子くらしの中の福の神～」
生活に使う様々なものの中に取り入れられた、蛭子くらしの神を代表とする福の神の姿をご紹介します。
令和2年12/9(水)～令和3年1/17(日)

開館時間：10:00～17:00(入館は16:30まで)
休館日：火曜日、年末年始休館12月29日(火)～1月3日(日)
入館料：一般500円・中小生250円(記念館・酒蔵館ともご覧いただけます)西宮市内在住65歳以上は250円(要公的証明書)、
コロナカード提示にて無料

酒資料室
「お酒の容器クワ(年代記)」
江戸時代から現代までお酒の容器を紹介
笹部さくら資料室
「櫻男交遊録」
笹部新太郎氏とその人柄に惹かれた人々の交流を紹介

「宮水」の取水地を通り西宮の酒蔵をめぐります。

西宮酒蔵ニッパ

申し込みはwebで

<https://nishinomiya-kanko.jp/sakagura2020-11/>



白鷹・白鹿コース 11/14・12/12・1/16

日本盛・大関コース 11/28・1/30 各土曜日



日本盛酒蔵通り煉瓦館



淡麗辛口「樽酒」

吉野杉の酒樽に貯蔵した、木の香りも清々しい樽酒をそのまま瓶詰しました。淡麗辛口の飲み飽きないお酒です。

試飲(30ml) ￥100 (税込)
販売(1.8L) ￥1,974 (税別)
(300ml) ￥376 (税別)

今津出在家町3-3 【営業時間】10:00～18:00
TEL 0798-32-3039 【定休日】期間中なし

特別蔵出し限定「樽酒」 11月中旬より販売開始
今回の企画に合わせて、特別に蔵出した限定の「樽酒」。注文に合わせてサーバーから直接注ぎ入れて瓶詰します。旬の味をお楽しみください。

試飲(40ml) ￥100 (税込) 用海町4-28
販売(720ml) ￥1,100 (税込) 【TEL】0798-32-2525
【営業時間】11:00～19:00
【定休日】火・水曜

【ガイド】ツリスム西宮楽5く探見隊

【定員】18名まで(※6名×3組でガイドを用意)最少催行人数は2名

【参加費】無料(試飲は各自実費)

【集合時間】10:00 【所要時間】約2時間

【集合場所】阪神西宮おおてかけ案内所

(阪神西宮駅えびす口改札前 定期券売り場内)

諸白

樽酒



「樽酒」

辛口の純米酒を吉野杉の樽でほどよく貯蔵しました。ほんのりと爽やかな杉の香りがつた、純米ならではのしつかりとした旨みのあるお酒。

試飲(40ml) ￥100 (税込)
販売(720ml) ￥1,092 (税込)

レストランにて「純米 樽酒」
グラス(90ml) ￥550円(税別)

鞍掛町7-7
【ショップTEL】0798-35-0286
【営業時間】10:00～19:00
【レストランTEL】0798-35-0001
【営業時間】11:00～15:00(L.O.14:30)
17:00～22:00(L.O.21:00)
【定休日】火曜・祝日の場合は翌日定休日

白鹿クラシックス



白鷹緑水苑

生酛

蔵BARで愉しむ
特別限定「生酛純米吟醸 樽酒」
と冬の生酛純米飲み比べ

10/31～12/27の土日祝のみ「蔵BAR」で提供

生酛造りの純米吟醸ならではの旨みとコクが杉の芳香とよく馴染む、年末限定の樽酒を中心に、冬の生酛純米酒三種を飲み比べていただきます。

冬の飲み比べセット ￥1,000

「樽酒」を含む三種飲み比べ・酒肴一品付き

樽酒(単品 90ml) ￥400

* Sugaharaの特別グラスで・・・

鞍掛町5-1
【TEL】0798-39-0235
【定休日】第1・3水曜日
【営業時間】
ショップ 11:00～19:00
展示室 11:00～18:30(見学無料)
蔵BAR 12:00～17:00(土日祝のみ営業)

