

## 江井ヶ島酒造工場見学と周囲の散策

江井ヶ島酒造見学の動機と旅程：



【山陽電車西江井ヶ島駅 提供：GOOGLE】

旅程(スケジュール)：

9月26日(水) 12:30 山陽電鉄垂水駅集合、  
12:38 発姫路行各停に乗車、13:04 西江井ヶ島駅下車、  
江井ヶ島酒造まで徒歩で7～8分。  
江井ヶ島酒造工場の見学後、江井ヶ島浜の道をぶらぶらと散歩しながら、道すがらの江井ヶ島酒造そして、明石ブルワリーでなごみのひとときを過ごす散策の旅。

見学のきっかけ：

明石の西の地で100年以上続く、清酒神鷹・麦焼酎・ウイスキー・みりんに果樹酒等々を製造する江井ヶ島酒造の見学に訪れました。

地ウイスキー「あかし」を、あるスーパーマーケットで見かけ、初めて飲んだのは3～4年前。

兵庫県明石市に蒸留所があると知り大変興味を抱きながら是非、一度見学に行きたいと思っておりましてところ、見楽の会世話人さんのアプローチで2018年9月26日にその機会を得ることが出来ました。



【山陽電車西江井ヶ島駅 提供：GOOGLE】



【東の灘に対して西の灘と呼ばれた江井ヶ島

提供：GOOGLE】

【木造の蔵写真は江井ヶ島酒造の写真 google 提供】



江井ヶ島酒造が西の灘と自慢する木造酒蔵、

1889年【明治22年】竣工の1番蔵を見学。



残念ながらこの時期、内部見学は中止とのこと

外部からしか鑑賞できませんでしたが、その他7つの木造所が敷地内に存

在するとの説明でした。東の灘の酒は有名ですが、今回は初めて、

西灘の存在を知ることができました。明石名物のタコの刺身をつまみに西

灘の日本酒「神鷹」はピッタリ！！でしょうね。



東の灘の酒に対して、西の灘の酒と呼ばれる

江井ヶ島酒造。100年の歴史があるそうです。

酒造所の展示品を見学しながら、丁寧な歴史の

説明に耳を傾ける。

「なんじゃこりゃあー」と興味深げに

見学する酒造りの木造り道具。





敷地内にある三番蔵を改造して、醸造に使用した古い器具類や、会社創立時代の帳簿類や、珍しいポスター、ラベルなど貴重な資料を一同に集めて大切に保存し、展示されていました。



江井ヶ島酒造の歴史をのぞき見した気分でした。



古めかしい木造酒蔵の中に忽然と現れる江井ヶ島酒造の ホワイトオークの外観。

これはもう明石のスコットランドのようで、何かとてもいい感じ。



清酒の伝統製造法を生かした職人さんが、酵母作りを取り入れてウィスキーを製造。

清酒は秋から冬にかけて製造。閑散期の夏場に二毛作のようにウィスキーを製造しているとのことで、同じ職人さんによる製造と聞き、これまたびっくりです。

明石の潮風の中で、熟成の時を刻んでいるのです。



人気の試飲コーナーです。このコーナーには江井ヶ島酒造特産のシングルモルトブレンドウイスキーにくわえて、日本酒や焼酎も提供して頂き、参加された方々には大人気。標準的なウイスキーなどは無料でしたが、さすが高級品のシングルモルトウイスキーなどは有料でした。

お気に召した参加者は記念や土産にとその場で買うこともできました。

【江井ヶ島酒造の試飲コーナー写真は google 提供】



商品地元では「地ウイスキーのあかし」で知られており、その他ホワイトオーク地ウイスキーあかし等々多種多様な製品があり、アルコール度数も37～51度を超えるが製造されているとのことでした。