

酒鬼 旅行指南

日本酒·下酒菜·酒器的巡礼之旅

[日]江泽香织 著

彭之洵 译



酒鬼旅行指南

〔日〕江泽香织 著 彭之洵 译

图书在版编目（C I P）数据

酒鬼旅行指南 / (日) 江泽香织著；彭之润译. --
北京 : 中国友谊出版公司, 2016.9
ISBN 978-7-5057-3818-8

I. ①酒… II. ①江… ②彭… III. ①旅游指南 - 日本②酒文化 - 日本 IV. ①K931.39②TS971.22

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第195321号

YOIKO NO TABI NO SHIORI by Kaori Ezawa

Copyright © 2015 Kaori Ezawa

All rights reserved.

Original Japanese edition published by Mynavi Publishing Corporation.

This Simplified Chinese edition is published by arrangement with
Mynavi Publishing Corporation, Tokyo in care of Tuttle-Mori Agency, Inc., Tokyo
through Beijing Kareka Consultation Center, Beijing

著作权合同登记号 图字： 01-2016-6198号

书名	酒鬼旅行指南
著者	[日] 江泽香织
译者	彭之润
出版	中国友谊出版公司
发行	中国友谊出版公司
经销	新华书店
印刷	北京市雅迪彩色印刷有限公司
规格	880×1230毫米 32开
	5.25印张 235千字
版次	2016年11月第1版
印次	2016年11月第1次印刷
书号	ISBN 978-7-5057-3818-8
定价	39.80元
地址	北京市朝阳区西坝河南里17号楼
邮编	100028
电话	(010) 64668676
版权所有，翻版必究	
如发现印装质量问题，请与承印厂联系退换	

关西 kansai (京都、奈良、兵库)

日本酒的大本营。沉醉于历史文化

京都 kyoto

- | | | |
|-----|---|-----|
| 008 | 1 京都·向酒神致敬 | 062 |
| 012 | 2 京都·伏见酿酒厂巡礼
月桂冠大仓纪念馆／黄櫻河童王国／月之桂·增田德兵卫商店／苍空·藤冈酒造 | 070 |
| 020 | 3 伏见必访名店：饮食购物首选 | 072 |
| 022 | 4 漫步伏见 | 076 |
| 024 | 5 京都的高雅下酒菜 | 081 |
| 026 | 6 在古董店淘酒器
(专栏)流连于古董市集 | 082 |
| 029 | 7 朝酒器专营工坊出发 | 086 |
| 030 | 8 京都的微醺散步地图 | |

奈良 nara

- | | | |
|-----|---|-----|
| 034 | 1 奈良·向酒神致敬 | 088 |
| 038 | 2 奈良酿酒厂巡礼
三诸杉·今西酒造／春鹿·今西清兵卫商店／花巴·美吉野酿造 | 090 |
| 044 | 3 日本酒与吉野杉非比寻常的关系 | 092 |
| 046 | 4 突击奈良的立饮店 | |
| 048 | 5 美味的奈良渍 | |
| 049 | 6 奈良·三轮·吉野地图 | |

兵库 hyogo

- | | | |
|-----|---------------------------------|-----|
| 050 | 1 兵库酿酒厂巡礼
福寿·神户酒心馆／富久锦旗舰店 富藏 | 106 |
| 054 | 2 兵库·滩之酿酒厂地图 | 110 |
| 056 | 3 以丹波烧盛装酒的滩酒 | |
| 058 | 4 兵库的器具制作家
(专栏)享受多彩多姿的日本酒 | |

新潟 nigata

拥有全日本最多家酿酒厂、最强的日本酒王国

- | |
|--|
| 1 新潟酿酒厂巡礼
八海山·鱼沼之里／吉乃川·酿造资料馆“瓢亭”／彦酿造·越铭酿／今代司酿造／大洋盛·大洋酿造 |
| 2 新潟县酿酒厂地图 |
| 3 新潟的家乡下酒菜 |
| 4 饮酒、购物的好去处
(专栏)在当地名店来一杯 |
| 5 新潟的酒器和工具
(专栏)长冈之诚：何谓“十分益”？ |

岛根 shimane

酿出云众神、饮八岐大蛇

- | |
|---|
| 1 神祇与酒的渊源 |
| 2 有关八岐大蛇的传说 |
| 3 岛根酿酒厂巡礼
丰之秋·米田酿造／李白酿造／国晖酿造／旭日·旭日酿造／出云富士·富上酿造 |
| 4 松江·出云的酿酒厂地图 |
| 5 岛根的发酵下酒菜 |
| 6 以出云荞麦为敬 |
| 7 以家乡菜为敬 |
| 8 以民艺之器干一杯
(专栏)只卖优质器具的店铺 |

青森 aomori

不可不知的深厚酒文化。为当地酒徒量身打造的美酒

- | |
|---------------------------------------|
| 1 青森酿酒厂巡礼
岩木正宗·竹浪酿造／陆奥八仙·八户酿造／玉田酿造 |
| 2 在火车上尽情举杯吧！ |

112	3 墨鱼风景
114	4 热闹火爆的市场
116	5 巷弄迷宫
118	6 青森的器物工坊
120	(专栏) 鳗贝大对决：宍道湖(岛根) vs 十三湖(青森)

能登 noto

饮食的世界遗产。高质量的日本酒、下酒菜、酒器

122	1 能登酿酒厂巡礼 宗玄酿造／奥能登之白菊、白藤酒店
126	2 自古传承的制盐法
128	3 朝轮岛早市出发
130	4 轮岛的代名词——漆器
132	(专栏) 能登的鱼酱油: ishiru、ishiri

高知 Kochi

家喻户晓的酒豪天堂

134	1 高知酿酒厂巡礼 丰能梅·高木酿造／西冈酒店
138	2 市场与朝酒
140	3 午夜方休！继续朝下一家酒馆前进！
142	4 高知的器具制作家
144	(专栏) 有趣的高知酒文化：“可杯”

千叶 chiba

个性派酿造、日本酒新浪潮地区

146	1 千叶酿酒厂巡礼 寺田本家／木户泉酿造
150	2 千叶的白色下酒菜
152	3 千叶的器具工坊
154	(专栏) 美食家聚集的酒馆
156	酿酒厂参观须知／不可不知的日本酒酿造知识
158	日本酒词汇表／酒之祭典





旅 酒
行 鬼
指 南



❶ 序

从好几年前开始，我带着对“发酵”的兴趣，学习各种相关知识，走访日本各地。在这过程中，我逐渐认识到日本酒确实有着足以向世界夸耀的出色制作技术与品质。

也因为如此，我开始对浸淫在日本酒里的日本——只在这片土地上才能孕育出的各种历史与文化，产生了探究之心。

神话和祭典，特产和家乡菜，酿酒用具和酒器等，

夹杂着一些出糗，微带点温暖，还有着满满乐趣的探索。

在寻访日本酒以及与此相关的各种事物的旅途上，我带着想要感受这片土地滋味的心情，于是有了这本书的诞生。

日本酒，是融合了日本的历史、文化，以及化学、道德等成分，学习并杂糅了百家之长的产物。

我也因酒而结缘。通过它，和他人有了温暖而直率的交流，扩大且加深了和他人的联系。

日本本土（最近也扩展到海外）有着为数众多的酿酒厂，本书所及，只是当中的一小部分。

在这之外，我还有更多想造访的、想介绍的好酒厂。

然而，比起在数量上网罗众家，在旅途中眺望美丽景色，享用着美味食物，品味这片土地的美好，然后姿态悠闲地走访各地，更显得乐趣无限。

接下来，

请和我一起踏上酒鬼之旅吧！

欢迎你的加入。

2015年2月 江泽香织

关西 kansai (京都、奈良、兵库)

日本酒的大本营。沉醉于历史文化

京都 kyoto

- 008 1 京都·向酒神致敬
- 012 2 京都·伏见酿酒厂巡礼
月桂冠大仓纪念馆／黄櫻河童王国／月之桂·增田德兵卫商店／苍空·藤冈酿造
- 020 3 伏见必访名店：饮食购物首选
- 022 4 漫步伏见
- 024 5 京都的高雅下酒菜
- 026 6 在古董店淘酒器
(专栏) 流连于古董市集
- 029 7 朝酒器专营工坊出发
- 030 8 京都的微醺散步地图

奈良 nara

- 034 1 奈良·向酒神致敬
- 038 2 奈良酿酒厂巡礼
三渚杉·今西酒造／春鹿·今西清兵卫商店／花巴·美吉野酿造
- 044 3 日本酒与吉野杉非比寻常的关系
- 046 4 突击奈良的立饮店
- 048 5 美味的奈良渍
- 049 6 奈良·三轮·吉野地图

兵库 hyogo

- 050 1 兵库酿酒厂巡礼
福寿·神户酒心馆／富久锦旗舰店 富藏
- 054 2 兵库·滩之酿酒厂地图
- 056 3 以丹波烧盛装酒的滩酒
- 058 4 兵库的器具制作家
(专栏) 享受多彩多姿的日本酒

新潟 nigata

拥有全日本最多家酿酒厂、最强的日本酒王国

- 062 1 新潟酿酒厂巡礼
八海山·鱼沼之里·吉乃川·酒造
资料馆“瓢亭”／亮根·越前酿／
今代司酒造·大洋盛·大洋酒造
- 070 2 新潟县酿酒厂地图
- 072 3 新潟的家乡下酒菜
- 076 4 饮酒、购物的好去处
(专栏) 在当地名店来一杯
- 081 5 新潟的酒器和工具
(专栏) 长冈之诚：何谓“十分盒”？

岛根 shimane

酿出云众神、饮八岐大蛇

- 088 1 神祇与酒的渊源
- 090 2 有关八岐大蛇的传说
- 092 3 岛根酿酒厂巡礼
丰之秋·来田酒造／李白酒造／国阵
酒造／旭日·旭日酒造／出云富士·
富士酒造
- 097 4 松江·出云的酿酒厂地图
- 098 5 岛根的发酵下酒菜
- 100 6 以出云荞麦为敬
- 101 7 以家乡菜为敬
- 102 8 以民艺之器干一杯
(专栏) 只卖优质器具的店铺
- 104

青森 aomori

不可不知的深厚酒文化。为当地酒徒量身打造的美酒

- 106 1 青森酿酒厂巡礼
岩木正宗·竹浪酒造／陆奥八仙·
八户酒造／玉田酒造
- 110 2 在火车上尽情举杯吧！

112	3 墨鱼风景
114	4 热闹火爆的市场
116	5 巷弄迷宫
118	6 青森的器物工坊
120	(专栏) 蜗贝大对决：宍道湖（岛根） vs 十三湖（青森）

能登 noto

饮食的世界遗产。高质量的日本酒、下酒菜、酒器

122	1 能登酿酒厂巡礼 宗玄酿造／奥能登之白菊，白藤酿造店
126	2 自古传承的制盐法
128	3 朝轮岛早市出发
130	4 轮岛的代名词——漆器
132	(专栏) 能登的鱼酱油：ishiru、ishiri

高知 kochi

家喻户晓的酒豪天堂

134	1 高知酿酒厂巡礼 丰能梅·高木酿造／西冈酿造店
138	2 市场与朝酒
140	3 午夜方休！继续朝下一家酒馆前进！
142	4 高知的器具制作家
144	(专栏) 有趣的高知酒文化：“可杯”

千叶 chiba

个性派酿造、日本酒新浪潮地区

146	1 千叶酿酒厂巡礼 寺田本家／木户泉酿造
150	2 千叶的白色下酒菜
152	3 千叶的器具工坊
154	(专栏) 美食家聚集的酒馆
156	酿酒厂参观须知／不可不知的日本酒酿造知识
158	日本酒词汇表／酒之祭典





此为试读,需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com



kansai

关西

[京都／奈良／兵库]

[日本酒的发源地。沉醉于历史与文化]

为了更好地了解日本酒的历史与文化，首先想作为旅程的第一站造访的地方便是这里。

但在出发前，我得先向酒神致敬，祈愿旅途顺利愉快。

自古以来，伏见、滩等地便是因酒坊而兴盛起来之地。

因此，这里的酿酒厂大多附设历史资料馆，对于日本酒初入门者而言，是个便于造访与学习的绝佳地域。

奈良亦被称为日本酒的发祥地，有着丰富而悠久的“酒历史”。

kyoto

1 京都·向酒神致敬

在京都，主祀酒神的神社有两处，彼此的建立、祭祀目的皆不相同，都受到酿酒从业人员的重视与祭祀。



「嵐山」

松尾大社

Matsunoo

京都最古老的神社



详细信息

京都府京都市西京区嵐山宮町3

075-471-5016

<http://www.matsunoo.or.jp>

神社庭园的开放时间

周一至周六：09:00-16:00

周日、节日：09:00-16:30



1 酒樽占卜：把弓箭射入酒桶的占卜游戏。2 酿酒业、酒类售卖店铺、饮酒专用的护身符。3 “龟之井”：水从坐镇酒桶之上的灵龟造型物的口中流出。此“龟之上井”的灵龟，为松尾大社所供奉神祇的使者。4 “日本酒资料馆”。里头摆设的人体模特被评价为有种别样的帅气。5 用“龟之井”的灵泉和名酒所制作的酒味豆包。

从“阪急松尾大社”地铁站下车后徒步数分钟，即可抵达被称为京都最古老神社的“松尾大社”。从远古时期开始，居住在这一带的居民便在山顶上祭祀松尾山的神祇，并将其当成日常生活的守护神来看待。后来，治理这一带的秦^①一族便将松尾山的其当成主祀的土地神。到了大宝元年（701），又在松尾大社现址上建造神殿，将松尾山的神祇请入神殿，并安排神官执掌相关事务。秦一族造水路、开发农耕土地，致力于当地的开发。相传他们对酿酒也有独到的心得，因此，据传这一氏族的族人多会在自己的名字前加一“酒”字。这个“酒”字，除了指秦氏为酿酒一族以外，大概也意味着他们同时也是好酒一族吧。也因为这个缘故，从室町时代（1336—1573）末期开始，松尾大神所供奉的神祇被视为“日本第一酿酒神”而受到信奉。直到今日，每年仍有为数众多来自日本全国各地的酿酒从业者前来朝圣。作为献祭用的桶装酒被成排成列地展示在收纳保存神轿的仓库外墙展示着，气势震撼人心，夺人眼目。在此想与献祭的酒桶一块儿蒙福的民众络绎不绝地前来拍照。

若稍往神社后方走去，则能看到被称为灵泉的“龟之井”。据说酿酒从业者多会取些“龟之井”的井水，以便在酿酒时加入一起酿造，据传此灵泉有长寿回春之效，因此也常能见到附近居民前来排队取水。我也试着喝了些“龟之井”的泉水，饮用后确实颇感神清气爽。

在松尾大社，除了建筑物和“龟之井”外，这里的庭园造景也颇可观之处。昭和时代（1926—1989）日本庭园造景的一把手重森三玲（1896—1975）便为松尾大社造景四处，从中也传达了他独特的世界观。其中，“曲水之庭”是以奈良时代（710—794）到平安时代（794—1185）的皇宫传统活动“曲水之宴”^②为设计灵感。所谓“曲水之宴”，即众人围坐河道两旁，从河道上游放置酒杯使之顺流而下，众人吟咏诗歌，待酒杯漂流至面前便取下酒杯一饮而尽，是个极富乐趣极其风雅的游戏。若造访此处，不妨以闲适之姿观庭园之景，佐以抹茶和酒酿豆包（此处不可饮酒），遥想举止优雅的平安时代贵族们，享用美味的茶点，稍事休息片刻。

① 根据《日本书纪》的记载，秦氏起源于应神天皇14年（283），秦氏祖先自朝鲜半岛的百济率众移居日本而来。2此即“流觞曲水”，王羲之亦曾为此作《兰亭集序》。

「嵐山」
梅宮大社
供奉酒神一家的神社
Umenomiyaya



详细信息

京都府京都市右京区梅津
フケノ（fukeno）川町 30
☎ 075-861-2730
□ <http://www.umenomiyaya.or.jp>





1 在神社能买到佐佐木酿酒厂所酿造的供神酒和手工制作的梅干。2 神社内种植着很多梅树。3 被拾掇的齐整漂亮的花草。4 献祭的酒桶成列并排着。5 喜欢亲近人的猫咪们也自由闲适地在神社里生活着。

梅宫大社位于松尾大社对岸的东边，中间隔着一条桂川，是座气氛闲适而雅致的神社。此处供奉的神祇包括酒解神、酒解子神、大若子神、小若子神等四位，也就是所谓的神祇一家。从“酒解”这个名字中，也可以看出此处所供奉的是酿酒业的守护神。此外，若子之“若”，当指发酵之意。或许指的是酿酒的元祖杜氏^③集团？酒解子神的别名“木花咲耶姬命”，是位女神。根据《日本书纪》的记载，“木花咲耶姬命”是专掌安胎送子的神祇，其父“大山祇神”（酒解神的别名）以取自喜爱的庄稼地所种出的稻米来酿造“天舐酒”作为祝贺。从前在庆贺时饮用“天舐酒”的习俗，被流传并保存至今。此外，“天舐酒”也被认为是使用谷物酿酒的先河。

“梅宫大社”内种植了很多梅树，因此这里同时也是赏梅的著名景点。神社内设有茶室与水池，美妙的风景随着季节更迭，极

为美丽。“木花咲耶姬命”的“木花”二字，也是从前“梅花”的古雅说法。由于神社内梅树林立，于是拣选果实饱满的梅子制成手工梅干（滋味极好）。此外，另有将梅子放入护身符中做成的梅酒产品。供神酒的酿造方法，和京都市出产的佐佐木酒是一样的。神社内住着不少猫咪，这些猫咪们大概也是嗜酒一族，若以指尖沾点供神用的酒液逗猫，猫咪们无不凑近舔舐。来到此处，说不定还有机会看见微醺的猫儿们正慵懒闲散地沐浴在阳光下取暖呢！

③“杜氏”，一般称呼在酿酒厂工作的人为“藏人”，藏人中的领导则为“杜氏”。

来到这儿能遇见很多猫咪哟，喵~





2 京都·伏见酿酒厂巡礼

伏见旧称“伏水”，此处水质良好，水源丰沛，特别合适酿酒。自古至今，仍有为数众多的酿酒厂在此开业。这里的街道富有情调，哪怕只是随意漫步街头也很有意思。

〔伏见〕

月桂冠大仓纪念馆

日本酒学校
Gekkeikan-ōkura



土特产的首选“月桂冠”复古瓶装吟酿酒。
酒瓶的设计也很出色

详细信息

京都府京都市伏见区南浜町 247
☎ 075-623-2056
□ <http://www.gekkeikan.co.jp/>
⌚ 09:30~16:30（最晚 16:00 入馆）
✖ 孟兰盆节、年末年初
※ 参观费用：成人 300 日元，初中及高中生 100 日元。（皆附赠礼品）
⇒ 详见第 23 页地图

为了学习日本酒相关知识，首先想造访的便是这里——月桂冠大仓纪念馆。“月桂冠”作为家喻户晓的大企业，历史可以追溯到1637年以“笠置屋”的商号为名开业，在鸟羽伏见之战(1868年)中未受到战火波及而得以延续至今，借此也让人感受到了“月桂冠”的深厚历史。1909年，“月桂冠”将原先的酒窖改建成今日所见的文献资料馆，在馆内，除了酿酒的基本工序外，还展示了许多珍贵而古老的酿酒工具、酒器、广告和照片等资料。展品方面，馆方从被指定为“京都市有形民俗文化财”的将近6120件藏品中挑选了大约400件，精彩可以想见。在入口处购票后，可以得到随门票附赠的小酒瓶，令人颇感惊喜。沿着参观路线，每一处展品和展示都附有清楚易懂的导览解说。若想细细品味馆内的展品，则足以让人在此消磨一整日。在中庭还有座酿酒用的水井，穿过中庭走到对面，可以看到名为“月桂冠酒香房”的微型酿酒设备，通过玻璃

