

発酵の里こうざき

# 酒蔵まつり

江戸時代、良質な水、米、大豆を生かした醸造業で栄えた神崎町。最盛期には町に7軒の酒蔵があり、河岸周辺の街道にも多くの店が軒を連ねてにぎわっていました。「発酵の里こうざき 酒蔵まつり」は、3月中旬に行われるお祭りです。いまでも残る2軒の蔵元「鍋店」「寺田本家」を中心に、この日の町内は、往年のにぎわいを上回る盛り上がりを見せます。



## Sake Breweries Festival in Kozaki

During the Edo Period, Kozaki flourished as a brewing center that made full use of local rice, soybeans, and the sweet waters of the Tone River. During its heyday, there were 7 breweries in the town, and the numerous shops that lined the streets near the riverbank were filled with shoppers. The Sake Breweries Festival in Kozaki is held in mid-March of each year when the new stock of sake is due to come out. On this day, visitors to the town can experience a din and bustle that rivals that of the glory days, especially in the areas around the two remaining breweries, Nabadana and Terada Honke.



## 酒蔵見学

Brewery tours

蔵が一般開放され、伝統的な酒造りの道具や工程を見学することができます。



## 花魁道中

Oiran Dochu, Procession of the Courtesans

花魁姿の観光大使・門戸竜二さんの華やかな姿をご覧ください。

## 酒蔵まつりの楽しみ方

How to enjoy the Sake Breweries Festival



## 新酒の試飲 Taste-testing new sake

いろいろなお酒を試飲して自分好みのお酒を見つけましょう。



## 発酵食品・新鮮野菜

Fermented foods and fresh vegetables

町内外から集まったさまざまな発酵フード、農産物などの出店が並びます。

## ステージイベント

Stage events

地元団体らによる踊りや演奏が行われ、会場を盛り上げます。



Jinyu Kura Matsuri at Nabedana

# 鍋店 仁勇 蔵祭り

清酒「仁勇」「不動」で知られ、千葉県内トップクラスの生産量を誇る鍋店。会場では、蔵祭り限定酒をはじめ、20種類以上のお酒を試飲、購入することができます。



①しぼりたて生原酒から熟成酒まで、さまざまなお酒をそろえる人気の蔵元。会場には多くの人が詰め寄せる



②③プロ歌手による歌や迫力あるエイサーなどのステージプログラムを休憩席で楽しめる

④酒粕の詰め放題は人気が高い(写真右)  
⑤試飲して気に入ったお酒はお土産用に購入(写真下)



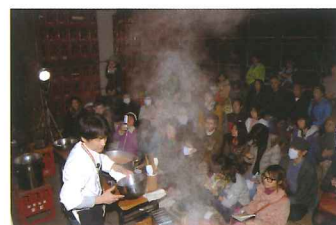
①A popular brewery that contains many types of sake ②③Visitors can enjoy stage performances in a lounge area. ④Visitors can buy packs of sake lees. ⑤Visitors can try different types of sake rice wine.

Okura Festa at Terada Honke

# 寺田本家 お蔵フェスタ

微生物と響き合い、昔ながらの“手のひら仕込み”で自然酒造り—その想いにつながる全国の農家や飲食店など約100軒が出店。発酵の豊かさに出会うお祭りです。

①蔵人の案内で蔵の中に入り、米を蒸す甑(こしき)や麹室の中、実際に使われている道具類などを間近で見ることができ、昔ながらの酒造りを見学することができる



③自然酒酒粕や麹を材料にご家庭で手軽に楽しめる料理やお菓子づくり教室も(チケット制・当日販売)

②寺田本家伝統芸能部による和太鼓ほか、さまざまなジャンルの演奏で会場が盛り上がる

④酵素風呂の足湯は微生物の発酵熱で芯から温まります。心も体もぽっかぽか  
⑤寺田本家の無農薬米、無添加無ろ過の純米酒を試飲(写真右)  
⑥どぶろく販売(写真左)。マイカップを持参すると特別大盛りに



①Here you can see how sake is traditionally brewed. ②There are performances of many genres of music. ③There are also cooking demonstrations using fermented foods. ④Foot bath using the heat from fermenting microorganisms ⑤Tasting of "junmai-shu," pure rice wine ⑥Sales of "doburoku," an unrefined sake