

## 요시노가와 사케 뮤지엄 '조구라'

요시노가와는 니가타현에서 가장 오래된 양조장입니다. 이 회사는 1548년 에치고국(현재의 니가타현)의 다이묘(대영주)인 우에스기 겐신(1530~1578년)을 섬기던 전 무사였던 가와카미 가문에 의해 창업되었습니다. 1543년, 무사 신분을 버리고 셋타야로 이주하여 주조업을 시작했습니다. 수 세기에 걸쳐 몇 차례 상호를 바꾸었지만, 1973년에 가장 인기 있는 일본술 시리즈의 이름을 따서 '요시노가와'라고 이름 짓게 되었습니다. 요시노가와 사케 뮤지엄 '조구라(醸蔵)'에서는 요시노가와 명주를 시음하며 비교해 보고 요시노가와 역사와 그 섬세한 주조 방법에 대해 배울 수 있습니다.



## 요시노가와 사케의 특징



요시노가와 사케는 역대 도지(주조 현장의 최고 책임자를 지칭함)가 수백 년에 걸쳐 계승해 온 기술과 열정의 결정체입니다. 요시노가와 사케는 양조장 부지 안쪽의 우물에서 길어 올리는 천하감로천의 연수를 사용하여 양조되고 있습니다. 요시노가와 구라비토(주조 장인)들은 니가타현에서 재배된 쌀만 사용하여 술을 빚고 있으며, 그 중에는 술 빚는 시기가 아닌 여름철에 구라비토가 직접 재배한 쌀도 포함되어 있습니다(일본술은 일반적으로 가을에서 봄에 걸쳐 빚어집니다). 이 정성 들여 재배한 '구라비토 재배미(양조 장인 재배미)'와 현지의 맑은 샘물이 어우러져 요시노가와 사케는 깔끔한 맛과 부드러운 느낌을 자랑합니다.

## 요시노가와 사케 뮤지엄 '조구라'

이 뮤지엄은 한때 술을 병에 담는 작업이 진행되던 약 100년 된 창고를 개조한 것입니다. 철골 트러스 지붕(부재를 삼각형으로 연결하여 만드는 공법)과 철근 콘크리트 구조 등 20세기 초 서양 건축의 요소를 도입한 국가 등록 유형문화재입니다. 한때 창고의 2층 부분은 약 50명의 양조 작업자가 휴식을 취하는 수면실로 사용되었습니다. 현재는 '배움', '맛보기', '쇼핑'을 즐길 수 있는 공간으로 다시 새롭게 바뀌었습니다. 요시노가와 역사와 주조 방법을 배울 수 있는 전시 코너, 이곳에서만 맛볼 수 있는 특별한 사케와 마시며 비교해 볼 수 있는 시음 바, 요시노가와 사케 판매점, 크래프트 맥주 양조장, 일본술 제조 과정을 체험할 수 있는 디지털 게임이 설치되어 있습니다.



전시 코너에서는 요시노가와 역사와 관련된 오래된 사진과 물품들, 요시노가와에 관한 교육용 비디오, 주조 도구, 술 빚는 과정을 설명한 자료 등을 전시하고 있습니다. 시음 바에서는 요시노가와 다양한 종류의 사케를 시음해볼 수 있으며, 달콤한 무알코올 음료와 엄선된 안주도 즐기실 수 있습니다. 시음 바와 판매점에서는 요시노가와 대표 상품 외에도 다른 가게에서는 구할 수 없는 계절 한정 사케와 수량 한정 사케도 취급하고 있습니다. 체험을 통해 배우고 싶은 사람은 테이블릿을 흔들거나 움직여서 쌀에 곰팡이 포자를 묻혀 누룩을 만들거나 술덧을 저어주는 등의 술을 빚는 과정을 유사 체험 게임으로 즐길 수 있습니다.

요시노가와 뮤지엄 '조구라'의 입장료는 무료이지만, 음료와 음식은 별도로 요금이 부과됩니다. 영업시간은 오전 9시 30분부터 오후 4시 30분까지(바의 라스트 오더는 오후 4시)입니다. 정기휴일은 화요일과 연말연시입니다.