

湘南に残された最後の蔵元

『吟望天青 純米酒 防空壕貯蔵』を味わう

—— 佐々木 達郎さん

取材・レポート：『めづるくらし』研究会 編集部

JR相模線の香川駅からしばらく歩くと閑静な住宅街の中にさらに落ち着いた風情の一角が現れます。それが湘南唯一の酒蔵、熊澤酒造です。土地に根ざした酒を醸すこと140年を越え、伝統と進取の気鋭を持つて美味し酒を送り出しています。

その主たる銘柄は『天青』。『天青』とは中国の故事にある「雨過天青雲破処（雨上がりの雲の切れ間にのぞく青空）」という言葉からとったものです。「突き抜けるようなすずやかさと、潤いに満ちた味わいを目指している」とは蔵元の言。その天青には四つのタイプがあり、「雨過天青」のほかに『千峰』『吟望』『風露』があります。

熊澤酒造の敷地内には蔵元料理「天青」、ダイニングレストラン「MOKICHI TRATORIA」のほか、カフェやパン工房、ギャラリもあり、ゆつくり楽しめるしつらえが心地好い空間を作り出しています。また地ビールの『湘南ビール』も人気で、もちろんレストランなどでも味わえます。

さて今回の『天青』は常温でゆつたりとした味わいが広がり、器の中で少しづつ表情を変えてくるおもしろさを感じられる一杯。幅広く肴に合い、日々の一献には欠かせない気軽さもあります。

日本酒だけをじっくり味わうのも良し、気の利いた肴でくいとやるも良し。今宵のお供にぜひ楽しんでみてください。

熊澤酒造『天青（てんせい）』

1872（明治5）年創業。「蔵元」という伝統文化と、「湘南」という自由で独特な雰囲気。この風土の中で、一見相反する文化を融合し、手作りの少量生産による良質な酒を造り続けている。社は「よっぱらいは、日本を豊かにする」。

〒253-0082 茅ヶ崎市香川 7-10-7

TEL：0467-52-6118

<http://www.kumazawa.jp/>

佐々木 達郎：酒数奇者（さけすきしゃ）

酒器翁、いま粋頭領、窖顧問。旨し酒、佳き肴、粋な器。三位一体の悦楽をおとなの乙な所作を通して、日本酒の魅力と器遣いの愉しみを伝えている。日常は「日々是逍遥」。2015、16年ベスト足袋ニスト和装部門二連覇。2017年 Mr.SAKE コンテスト 3位。



<http://www.facebook.com/Tatsuro.SASAKI>

【酒器道楽】 <http://www.facebook.com/drinkstyle>
【instagram】 https://www.instagram.com/tatsuro_shukiou_sasaki/

神奈川県内の伝統的〈蔵元〉紹介

久保田酒造『相模灘（さがみなだ）』

1844（弘化元）年、創業。『相模灘』は純米吟醸を中心に「長野産美山錦、岡山産雄町、兵庫産山田錦」の3種類の酒造好適米を使用。米の旨味を生かした、幅広い温度帯で飲めるバランスの良い食中酒は、「無濾過瓶囲い（炭素濾過を行わず、搾った酒の一番良い部分を詰める）」。



〒252-0153 相模原市緑区根小屋 702

TEL：042-784-0045

<http://www.tsukui.ne.jp/kubota/>

大矢孝酒造『残草蓬萊（ざるそうほうらい）』

1830（文政13）年、創業。『残草蓬萊』の「純米（スタンダードタイプ）」は、爽やかな味わいで酸味が口中に広がる。「特別純米（ストロングタイプ）」は、アルコール分19.8度の高さ。酒造米・出羽燦々を使用した「純米吟醸」など。また、燗で呑みたい『昇龍蓬萊』シリーズなどがある。



〒243-0306 愛甲郡愛川町田代 521

TEL：046-281-0028

<http://www.hourai.jp/>

泉橋酒造『いづみ橋（いづみばし）』

1857（安政4）年、創業。全国でも珍しい「栽培醸造蔵」として、酒米栽培から精米、醸造まで一貫して行う。伝統的な生もと仕込みの「純米大吟醸」から、海老名産山田錦100%の「純米吟醸」。2年以上蔵内で寝かせた「黒とんぼシリーズ」など。小田原市の首我の梅や、県内生産1位の海老名市の苺などを漬け込んだ酒の製造も行っている。



〒243-0435 海老名市下今泉 5-5-1

TEL：046-231-1338

<http://izumibashi.com/>

中澤酒造『松みどり（まつみどり）』

1825（文政8）年、創業。小田原藩の御用商人として大久保家に入りし、酒を献上したところ、藩主大久保氏より「松美西」の名を賜る。「純米大吟醸、純米吟醸、純米」以外にも、季節限定の「秋季／秋あがり、ひやおろし」、「冬季／しぼりたて、にこり酒」、「春季／春うらら、雄町」、「夏季／澤のしずく」などがある。



〒258-0003 足柄上郡松田町

松田惣領 1875

TEL：0465-82-0024

<http://matsumidori.jp/>

川西屋酒店『丹沢山（たんざわさん）』

1897（明治30）年、創業。神奈川県酒米「足柄若水」を使用。『丹沢山』は、麴を広げる、布を掛ける、外すといった手作業による麴造りから、タンクで1年以上の低温貯蔵。燗でも味わいが増す酒。『隆』は、1年熟成、2年熟成と味わいがまったく異なる。数百本のための生産量で、仕込みタンクごとの個性を大切にしている。



〒258-0113 足柄上郡山北町山北 250

TEL：0465-75-0009

<https://www.facebook.com/okanhatanazawasan/>

<http://www.facebook.com/okanhatanazawasan/>