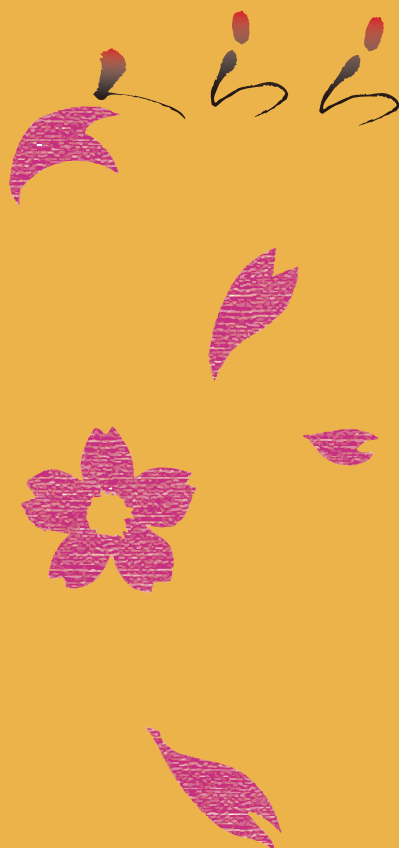


2011年 秋 Vol.01

蔵 新



高遠城址公園の紅葉

Kuromatsu Senjyo

特集

歴史のひとこま

仙醸の軌跡―太松蔵―

このコーナーでは、数少ない過去の写真から、株式会社仙醸と、この地域の歴史を振り返ります。今回は、最初に酒造りを開始したと伝えられる蔵を紹介しします。

弊社は、現在から遡ること145年前の慶応2年（1866年）に黒河内松治郎が創業しました。現在の伊那市高遠町西高遠378番地にあたる場所です。

創業者 黒河内松治郎

天保2年（1830年）に霜町の太田屋という家の二男坊に生まれた黒河内松治郎は、二男坊ゆえ、土地を相続するだけでは暮らしていけないという思いからか、分家して同じ西高遠の本町に移ってから、いくつもの事業に取り組みます。



創業者 黒河内松治郎



創業当時の太松酒造店

海産物、木材の販売、みそ・醤油の醸造、繭問屋などです。1865年、35歳の時、屋号の太松と松治郎の松をとつて、太松酒造店としてお酒の営業を始めました。すでに着手していた運送部門が事業の柱だったせいか、写真に写る子供たちも「太松運送部」とかかれた法被を着ています。また看板にも「太松倉庫運送部」と書かれています。運送部の倉庫の一角で酒造りを始めたのが当時の実情でありました。

松治郎は、明治5年（1873年）、廃藩置県により高遠城の建物が払い下げになると、城内の櫓の木を一手に引き受け、三峰川、天竜川を利用して静岡へ流し、船材として、榎本武揚（江戸幕末、明治期の武士・幕臣、政治家、明治時代、内閣制度の成立後は能力を買われ逓信大臣、文部大臣、外務大臣、農商務大臣を歴任した人物）に販売。

さらに海産物、塩を江戸、甲州から仕入れ、下伊那、木曽方面にまで販路を広げるなど、旺盛な事業欲をもつた人物だったようです。（高遠町史人物誌より）
現在、仙醸 山田工場敷地内には創業者 黒河内松治郎の銅像が建てられています。



山田工場 敷地内に建てられている
黒河内松治郎の銅像

さて、創業当時の蔵は現在も、高遠町西高遠のにんべん酒店さん脇の小路を入ったところにひっそりと佇んでいます。

四代目である黒河内太郎が収集したわずかな美術品などが、内部に収められています。ほとんどは空いたままとなつています。



太松蔵内の様子



現在の太松蔵

かつて繭蔵として使われていたこともあり、1階 2階が吹き抜けになって天井の高い造りになっています。



創業当時より昭和の時代まで酒蔵として使用されており、現在、2階には酒を入れていた陶器など、仙醸の歴史を感じさせます。



2階に残されている徳利

城下町の歴史と趣を今に伝える貴重な建造物として、これからも保存管理すると同時に、まちづくり、高遠の商店街の活性化などにもうまく利用できるように、考えていきたいと思つていきます。

酒舗にんべん



5代目 店長
黒河内 俊さん

◆創業の経緯は
仙醸の創業者 黒河内
松治郎の長女たま(長男
千代太郎の姉)は町内の
伊藤家より、作次郎を養
子に迎え、分家しまし
た。これが、「にんべん」の
創業になります。

仙醸とともに歩んだ歴史と伝統



住 所 〒396-0211
伊那市高遠町
西高遠1642-3
営業時間 8:00~19:30
定 休 日 水曜日
(観桜期は毎日営業)
T E L 0265-94-2032
F A X 0265-94-2033

太松の千代太郎は酒を、作次郎・たまは味噌・醤油をという役割分担が当時あったようです。屋号は「作」の文字からとって「にんべん」としました。その後、県会議員まで勤めた2代目一太郎(1782~1926)、明治5(昭和元)、3代目明(1899~1961)、明治32(昭和36)まで味噌・醤油の製造を拡大しましたが、大東亜戦争中の企業合同の要請の中で、終戦後は伊那醤油株式会社、丸信味噌醤油株式会社と統合。その後は、味噌・醤油・酒の卸売り販売店として4代目淳をへて現在に至っています。

◆おすすめ商品は

まずは、「辛口純米酒やまむろ720ml@¥1260」です。

高遠山室地区の皆様に酒米「ひとこち」を栽培していただき、それを用いて高遠の酒蔵仙醸で醸し、高遠の数件の酒屋のみで販売する、純高遠産のお酒です。



「やまむろ」は12月に出来る「しぼりたて生原酒」、秋に限定出荷される「ひやおろし」、お燗でも楽しめるように加水した1.8L@¥2100など、季節に合わせて楽しめます。

もう一つ、にんべん限定商品としては「仙醸 原酒しぼりたて なまなま720ml@¥1260」。本醸造の生原酒を絞ったまま詰めたものですが、特徴的なのはこれを、ほぼ常温で熟成させる点です。生原酒というとうとうしても冷蔵しないといけな...
壁に額に入れて飾られていたのが昔の清酒券。酒屋さんの屋号や発行年月日、「酒壺」といった文字も見え、歴史を感じさせます。



◆家訓や代々伝わる商売の秘訣はありますか

特に大げさなものはありませんが、母友子さんからは、「同じ商品でもおすすめ方のよしあしで売上に差が出る」というお客様への接し方の基本を学ばれたようです。

◆仙醸に期待することは？

純高遠産地酒「やまむろ」は地産地消、地域を挙げての商品開発という意味で、成功事例として様々な地域の取り組みのさきがけといえる。自社精米ができるという強みを最大限に活かして、他の地区でもその産地のお米で仕込んだ地酒を開発していくかどうか。

◆古いお宝など拝見させてください



取材
後記

代表取締役社長
黒河内 貴

酒舗にんべんの創業に、仙醸もおおきく関わっていたということは恥ずかしながら今回取材してみて初めて知る機会となりました。高遠の本町1653の本社から上山田に移転して以降、高遠を訪れる観光客が地酒を買い求める際に、仙醸に代わって、地酒仙醸を長年にわたり販売していただいています。このご縁を今後も大切にしたいものです。



楽座 紅葉軒

3代目社長
高島良幸さん

◆創業の経緯は

高嶋高次（1901～1980）が大正12年（1923）10月に創業。秋の季節から紅葉軒と命名。今年88年目。2代目の幸雄、3代目の良幸が現在の社長。高遠町高砂で食肉店を開業したのが始まり。

「桜肉を使ったすきやき、馬刺、漬けもの」というのが当時の宴会の定番。このころ料理に合う酒として仙醸を使い始めたのだという。その後発展し

◆良幸さん（社長）の原点

24～35歳まで街づくりのシンクタンクで働くというキャリアの持ち主。

「紅葉軒の仕事を手伝いながらですよ」と笑うが、その間、浜松市内5000社のアンケートや、予想される産業空洞化に対していち早く対策を講じる政策提案など、「帰ってきたくないくらい充実して楽しかった」と語る。

料理屋としても高遠を代表するお店に。昭和11年の入笠牧場開牧に続き、昭和14年（1939）には三義地区を中心とする13名の出資者とともに入笠山小屋を建設した。昭和33年の伊勢湾台風、36年の三六災害など幾度となく災害に見舞われたがその度に再建され、現在は紅葉軒で運営を引き受けている。家業だけでなく町の活性化にも力を注いだ初代高次氏だった。

現在、社長の良幸さんは「仕事は自分も従業員さんも楽しくないといけない」と教えてくれたおばあさんの言葉が印象的と語る。

その時の経験が、現在の良幸氏の広範にわたる活動を支えているようだ。伊那市観光協会、飲食組合、高遠そばの会など、地域の活性化・食文化の発展に情熱を注いでいる。

◆これからの抱負

今後の目標として ①事業として永續させること。②19年前に西高遠から小原に移転して以来、上伊那全域はもちろん、木曽、飯田、諏訪も「地元」のつもりでいる。その中で个性的な店でありたい。③地域の風土が生んだ食文化を守り、提供していく。リピーターのお客様の期待にこたえ続ける。

創業以来続いているという12月恒例のえびす講。年中行事が「一つまた一つ」と減っていく中で、えびす講だけは創業以来続けてきた。親せき、従業員や取引先が親睦を深める場として大切にしていきたいと語った。



取材後記

代表取締役社長
黒河内 貴

もともと同じ町内ということもあり、長いお付き合いをさせていただいています。また、創業者の高次氏以来、家業のみならず、地域の活性化、街づくりにも力を注いで来られました。自分も及ばずながら、街づくりに貢献できればという思いを新たにしました。

高遠の歴史・文化そして地域の素材を活かした「食」

紅葉軒は高遠に江戸時代から伝わる「高遠そば」や伊那谷名物「ソースカツ丼」さくら肉の刺身をふんだんに使った「桜花丼」「桜肉のステーキ」など特色のあるメニューでいっぱいです。

お昼の焼肉定食やかつ定食そして定番の山菜そば・うどんなどほととでできるメニューもあります。デザートには桜のアイスクリーム・桜のムースがおすすめです。地酒仙醸もおいしい味を出しています。少し気取ってワインもどうぞ。



高遠そば



桜花丼

桜花丼	1,200円
さくらステーキ単品	1,200円
セット	1,500円
ソースカツ丼	850円
手打ち高遠そば	850円
など	



住所 〒396-0215
伊那市高遠町
小原305-1
定休日 水曜日（観桜期をのぞく）
TEL 0265-94-3515

黒松仙醸

信州伊那谷 高遠の地酒

季節限定

純
米
ひ
や
お
ろ
し

早春にしほられた新酒もひと夏を越しちょうどいい頃合いに熟成し、味のりしてまろやかに。その旨みたっぷりの円熟の味をお届けするのが『ひやおろし』



9月9日解禁

＜長野県内ひやおろし一斉解禁＞

カンパIFES

9月15日(木) 18:30～

長野県内登録飲食店にてカウントダウン
カンパイベントを開催

【原材料名】米・米麹
【アルコール】16度
【原料米】信州産ひとごち100%使用
【精米歩合】60%

※未成年の飲酒は法律で禁じられています。※妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。※お酒は楽しく適量を。

黒松仙醸 純米 ひやおろし

720ml 1,365円(税込)

株式会社 仙醸

〒396-0295 長野県伊那市高遠町上山田2432
TEL 0265-94-2250 FAX 0265-94-2025

開催決定!!

第3回 仙醸蔵まつり

平成23年11月20日(日)

時間 10:00～15:00

第3回仙醸蔵まつりを平成23年11月20日(日)に開催します。

伊那市高遠町上山田の仙醸蔵を一般解放。仙醸のお酒約20種類がずらりと並んだ試飲コーナーをご用意。当日解禁の新酒「にぎり酒」から大吟醸まで呑み比べてみませんか? 蔵見学では普段見られない酒造りの現場を蔵人の案内で見学できます。また、豪華賞品が当たる利き酒コンテストも開催します。

豚汁や粕汁、さらにはポップコーンにノンアルコールの「甘酒」を無料をご用意しますので、ご家族連れで参加できるイベントとなっています。

会場内には高遠そばや五平餅、岩魚の塩焼きなど地元の食材を生かしたお食事もあります。(有料)

【お問合せ】

株式会社 仙醸

長野県伊那市高遠町上山田2432

TEL 0265-94-2250

FAX 0265-94-2025

まで

お酒の試飲をする方は、入場料が前売り1,000円(当日1,200円)でお帰りの際、お土産に「にぎり酒」が付きます。お子様や運転手の方などお酒が飲めない方は 無料で入場できます。



前売り券は10月下旬に発売開始予定

いぐんと

りぽーと

★2011伊那街道12蔵春の 呑みあるき

5月27日に伊那市通り町商店街で行われ、伊那谷の酒造メーカー12社が集まり、ブースを巡って各蔵の銘酒を味わうことができました。今年で7回目となります。



なんと仙醸のブースでは年に80本程度しか詰まない超レアもの!! 「大吟醸 はしり酒 おりがらみ」を味わうことができました!



この呑みあるきイベントは年に2回、秋にも開催されます。秋は10月28日に開催されますのでぜひみなさんでお誘いあってご参加ください。

★伊那まつり 酒蔵横丁

今年も例年通り伊那まつりが8月6・7日に開催されました。6日の市民踊りでは伊那市西町の伊那バスターミナル隣で酒蔵横丁が開催され、たくさんの酔っ払いたちが集まりました。



仙醸(仙醸)、漆戸醸造(井の頭)、大國酒造(大國)、宮島酒店(信濃錦)の伊那市の4つの蔵が出店しました。



たくさん皆様に立寄っていただき、盛況に開催することができました。ありがとうございました。

おすすめスポット

Vol.1

南アルプススーパー林道

南アルプスの入り口で長野県伊那市戸台より北沢峠經由山梨県広河原までつづくのが南アルプススーパー林道です。



南アルプススーパー林道と周辺の山々

伊那ICから高遠を通過して国道152線を南下、戸台口から仙流荘に到着。ここからマイクロバスに乗り換えていきます。
長野県側の南アルプススーパー林道入り口、戸台大橋（980m）には、一般車が入れない様に昇降式のゲートが有り、許可された車のみが運行されています。



仙流荘隣のバス乗り場
市営バスが4月から10月まで運行



大自然のなかゆつくりと進むバス。運転手さんのガイドも楽しい。



戸台大橋
上下に動く開閉式の立派なゲートがあります。
ここから先は一般車両通行禁止
もちろん二輪車もダメ!!

北沢峠
ここがバスの終点になります。
奥に見えるのが長衛荘。名物はチキンステーキ!!



バスは約23キロメートルで所要時間1時間弱、一人片道1100円、荷物料金200円かかります。

紅葉の見頃

- ◎ 北沢峠(標高:2,036m)～歌宿付近
10月15日前後～
- ◎ 歌宿(標高:1,780m)辺り
10月20日前後～
- ◎ 歌宿～戸代口(標高:830m)
10月20日過ぎ頃～



約1時間かけて折り返し地点の北沢峠へ。峠から先は山梨県側になります。

知られざる紅葉の名所!
南アルプススーパー林道



谷底からせり上がるような斜面を色とりどりの木々が埋め尽くし、シラビンやコメツガの緑にカツラ、ダケカンバの黄、ナナカマドやミネカエデ、ヤマザクラの紅葉が見られます。

南アルプスの紅葉の見頃時期は、例年10月上旬から始まります。場所(標高)により時期は多少ずれますが11月上旬くらいまでが見ごろになると思われます。

アクセス

- ◆ 高速バス(伊那バスターミナルまで)
東京(新宿)・・・3時間25分 名古屋・・・3時間15分
大阪・・・5時間5分
- ◆ マイカー(伊那インターチェンジまで)
東京(新宿)・・・3時間
名古屋(小牧JC)・・・2時間30分
- ◆ JR(伊那市駅まで)
東京・・・岡谷、辰野・・・4時間
名古屋・・・塩尻、辰野・・・3時間40分
- ・ 中央道伊那インターより車で約1時間(仙流荘前駐車可)
- ・ 伊那市、伊那北駅よりJRバスで約1時間

お問い合わせ先

- ・ 南アルプス林道バス営業所
長野県伊那市長谷黒河内
TEL 0265-98-2821 FAX 0265-98-2870
- ・ 伊那市観光協会長谷支部
(伊那市長谷総合支所産業振興課内)
長野県伊那市長谷溝口 1394
TEL 0265-98-3130 FAX 0265-98-2029

いべんと いんぷおめーしょん

黒松仙醸 金賞受賞酒発売

平成22年度全国新酒鑑評会に於いて金賞を受賞した大吟醸を9/3より限定発売。黒松仙醸至極の逸品を味わってみてください。ご希望の方はご予約をお願いします。■期日:9/3(土)■お問合せ:(株)仙醸 ☎0265-94-2250

長野県ひやおろし解禁

早春にしばられた新酒がちょうどいい頃合いに熟成し、円熟の味をお届けするのが(ひやおろし)。長野県下の各蔵のひやおろしが一斉発売。■期日:9/9(金)■場所:長野県各蔵元、酒販店にて一斉発売

カンパイFES2011

9/15(木)18:30に長野県内の各イベント会場や飲食店で一斉に乾杯をし、長野の地酒を通じて、お酒を飲み交わす仲間や、友人の絆を深めませんか。主催は信州醸熱和酒の会。■期日:9/15(木)■時間:18:30~■場所:県内各所登録飲食店ほか■お問合せ: ☎0267-92-2044(酒舗清水屋)



中川赤そば花まつり(中川村)

赤やピンクのかわいい赤そばの花、横を飯田線が走り、中央アルプスと南アルプスを望めます。赤そば製品や地元の新鮮な農産物を購入します。■期日:9/17(土)~10/10(月)■場所:中川村片桐西原周辺■お問合せ:中川村振興課商工観光係 ☎0265-88-3001

赤そば花まつり(箕輪町)

標高900m、4.2haの広い敷地に、一面の赤いじゅうたんを敷き詰めたように赤いそば(高嶺ルビー)の花が咲き誇ります。臨時そば処も開店します。■期日:10/1(土)~10/2(日)■場所:信州伊那高原赤そばの里■お問合せ:箕輪町役場産業振興課 ☎0265-79-3111

長野酒メッセ

長野県内の蔵元が集結。自慢の清酒600点を飲み比べてみませんか? ■期日:10/13(木)■場所:ホテルメトロポリタン長野3F浅間の間■入場料:1500円■お問合せ:長野県酒造組合 ☎026-227-3133



2011伊那街道12蔵秋の呑みあるき

辰野から飯田まで伊那街道の酒造メーカーが勢揃い! 蔵自慢の美酒を味わいながら秋の商店街をゆっくり歩いてみませんか? ■日時:10/28(金)16:00~20:00■場所:伊那市通り町商店街特設会場■参加費:1500円(前売り1000円)■お問合せ:さかや正藤 ☎0265-72-2521

南信州酒メッセ

飯田市の中心市街地にある「りんご並木」に、信州の蔵元が一堂に会します! ■期日:11/3(木)■時間:11:30~16:00■入場料:前売り1,500円 当日2,000円■場所:飯田市りんご並木■お問合せ:(有)ショッパーズシオザワ ☎0265-22-0577

高遠城址秋まつり

高遠城址公園に約250本あるカエデが色付き秋まつりが行われます。■期日:11/3(木)~11/13(日)■場所:高遠城址公園■お問合せ:伊那市観光協会 ☎0265-78-4111

山麓一の麺街道 フェスタ2011in伊那

国道361号沿いの麺料理が集まります。ラーメン、高遠そばから高山ラーメンまでご当地麺が楽しめます。■期日:11/12(土)・13(日)10:00~15:00■場所:高遠城址公園内特設会場■お問合せ:パノラマ信州麺街道フェスタ実行委員会事務局(伊那市役所産業振興部 観光課内) ☎0265-78-4111(内線2437)

黒松仙醸

平成22年度全国新酒鑑評会の審査に於きまして金賞受賞することができました。酒造好適米『山田錦』を40%以下まで磨きあげ、丹精込めてつくりあげた贅沢な大吟醸。華やかな吟醸香と柔らかな口当たりの中にしつかりと米の旨みを感じられる至極の逸品です。

原 材 料 米・米麴・醸造アルコール
アルコール 17度
使 用 米 兵庫県産山田錦100%
精 米 歩 合 40%
日 本 酒 度 +2
酸 度 1.2
仕 込 み 水 南アルプスの伏流水

黒松仙醸 特別限定
大吟醸 金賞受賞記念酒

720ml **3,780円**(税込)

株式会社 仙醸

〒996-0295 長野県伊那市高遠町上山田2432
TEL 0265-94-2250 FAX 0265-94-2025



特別限定
金賞受賞記念酒

金賞受賞

平成二十二年度全国新酒鑑評会

※未成年の飲酒は法律で禁じられています。※妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。※お酒は楽しく適量を。



醸造部 柳平 勝人
入社9年目

醸造部に所属し、お米の精米から洗米、蒸しまでの「原料処理」を主に担当しています。

10月から4月の醸造期は特に忙しく、精米に醸造と仕事に励む毎日です。

金賞受賞は入社以来初めての出来事でとても嬉しいです。入社する1年前に金賞をとったと聞いていたが自分のところではなかなかとれなかったもので本当に、本当に嬉しく感無量です。

これを励みにして、今後とも精米と醸造を頑張りたいと思います。



Voice

仙醸愛飲者です。とても美味です。このままの味を追求してください。(伊那市・男性)

Voice

「年とり酒」は最高です。知人に紹介したら好評でした。リピーターになるって言うてましたよ。紹介した私も鼻高々で嬉しかったです。(上田市・男性)

Voice

蔵祭りにお邪魔しましたよ、フルーティーで上品なお酒が多いですね。口の中にふわっと広がり、飲みやすく美味でした。(愛知県・女性)

Voice

遠いところからありがとうございます。今年も11月20日に開催予定です。待ってます!!

Voice

飲み手がどんなお酒を望んでいるのかを良く考えて商品を出して下さい。今まで通りでは興味が薄れます。(東京・男性)

Voice

本誌の感想や仙醸の商品に関するご意見、ご感想を是非お寄せください。お寄せ頂いた方の中から抽選で粗品を進呈いたします。宛先はページ最後に記載してあります住所まで、お手紙、電話、Eメールでお寄せください。

コラム

夢を見る

専務
伊藤 好

歳と共に私は夢を、夢の見方を変えています。変えていると云うより変えざるを得なかったということでしょうが、若いときは自分が持つ強い思いを実現させることが夢でした。

今から半世紀程前は、酒造りの労働集約的な作業を如何に軽減化して再現性のあるものにするかと考えて機械化し、作業の標準化を目指しました。10数年の歳月をかけて(途中、新工場の稼働を経て)ある程度の域に達しましたが、嗜好品であるアルコール飲料は世の中の変化に影響され、飲酒の形態や飲まれる酒の種類などが大きく変貌してしまつた。

そうした訳で日本酒の飲用トレンドも大きく様変わりしていく中で、近年伝統文化を大切にする一翼を担う日本酒を造るのが夢になりました
—量から質への変換から10年—
つづく

編集後記

編集委員長
伊東 明(営業部)

初めてのニュースレターの発刊にあたり、編集委員は全員が制作経験のない素人です。第1回の編集委員会では今後の日程について話した時は寸分の狂いもない日程が出来ましたが、実際に作業に入ると思っていたとは大違いです。素人は素人なりに頑張つて作れば気持ちには伝わるの思いで編集致しました。社内外の協力もあり、この度何とか第1号を発刊することが出来ました。これから4回発行を予定しています。秋の夜長に美味しい日本酒を飲みながら読んでいただければと思います。



株式会社 仙醸

創業 慶応2年(1866年)

代表取締役 黒河内 貴

事業内容 酒類製造・販売

〒396-0295 長野県伊那市高遠町上山田2432

Tel.0265-94-2250 Fax.0265-94-2025

ホームページアドレス <http://www.senjyo.co.jp/>Eメールアドレス kuromatu@senjyo.co.jp

Yahoo shopping 酒蔵仙醸

<http://store.shopping.yahoo.co.jp/sake/>

アクセス

お車で…伊那インターより約15km 30分
電車で…伊那市駅より約10km 20分

