

蔵樂

くらら kurara



Kuromatsu Senjyo

株式会社 仙醸

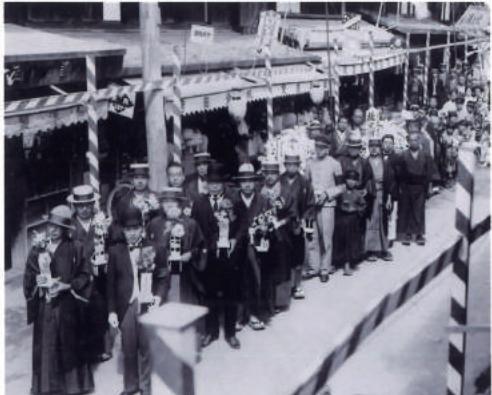
第23号 2017年7月1日発行
発行 株式会社 仙醸 蔵樂編集委員会

古民家保存活用の取組みについて

以前にも取り上げましたが、伊那市高遠町西高遠の弊社本社(仙醸蔵)は、築100年超の木造建築です。年に数回ですが、お祭りの休憩所、商工会が主催するミニコンサート、食事とお酒を用意してのパーティなどに利用されています。仙醸蔵の他にも高遠に残る古民家や蔵を今後どのように活用していくべきか考える動きが始まっています。

高遠商店街「ご城下通り」の今

高遠城址公園のおひざ元の高遠本通りは、昔は道幅が狭く、戦



後の車社会になって拡張されましたが、今から比べればまだまだ窮屈なものでした。これが約30年前(1980年代)に始まった都市計画街路事業により一変します。各商店が建物を建て替える際3メートルほど奥に下がることで歩道ができ、ゆったりと町歩きができるようになります。同時に白壁と瓦屋根を基本とすることが定められ景観も城下町風に統一。今後、伊那市では電線の地中化も検討されています。

この30年の間に町並みの整備が進んだ一方で過疎化により空き店舗や空き家が目立つようになりました。価値ある古民家や、観光客らの目を引く土蔵などをいかにして保存・活用していくかが課題となっています。

高遠リノベーション まちづくり塾

仙醸蔵を使用する団体や観光客の方から、活用に関する提案を時々いただきます。全国にはさまざまな古民家や空き店舗活用の事例があります。まずは、それを調査することから始



黒松仙醸 生貯蔵酒

今年も冷酒がおいしい季節がやってきました。

仙醸の仕込み水は南アルプスの伏流水。自然豊かな大地の恵みと水の香りを思い起こさせるすっきりとしたのど越しが印象的な清涼感のあるお酒です。冷蔵庫で5度~8度に冷やして夏の食材とともに召し上がりください。爽やかな香りとマイルドで軽やかな口当たりをお楽しみいただけます。

【原材料名】米(国産)・米麹(国産米)
醸造アルコール

【アルコール分】15度

【精米歩合】70%

720ml 1,058円(税込)

300ml 388円(税込)



めようとすることで計画中のが、「高遠リノベーション街づくり塾」です。同じ問題意識を持つメンバー数名で議論を重ね、今年の7月から来年の3月までに6回にわたり、全国各地から講師を招きして、古民家・空き店舗活用の成功事例について学び、議論を重ねる中で、高遠らしさを活かした手法を模索して行くものです。志のある方が自由に意見交換できる場となることを期待しておりますので、ご興味のある方はお問い合わせください。

酒造雑話



5月2日放映の『ガイアの夜明け』では、発酵をテーマにした「道の駅」が取り上げられました。千葉県の道の駅「こうざき」では発酵専門店と銘打って、味噌や、魚醤、甘酒や日本酒など発酵食品に特化した600種類の品ぞろえと、道の駅にも関わらず、その地域の食材に限定せず、全国から発酵珍味を取り寄せるという型破りな戦略で年間65万人の人を呼び、売り上げは6億円を超えていました。実際はどんな道の駅なのか。東京出張のついでに訪ねた「発酵の里こうざき」の模様をレポートします。

東京駅から電車を乗り継いで2時間。下総神崎駅に到着するもタクシーも台数が少ないため、別の方に相乗りをお願いして10分ほどで道の駅に到着。朝9時から数台バランスがとまつっていました。施設としては4つで、野菜市場、発酵専門店、コンビニ、レストラン

(名前のオリゼは麹菌の学名)。発酵専門店以外は普通の道の駅と、さほど変わりません。専門店の入り口には「テレビで放映された豆腐の発酵食品『ねむらせ豆腐』は7月まで品切れ」の文字。放映の影響をうかがわせます。店内の品ぞろえも評判通り。仕事柄、甘酒や麹関連商品を物色し、山形県米沢市の「おたまや」の粉末甘酒、乳酸菌と麹を発酵させた飲料など、気になる珍しい商品を数点購入。番組でも紹介された仕入担当の東川さんにもお話を聞くことができました。道の駅ができるのは2015年。発酵に特化する思い切った戦略の裏には神崎町の大合併の流れの中で、最終的に合併せず独自の道を行くことを決めた神崎町は人口6千人。背景には成田空港の騒音や土地の問題で成田市などの周辺自治体との複雑な関係があつたようです。そ



アクセス

最寄駅はJR成田線下総神崎、駅から4kmほどありタクシーで¥1300円ほど。東京駅八重洲口から、道の駅まで直通の高速バスもあります。(ともに所要2時間)

社長 黒河内 貴

んな中で地元にある2つの酒蔵(寺田本家酒造・鍋店株式会社)が開催するイベントに5万人もの集客があることに目をつけ、発酵をテーマとするようになったとのことでした。

東京近郊ではあるにしても決して交通の便の良くない場所で、オープンしてまだ2

年にも関わらず、地域に親しまれ、遠方からも人を呼ぶお店を作られていることに、勇気づけられる思いで帰途につきました。「番組を見て地元の人が来てくれるようになつた。それまでは何をやつているかわからなかつたんでしょうね。」という言葉が印象的でした。「いかに価値を伝えていくか」は、弊社にとっても課題ですが、この蔵業もその助となれば幸いです。

青葉若葉の好季節、伊那の初夏の風物詩「伊那街道呑み歩き」が5月26日に開催されました。当日は生憎の強風にもかかわらず、沢山のお客様で賑わいました。



蔵便り

伊那街道呑み歩き

伊那街道呑み歩き、毎年5月と10月の2回開催です。

酒ブースでは、蔵元の人が酒の説明をしながら特製お猪口にお酒を注いでくれます。仙釀からは普段あまり出回らないレア商品「黒松仙釀造純米吟醸試験栽培米」「黒松仙釀純米大吟醸プロトタイプ14」をはじめ、抜かりなく黒松仙釀本釀造のお燶も用意。屋外で飲むと何故かお酒が進みます。お客様の中には両手が空くように、首からぶら下げるタイプの手作りのお猪口入れを準備してきていた猛者もいらっしゃいました。呑み歩きの夜は更け、陽気な酔っ払い達に惜しまれながら今年も無事閉場となりました。

青葉若葉の好季節、伊那の初夏の風物詩「伊那街道呑み歩き」が5月26日に開催されました。当日は生憎の強風にもかかわらず、沢山のお客様で賑わいました。



蔵便り

伊那街道呑み歩き

伊那街道呑み歩き、毎年5月と10月の2回開催です。

酒ブースでは、蔵元の人が酒の説明をしながら特製お猪口にお酒を注いでくれます。仙釀からは普段あまり出回らないレア商品「黒松仙釀造純米吟醸試験栽培米」「黒松仙釀純米大吟醸プロトタイプ14」をはじめ、抜かりなく黒松仙釀本釀造のお燶も用意。屋外で飲むと何故かお酒が進みます。お客様の中には両手が空くように、首からぶら下げるタイプの手作りのお猪口入れを準備してきていた猛者もいらっしゃいました。呑み歩きの夜は更け、陽気な酔っ払い達に惜しまれながら今年も無事閉場となりました。

Event Information

大長野酒まつり2017in四ツ谷 7月16日(日)

今年で7回目！呑み歩きで「美酒の国：信州」の銘酒の数々と、「呑兵衛の聖地：四ツ谷」の酒肴と風情を楽しんで頂くイベントです！信州から個性豊かで情熱あふれる蔵元50蔵が参加。四ツ谷の有志飲食店27店に蔵元が数蔵ずつに分かれて、自慢のお酒を振る舞います。各飲食店では、自慢の美味しい酒肴をたっぷりとご用意。参加者の皆様には、ぐい呑みと地図を片手に、各店舗をはしご酒しながら、美味しい信州のお酒と各店のお料理を時間いっぱい楽しんで頂きます。参加チケットを購入するには、「大長野酒まつり2017」で検索してみてください。

高遠城下まつり

9月2日(土)

商店街では振舞い餅やストリートパフォーマンス、特設ステージでは高遠藩鉄砲隊の砲術演武やゆかりの地による芸能披露が行われます。宵祭りには仙酸連も参加予定。夏の終わりを告げる打ち上げ花火がフィナーレを彩ります。



伊那まつり

8月5日(土)・6日(日)

5日は6000人を超える市民が舞い踊る「おどりコンテスト」が開催されます。6日の伊那市役所周辺の遊Ingビレッジは市民によるステージや出店で賑わい、夕方からの花火は約4500発。体の芯まで響く爆発音は迫力満点の見ごたえです。今年は通算60回目の節目の年なので一層盛り上がることでしょう。



高遠燈籠まつり

9月22日(金)・23日(土)

豊作と無病息災に感謝する鉢持神社の例祭としての「燈籠祭」。稲穂に見立てた赤いほうじき提灯がずらりと並びます。本祭りでは子どもも神輿や山車が、宵祭りではシャンシャンという音を鳴らしながら、二胡や三味線、笛のしらべとともに高遠ばやしが練り歩きます。秋の夜長に幻想的な光景が浮かび上がる風情あふれる祭典です。着物の着付けサービスが開催されることも…。和服に身を包んでそぞろ歩きも楽しめそうです。



米麹
100%

酒蔵の甘酒

01 精米歩合70%の米を使用

通常は精米歩合90%ですが、雑味を取り除き、透明感のある味わいを出すために通常の3倍削っています。

02 長野県産の米を使用

黒松仙醸が藏をおく長野県は「1等米比率10年連続第1位」の県です。収穫される米の中で一番ランクの高い1等米が占める比率が高い、つまり自然と美味しい米ができる土地風土に恵まれています。そのまま食べても美味しいお米の、さらに美味しいところだけを取り出して甘酒を造っております。

Point

寒い季節の飲み物と思われていますが、実は夏にこそおすすめです！

寒くなってくると飲むことが多くなるあまさけ。実は食欲の落ちる夏にこそおすすめです。俳句でも夏の季語として使われる「甘酒」本来は夏の季節商品なのです。「飲む点滴」とも「飲む美容液」とも言われる甘酒は夏バテ対策にぜひ飲んでいただきたい商品です。米麹100%で造る仙醸の甘酒は糖類無添加ですのでカロリーが気になる女性にもお勧めです。

仙醸のあまさけ



蔵元「黒松仙醸」がお届けする
甘酒は、今では希少な
「本物の甘酒」です

幕末の慶應2年(1866年)に創業以来150年、
日本食の原点ともいえる麹文化を甘酒を通じて伝
えることを使命として本気で「甘酒」を造っています。

こだわり

米麹100%
であること。

米麹30%程度のものが
多く出回っています。

こだわり

米+水+麹菌
だけで作られ
ること

こだわり

砂糖不使用。
糖類無添加
であること

【原材料名】米麹(国産米)100%使用

【精米歩合】70%

400g 411円(税込)

美食探訪

in 長野



新しい仲間が増えました

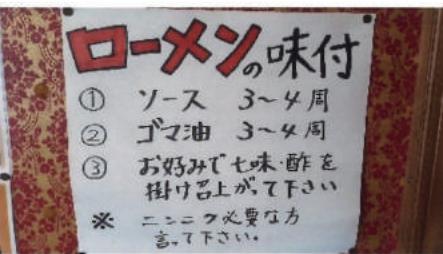
生臭い話題から自然豊かな田舎暮らしの話に戻りましょう。
伊那谷の5月は爽やかに晴れて1年のうちでも一番のぎやすい季節です。ところが今年は温暖を超えて夏日は当たり前、時には真夏日になる異常気象でした。凍しきみ冬を終えた信州伊那谷が色とりどりの萌黄に変化していく様は、春から初夏への小刻みな自然からの贈り物で例年楽しみにしていましたが、今年は4月までは遅っていた野山の草木はあつとう間に新緑に変わってしまいました。

世界的に温暖化や異常気象と騒がれていますが、地球規模でみると必ずしも温暖化している訳ではないと専門家は言います。現に地球の両極の積雪は増えているようですし、標高の高いところは降雪が増しているとのことです。そういうえば今年は日本の各アルプスの降雪が多く登山者や飛行機事故などの犠牲者が増えています。今年も早朝野良仕事で眺めていた伊那谷の自然の豊かさに感謝しています。

中国料理店 『来々軒』



来々軒流のローメンの味のつけ方は、
①ソース3~4周 ②ゴマ油3~4周
③好みで七味・酢をかける。(三ニクがほしい時はスタッフに声をかけてください)【店内にも写真のようないます】



創業80年の歴史を持つ中国料理店『来々軒』。現店主は東京の本格中国料理店で修業されたのち3代目となりました。店主として大切にしているのは変わらない味を求めて訪れてくださるお客様のために来々軒の味を守り続けていくことです。

■住 所 / 長野県伊那市山寺区八幡町 1948-7
■営業時間 / 11:00~14:30
17:00~21:00
■定休日 / 日曜日
■T E L / 0265-72-2687

『来々軒』のイベント情報

- 6月 4日 ローメンの日(蒸しめんの日)
8月11日 山の日-山盛りローメンに挑戦
10月10日 ソースかつ丼の日



今までになかつた新しい考え方、行動力は頼らしい限りです。この先仙醸は、これまでの伝統と技術を大切に保ちつつ、新しい息吹でもつともと向上を目指していきます。応援よろしくお願いします。

上段左から、張・都竹・中島、下段左から、丸山・長崎です。気軽に声をかけてください。

商品に関するお問い合わせ・ご注文は

株式会社 仙酉裏

TEL 0265-94-2250 FAX 0265-94-2025

〒396-0217 長野県伊那市高遠町上山田2432

E-mail kuromatu@senjyo.co.jp

HPアドレス <http://www.senjyo.co.jp/>

facebook. <http://www.facebook.com/kuromatsu.senjyo>

YAHOO! 水蔵仙醸 <http://store.shopping.yahoo.co.jp/sake/>



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

コラム

追憶

伊藤好
（株）仙醸
顧問