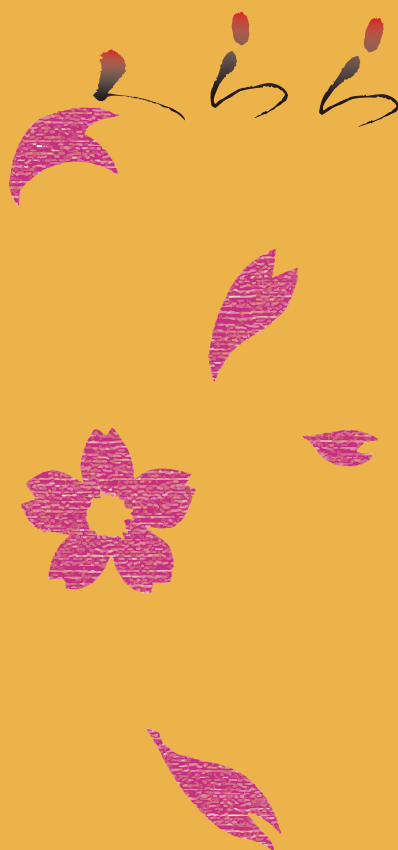


2012年 秋 Vol.05

# 蔵 新



Kuromatsu Senjyo

(株)仙醸 山田工場



本社前に『大釜』再現

◆大釜の思い出

A photograph of a traditional Japanese building, likely a residence or a small shop. The building features a dark tiled roof and white walls. A prominent dark wooden frame runs horizontally across the upper part of the facade, with vertical supports. The lower part of the building has a dark wooden entrance area with a small, dark wooden structure on the right side. The building is situated on a street with a sidewalk and some greenery in the foreground.

どっしり米蒸し釜

半年ほど前から錆を落とし・再塗装を施し、設置場所の整備を進めてきました。そしてこの7月に高遠町の商店街にある(株)仙醸本社前に、大釜を設置しました。高遠の城下町を訪れる皆様にぜひ見て頂きたいと思えます。また設置時には、多くの地元新聞社【中日新聞・信濃毎日新聞・長野日報・みのわ新聞・南みのわ新聞・岡谷市民新聞・諏訪市民新聞・下諏訪市民新聞・茅野市民新聞・たつの新聞】に取材・報道をして頂きました。その中から中日新聞の記事を掲載させて頂きました。

置き場所は同社の酒蔵があつた場所だ。

蒸された米はこうじや  
もろみの原料になること

燃料はいつしか薪から

街角に設置された仙醸の大釜＝伊那市高遠町の中心部で



伊那 蔵元「仙醸」が設置

伊那市高遠町の中心部に、ひととき目を引く大きな釜がお目見えした。町内の蔵元「仙醸」が所有する明治時代ごろの釜で、設置した黒河内靖前社長（く）は「釜を通して地域の伝統に思いをはせてもらえれば」と思いを込める。

から、「お造りに一番大切な作業に使われた」と黒河内さん。地域の伝統のシンボルになると考え、半年前から業者に頼んでさび止めを施したり、置き場所を整備したりと準備を進めてきた。黒河内さんは大釜を仰いで、「子どもの頃から

大釜は鑄鉄でできており、幅と深さ一・五尺。容量は二千六百リットル（十四石）で、米を蒸すためのお湯を沸かす。昭和二十年代まで使っていたが、大切に保管されてきた。

（小佐野慧太）

(小佐野慧太)



# 桜井酒店



社長  
桜井 節男氏

◆創業  
社長の桜井節男氏は昭和21年(1946)7月に高遠酒造(株)(現在の仙醸)に入社しました。昭和39年(1964)5月に酒類販売免許を取得、23年間勤務した仙醸を退社し、昭和44年(1969)7月に桜井酒店を開業しました。



住所 〒396-0211  
長野県伊那市高遠町  
西高遠多町599-1  
営業時間 8:00~19:00  
定休日 日曜日  
TEL 0265-94-2076  
FAX 0265-94-3555

## ◆お店のおすすめ

創業から43年、「ごだわりがない」のがこだわり。たくさんのお客さんに喜んで頂ければと思っています。

高遠山産の酒米ひとごこちを使い、仙醸で醸造し、高遠の酒屋8店で販売する「やまむろ」です。定番の「辛口純米720ml」は芳醇な味わいと辛口らしいキレがうまく調和したお酒です。12月には新酒をそのまま瓶詰めした「しぼりたて生原酒」が、



## ◆余談

9月にはしぼりたてを瓶燗急冷し、低温熟成させた「ひやおろし」が発売されます。どちらも数量限定のおすすめ商品です。また「年取り酒」は年末には欠かせないお酒として案内しています。

高遠酒造で長年働いていた経緯もあり、仙醸の支店のつもりでいつも仙醸のお酒を販売しています。これからも信州を代表する清酒としていい酒を造って頂きたいと思っています。

近年、古い町並みや建物が見直されています。当店でも長年物置になっていた店舗隣にある大正4年に建築された町屋造りの建物を数年前、傷んだ部分の取り換え、補修等、なるべく当時の物を生かしながら手を加え、試飲会や会議ができる場所にする手での改修しました。

女性の集まりなどでは、時を忘れて夜遅くまで話し込み、「とうちゃん」が、どうかしちまったかと心配してりやしないか!」と大笑いでお開きになるなど、その雰囲気を楽しんでいるところですよ。

最近では、古地図をデジタル化して携帯端末で散策を楽しむ「高遠ぶらり」の製作委員会の相生、多町散策ワークショップが開催され、参加した約30人の皆さんに町並み探索の途中に見学に寄っていただきました。古地図では旧「樽屋」にあたります。酒屋が樽屋と面白い結びつきです。今後楽しい企画を考えたいです。

## ◆思い出

入社した当時はまさに戦争の直後のたいへんな食料不足の時代でした。入社後、オート三輪で営業、配達をしていましたが、昭和23年頃、仙醸にトラックが導入され、初代トラック運転手として退社するまで営業として働きました。昭和25年頃にはまだ新しいトラックに乗って密造酒撲滅キャンペーンを行ったりもしました。また昭和42年には仙醸の新聞広告にも載せて頂いたりと、今ではなつかしい思い出になっています。



昭和20年代の懐かしい写真



昭和42年8月5日 信濃毎日新聞より



営業部  
酒井 和広

「蔵楽」Vol.5の発行にあたり、仙醸に勤務時代の昔の思い出話をして頂いたり、当時の懐かしい写真や新聞広告をお貸し頂きました。お忙しいなか取材にご協力頂き、誠にありがとうございました。今後とも、宜しくお願いします。

# ローメン うしお



左 三代目秋博氏  
右 浅子さん 前 想奈ちゃん



チャーローメン

## ◆うしおローメンの起源

初代店主潮田哲人・浅子夫婦が昭和30年頃、おかみの兄が戦争中に中国牡丹江省にいた時によく食べた炒肉菜(チャーローサイ)をお酒のつまみにどうかと売り出したのが発端です。その後、炒肉菜に入っていたビーフンの代わりに支那そば用の生麵を加えて炒めたのが炒肉麵(チャーローメン)のはじまりです。当初、生麵のゆで湯がスープのようになってしまっ

## ◆店の担い手

現在は三代目の秋博氏が店を引き継いでいます。秋博氏は「自分の代で店が無くならないように頑張るだけ」と気合が入っています。本年90歳を迎えた初代店主の奥様 浅子さんも現役スタッフの一人として、頑張っ

た為、あまり美味しいものとは言えませんでした。その後、麵を「むし」てから使用することを考えつきスープが無く焼きそば風に炒めた現在のうしおのローメンが出来上がりました。開店当初は一日10食程度、ラーメンのほうが人気でした。現在では平日で80食、週末は150食も出る一番の人気メニューです。

## ◆お客さんへの思い

60年近く続くお店だけにお客様の多くは常連客です。みなさん長年、店に通って頂いているのでローメンに対する気持ちが熱い人が多く、味は先代からの味を守り皆さんに変わらぬ味を提供したいとの思いでいます。そこがプレッシャーです。

昼は開店15分前位から行列ができ、夜も開店から30分もたつと満席になります。客層は幅広く、子供からお年寄りまで大勢のかたに愛されています。また最近では女子会のお客様も多くまりました。一日を通してお客様の90%がローメンを注文され、主に大盛り・超大盛りで注文が入ります。他にもつまみがあります

がローメンをつまみにお酒を飲む人が多いです。お燗でうまい酒がないかとにんべん酒店に相談したところ、初代にんべん酒店社長が仙醸を薦めてくれました。試飲をしたところ、これならローメンに合うと思い使い始めました、仙醸はチロリでお燗をして、また冷酒は辛口酒を使っています。お客様の評判もよく、特に夏は冷やした辛口酒は好評です。

## 伊那名物 チャーローメン

### うしお流基本的な食べ方 王道!

- 1、まずはそのまま。(よく混ぜてお召し上がり下さい)
- 2、お好みに合わせて、一味唐辛子やニンニク、ごま油、酢、等を加えてお召し上がり下さい。

### うしお店員さんたちのいろんな食べ方 邪道!

- 1、カレー粉! (おすすめは、ローメンが残り三分の一になってからカレー粉をちょいかけてよく混ぜる)
- 2、マヨネーズ! (マヨネーズ・からしマヨネーズ)
- 3、【邪道】1・2の合わせ技!
- 4、基本的には、当店のローメンはソース味です。それを醤油味にしたら以外と・・・。



営業部  
池田 修

お忙しい中取材にご協力いただき誠にありがとうございます。取材時にいただいたローメン、うしお煮もとても美味しかったです。これから今の味を変えずに頑張ってください。飲みすぎました。



### うしおローメン

|      |        |      |
|------|--------|------|
| 並盛   | (1玉)   | 530円 |
| 大盛   | (1.5玉) | 610円 |
| 超大盛  | (2玉)   | 700円 |
| 超々大盛 | (3玉)   | 850円 |

### 一品

|           |      |
|-----------|------|
| うしお煮(モツ煮) | 750円 |
| ローサイ      | 600円 |
| とり焼き      | 600円 |

## ローメン うしお

住所 〒396-0025 長野県伊那市荒井3460-1  
営業時間 (昼) 11:30~13:00 (夜) 17:00~21:00  
定休日 不定休  
TEL 0265-72-4595  
FAX 0265-73-5149



# 黒松仙醸

信州伊那谷 高遠の地酒

仙醸  
辛口

芳醇辛口  
仙醸  
せんじょう



四季を通じて呑みあきしない  
軽快な呑み心地  
爛でも冷でも美味しいお酒

1.8ℓ 詰 1,785 円  
720ml 詰 892 円

【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%

※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。

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

今年もやります！

## 第4回 仙醸蔵まつり

平成24年11月18日(日) 10:00~15:00

第4回仙醸蔵まつりを平成24年11月18日(日)に開催します。

高遠町上山田の仙醸蔵を一般開放。仙醸のお酒がずらりと並んだ試飲コーナーをご用意。新発売の「どぶろく」から大吟醸酒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杜氏の案内で見学することができます。また、豪華賞品がもらえる引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「あまざけ」を無料でご用意いたしますので、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

お酒を試飲する方は、入場料が前売り1,000円(当日1,200円)でお帰りの際、お土産に新酒のお酒が付きま。運転手やお子様などお酒を飲めない方は無料で入場できます。

前売り券は10月下旬から販売予定。(株)仙醸または上伊那地域の酒販店で購入できます。



## レポート

### ★第40回伊那まつり 酒蔵横丁

今年で40回の節目となる伊那まつりが8月4日・5日に開催されました。初日の4日の目玉となる「市民おどり」には昨年を上回る約6800人が参加。エネルギーに踊りを繰り広げて見物客を魅了しました。

また、前年同様に伊那バスターミナル横では酒蔵横丁を開催。伊那市の酒造メーカー4社<仙醸、漆戸醸造、大國酒造、宮島酒店>が自慢の酒を持ち寄りしました。酒蔵横丁も踊る人又見る人で時間を追うごとに賑やかになりました。天気も良く市民踊りも酒蔵横丁も大盛況でした。



### ★大長野酒祭り2012 in四ッ谷

8月5日(日)大長野酒祭り2012in四谷が開催されました。昨年開催された1回目は四谷三丁目の3店舗の合同企画でした。それが、評判が評判を呼び、第2回の今年は9店舗に拡大し、四谷の居酒屋9店舗で信州の蔵元32蔵の地酒をはしご酒で呑み尽くすというイベント。お酒だけでなく各店舗の自慢の料理まで食べ放題です。

仙醸は越後屋五郎兵衛さんにお世話になり、炭火焼きの香ばしい香の中、たくさんのお客さんに来ていただきました。最終的にこのイベントの参加者数483名となりました。「日本酒好きは楽しい人が多い」と改めて思ったすばらしいイベントでした。





# 高遠城址公園

伊那市高遠町



春桜色に染まる城址公園が秋には紅葉色に染まります。約250本のカエデが色づき、見るものを惹きつけてやみません。

見頃 11月上旬～11月中旬

## 高遠城址 秋まつり

期間:平成24年11月3日(土)～11日(日)

入園料:無料 駐車場:無料

菊花展・高遠囃子、高遠太鼓などの郷土伝統芸能をはじめ、恒例の山麓一の麵街道フェスタ2012が開催されます。

**お問合せ** 伊那市観光協会高遠支部

TEL 0265-94-2552 FAX0265-94-3697

HP: <http://inashi-kankoukyoukai.jp/>

## 権兵衛峠

伊那市



見頃 10月中旬～11月上旬

特にカラマツの紅葉が素晴らしい。峠道にカラマツが降ってくる情景は幻想の世界です。

## 中央アルプス千畳敷カール

駒ヶ根市



見頃 9月下旬～10月下旬

カールの尾根筋の燃えるような紅葉は、四季の中でも最も鮮やか。神秘的な自然の姿に心奪われます。

## 南アルプススーパー林道

伊那市



見頃 4月上旬～下旬

桂を中心に黄色が主の林道の紅葉は、北沢峠から約1ヶ月かけて帯状に紅葉が降りてきます。

# 秋の名所

紅葉を見に行こう!!

詳しくは各市町村役場または観光協会へお問合せ下さい。

## もみじ湖『箕輪ダム』

箕輪町



見頃 10月中旬～11月上旬

1万本のもみじが湖畔に植栽されています。秋の紅葉がダムの水に映えて、色鮮やかさに圧倒されます。

## 三峰川溪谷

伊那市



見頃 10月中旬～11月上旬

## 小黑川溪谷

伊那市



見頃 10月中旬～11月上旬

## 黒川溪谷

宮田村



見頃 10月中旬～11月上旬



# Event Information

## 長野県ひやおろし解禁

長野県酒造組合は「重陽の節句」の9月9日を「ひやおろし」解禁日と位置づけ、県下の蔵元がいつせいに発売開始。早春にしぼられた新酒も、ひと夏を越し頃合いに熟成し、円熟の味をお届けするのが「ひやおろし」。季節限定の旬のお酒をお楽しみください。■期日:9/9(日)■場所:長野県下の蔵元、酒販店■お問合せ:お近くの蔵元または酒販店にお問合せ下さい。黒松仙醸ひやおろしは(株)仙醸☎0265-94-2250まで。

## カンパイFES2011

NTTの時報に合わせてカウントダウンし、19:00ちょうどに信州の日本酒でカンパイをします。主催は信州情熱和酒の会(醸和会)。■期日:9/15(日)■時間:19:00~■場所:県内各所登録飲食店〈醸和会公式ブログ、月刊KURAでお知らせしています。〉■お問合せ:酒舗清水屋☎0267-92-2044/大沢酒造☎0267-53-3100



## 中川赤そばまつり(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の販売もあります。■期日:9/13(木)~10/8(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。臨時のそば処も開店します。■期日:9/22(土)~10/13(土)・イベント開催9/29(土)、30(日)■お問合せ:箕輪町役場産業振興課☎0265-79-3111

## 2012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12蔵が勢揃い!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?■期日:10/12(金)■時間:16:00~20:00■場所:伊那市通り町商店街特設会場■参加費:1,500円(前売り1,000円)■お問合せ:さかや正藤☎0265-72-2521

## 長野の酒メッセ

長野県内の蔵元が一堂に集結!600点以上もの各蔵自慢の清酒を呑み比べてみませんか?■期日:10/18(木)■時間:14:00~20:00■場所:ホテルメトロポリタン長野3F浅間の間■入場料:1,500円■お問合せ:長野県酒造組合☎026-227-3133

## 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20の蔵元が会します。秋の風を感じながら、地酒を呑み歩きしてみませんか?■期日:11/3(土)■時間:11:00~15:30■場所:飯田市松尾町2丁目 りんご並木■参加費:1,500円■お問合せ:(有)新美商店☎0265-24-0213

## 山麓一の麺街道フェスタ2012in伊那

国道361号沿いの麺料理が集結。ローメン、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:11/3(土)・4(日)■時間: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

早春にしぼられた新酒も、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」。秋の味覚と相性抜群の旬のお酒です。



純米



季節限定  
旬の味

【原材料名】米(国産)・米麴(国産米)  
【アルコール分】16度  
【原料米】信州産ひとごち100%  
【精米歩合】60%

9月9日解禁

株式会社 仙醸

720ml 詰 1,365円(税込)

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

※未成年の飲酒は法律で禁じられています。妊娠中・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 松下清登  
入社35年目

昭和53年に入社し、醸造部に配属されました。様々な事を教わり、質問したり、見て覚えて来ました。入社時は今とは全く違い上下関係が厳しく、有無をいわさず下が動かなければ怒号が飛んだものでした。

入社から35年が経ち後輩を指導するから、機械のメンテナンスを行い、いつでも潤滑に作業ができるように努めています。若かりし頃は、登山にはまって仕事を忘れてしまふこともしばしば・・・会社には野球チームを作り早朝・ナイターとよく頑張りました（もちろん仕事もです）。

今はわがままな娘に振り回される毎日です。可愛くてたまらないのでそれはそれでいいかなと思っていま

す。定年まであと2年となった今は、培ってきた技術を後続に残すためにも、健康に気をつけて頑張っていこうと思っています。

## 蔵便り

## 7月 初呑切り

呑切りとは貯蔵しているタンクの呑口（のみぐち）から、お酒を採取して香味の変化をチェックすることです。変質・腐敗だけではなく、お酒の熟成度合いや出来具合をチェックするために行われます。初めて行う呑切りのことを、初呑切りと言ひ、例年ほとんどの酒蔵で6～8月頃に行われます。その年の目標どおりにお酒ができたかをチェックする、酒蔵にとって一大行事と言えます。

仙醸でも7月25日に社内初呑切りが行われました。昨年11月～今年4月までに搾られ、タンクに貯蔵されていたお酒17点を中心に、社員全員で引き酒をして、今年のお酒の味や香り、熟成度合いを確認しました。今年のお酒は全体的に香りがよく、味にまとまりがある印象で、社員の評価も上々のものでした。

また、26日には上伊那地域の清酒メーカー7蔵が集まり、伊那酒造協会主催の初呑切りが行われました。長野県と関東信越国税局から酒類指導の先生方にお越しいただき、引き酒をして、お酒の評価や指導をして頂きました。今年のお酒の熟成具合等が評価されるため、社長をはじめ、造りに携わる社員全員が真剣に結果を聞いていました。これからも、皆様にもっと美味しいお酒とお酒を飲む喜びをお届けできるよう、頑張っていります。



伊那酒造協会初呑切りの様子



社内初呑切りの様子

## コラム

## 夢を見る

専務  
伊藤 好

夢の続きは身近な願い、思いの話題発信基地になることです。

その話題の提供の一つに酒造りを知って頂くことも大事なことです。作り手と呑み手の違いを充分に認識して造り手の拘りやエゴ、自己満足に陥ることなく、呑み手の評価、要求を真摯に聞く耳を持ち、時代のニーズを掴むアンテナを高くし的確に情報を取捨選択して効率の良く造り手の意思を表現する術を用意して、呑み手の共感を得るのが最近な夢です。それには造った酒を呑んで頂く場が必要です。多くの方が一同に会して試飲して頂けるのは秋の蔵まつり、春の新酒まつりです。全商品を展示して日本酒の素晴らしさを体験して戴き日々の暮らしに反映して頂けたら至上の喜びです。そんな折にも呑み手の評価、ご意見に聞き入る耳を持ち続けることでしょうか。次回からは視点を変えて、今後の清酒業界の生き残りに夢を掛けてみたいですね。

つづく

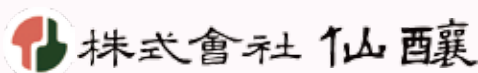
## 編集後記

編集委員長  
伊東 明

今年の夏はロンドンオリンピックで日本中が盛り上がり寝不足の人が多かったと思います、各競技に日本人選手の活躍が目立ちました、何十年ぶりにメダルを獲得した種目も数有り大変盛りあがった夏でした。

お盆も過ぎ朝晩は秋風が心地良く感じられるようになり、これからの信州は秋の行楽シーズンに入ります、南アルプスの紅葉は9月中旬頃から始まりますが、低い山では紅葉の見頃は10月中旬～11月中旬です。

秋と言えど清酒が美味しくなる季節です、晩酌に温い燗で一杯、月見で一杯、秋の夜長を日本酒で・・・



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](mailto: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

