

熊澤通信

vol.10

2025.4.1 発刊

モキチフーズガーデン20周年特集

この土の上に
突然現れるものなど
存在しない

今ある景色が
どうなっていたのか
どうなっていたのか
わたしたちにはみえないけれど
無関係ではない

それはどうやら
まあるく輪になって
循環してゆくようだ

失われつつあった
見えないものたちのささやきを
もう一度拾い集めて
かつてと同じようにでも新しく
営みをつづけてゆく

100年後 わたしたちの物語は
どうなっているのだろうか



もくじ

- 02 序文
- 03 モキチフーズガーデン 20周年特集
 - 誕生秘話
 - 熊澤Rプロジェクト
 - 建築・インテリア
 - リニューアル
 - 庭のこと——モキチフーズガーデンの中庭
 - 古道具のある暮らし——モキチフーズガーデン編
 - モキチフーズガーデンのおもてなし
- 16 熊澤酒造酒米プロジェクト
 - 昨シーズンのご報告&新展開のお知らせ！
 - 集まれ！熊酒隊！
- 20 日本酒の話
 - 蔵人チャレンジ2024のお酒ができました
 - NEW！天青純米吟醸酒 米違いシリーズ 第一弾「酒未来」
- 22 ビールの話
 - ハーバルなおしゃれさん 鎌倉ハーブセゾン
- 24 熊澤トピックス
 - 01 モキチ鎌倉 蔵元直売所ができました
 - 02 ウイスキー「赤天狗」第二弾リリース！
- 26 暮らしの教室のご案内
 - 「芳香植物のある暮らしと生き方」講師 菊池友来
- 27 モキチフーズガーデン 20周年に寄せて

モキチフーズガーデン 20周年特集

茅ヶ崎駅北口から5分ほど歩くと現れる緑に囲まれたレトロモダンな建物。入口には歴史と風格を感じさせる日本精麦工場の看板をたたえる石の門が残り、この地がかつて茅ヶ崎の産業の発展を担った精麦工場跡地であることを思い出させます。

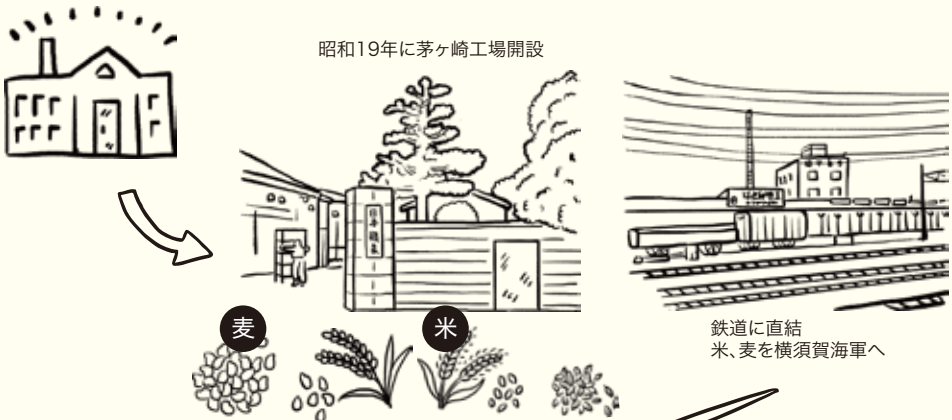
そこを借り受け開業したモキチフーズガーデンは今年で20周年を迎えました。これを記念して、この産業遺産を残しつつ地元の人々に愛されるレストランに変貌をとげた20年の歴史や、蔵元茂吉の開業前からの変わらない想いなどをご紹介します、よりフーズガーデンを愛していただくために幸いです。

誕生秘話

JR東海道線で東京から茅ヶ崎に到着する少し手前には、戦前から続く日本精麦の工場群が21世紀初頭までありましたが。戦前は精米工場だったものが精麦工場となり茅ヶ崎の産業を支えていきましたが、2002年、それを寒川に移転し、工場を解体するということになりました。この土地は、駅前にも関わらずレトロな工場の建物が幾つも残り、昔から前を通ると麦をローストするキャラメル香が漂い子ども心をくすぐられた郷愁を感じる場所。おりしも熊澤酒造は100年以上続いた酒造りと新たなビール醸造の2本柱で、主原料は同じ米と麦という共通点を感じていたこともあり、ここをなんとか残して新たな形に蘇らせたいと茂吉は考えました。ここから熊澤R-プロジェクトが始まります。

日本精麦工場

藤沢工場から移転



このプロジェクトは、20年前に、日本精麦跡地計画を提案する際に掲げたものです。また今のようにSDGsとかリノベーションという言葉が世の中に溢れてはいない時代です。しかし、古いモノを破壊し、新しいモノを作り続けた時代から、時を経て存在し続けたモノの価値に気付くそのパワーを活かす時代へという想いで、茂吉が熊澤酒造を継いでからずっと貫いてきたことでもありました。

それを具現化した熊澤R-プロジェクトの第一弾が、この戦前から歴史をつないできた産業遺産とも呼べる空間を残しつつ、新たな機能を与え再び輝かせる「日本精麦工場跡地計画」となりました。

熊澤R-プロジェクト

Recycle (再循環・再利用)

使命を終えたモノに新しい機能と生命を与えて利用し、再循環させる



部品をスピーカーに

部品をランプに



門扉をテーブルに

Recreate (再創造・再生)

時代を経て存在したものの価値に気づき、再創造して機能を変換し再生する



建物を生かし、命を与えて生まれ変わらせる



レストランへ

Revitalize (活性化)

地域の人々が集う文化が生まれる場所となり、豊かな生活に貢献する



Renovate (修復・改装)

日本精麦の敷地や建物を修復・改装し、レストランに生まれ変わらせる



当時、茅ヶ崎の中心市街地では、開発に次ぐ開発で古い町並みは壊され真新しいビルやマンションが他の町同様に建てられていました。しかし時代の流れとは言え、茂吉はその様子に疑問を持っていました。この町並みから本物の文化は生まれるのだろうか？目の前に広がる歴史と年月を重ねた工場を、古いからと言って破壊してしまつたらもう同じものは絶対に造れないのだから、それを残し新たな機能を与えて輝かせることが自分の使命。そこから活気が生まれ、そしてその継続が文化となり町や人々の暮らしをも豊かにしていくはずだ。

そんな想いから2000坪という広大な敷地の中で、一番古く希少価値のある木造倉庫を残してレストランとして再生させる計画を立てました。R-プロジェクトは、「破壊して廃棄する」を極力避けることをコンセプトとし、「徹底して循環利用する」に挑戦して行きました。

建築



1.機械部品を使ったスピーカー(左右)とみどり丸(中央)
 2.足場板を生かした大本棚
 3.小物入れとして利用した大金庫
 4.残っていた部品・小物も照明やインテリアに

インテリア

他にも開業当時に活躍したモノ達をご紹介します。工場跡地にあった倉庫ですから、そこには得体の知れないワクワクするような機械部品が沢山残っていました。それを利用してのがスピーカーです。(写真1)巨大な精麦機の部品の内部にスピーカーを仕込み、非常にインダストリアルなインテリア兼スピーカーとして使用しました。また同じ写真の舟みどり丸は、使い道がなく山に捨てられていたものを自らトラックで運んできました。倉庫に残されていた重厚な両開きの大金庫(写真3)はそのままお店の小物入れとして利用。実は空調までもが、とある企業の解体と共に廃棄される寸前のものを救い出した品でした。

当時を振り返ると、まさに東奔西走。自分の足と目を駆使していらなくなつたモノをかき集め、そこから何かを生み出す幸せな日々。歴史もジャンルもバラバラのもの達が結集した結果、どこにも似ていない唯一無二の店となつていったのです。



少々真面目なお話が続きましたが、ここからが真骨頂！フーズガーデンの建物やインテリアをご紹介します。それを語る上で欠かせないのが、建物自体の面白さです。日本精麦の工場群は昭和19年に精米精麦工場として建てられました。その中で戦火を逃れ存在し続けたのが、この木造倉庫です。太平洋戦争期の素材不足であまり良い材料が使えず、また戦後になると鉄筋工場が一般的になつたため、21世紀初頭まで現存する大型木造倉庫は非常に希少価値のあるものです。当初天井も壁も発泡ウレタンで覆われていましたが、古物好きの第六感が働いた茂吉はきつとこの下には何かある！とそれを剥がしていきました。すると現れたのは、見事なトラス構造の梁！そして、そこには今では珍しい木造の古い足場板が渡されていたので、それを生かすため高さ3メートルはあろうかという大本棚を作りました。これがまさにお店のアイコンとなったのです。(現在はリニューアルにより中二階に移設。)これを皮切りに、そこにあるものから何かを生み出し活用し「破壊して廃棄」することのない店作りが加速して行きます。

大本棚移動か!



アイコンとなっていた大本棚を蔵書と共に中二階へ移動。圧巻の迫力で店を見下ろしています。ウェディングの際に、新郎新婦が登場する大階段も付きました。

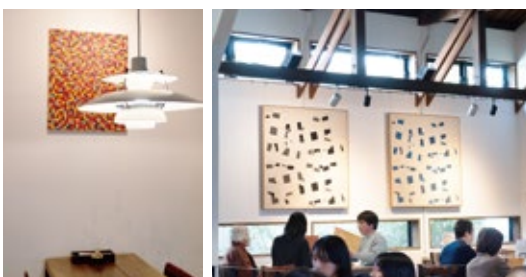
照明器具入れ替え!



床を上げる!

元からあったコンクリート打ちっぱなしの床を30センチほど底上げして木の床に変え、柔らかさと温かみのある店内に。

テラス席アップグレード!



店の雰囲気左右する照明。メインには北欧のルイスポールセンを。テーブルを照らす優しい光と、フロアを彩る茅ヶ崎出身のアーティスト・岡本浩二さんの絵画が美味しい時間を盛り上げます。

庭の一部のような簡単な造りだったテラス席から、赤い鉄柱と大きな一枚ガラスがキリッとモダンなテラス席にアップグレード。店内から庭までが一続きとなるシームレスな空間が完成。

カフェスペース新設!



ベーカリー併設のカフェを新設、と言ってもそこは熊澤流。ヴィンテージのソファや椅子、蔵元の母の実家にあった古いレコードが並ぶ空間は、心を落ち着かせてくれます。



リニューアル

開業から10年が経過した2016年から2017年にかけて、店は大規模なリニューアル工事を行いました。熊澤Rプロジェクトのもと、工場跡地の雰囲気を活かしつつ開業して以来、料理やサービスの質は着実に向上し、地元のさまざまな世代のお客様にご愛顧いただけるようになっていました。それに合わせて空間も、お客様により質の高い寛ぎの時間を提供するダイニングレストランヘアップグレードが必要となったのです。

今では改修前の店内のイメージは薄れ、現在の姿が当たり前になっていますが、リニューアル工事は半年以上にもわたる長期の工事をほぼ休業せずに実施するというアクロバティックなものでした。人も建物も「温故知新」。古いものの持つ風合いやパワーをリスベクトするため、時に大胆な新しさを交差させるのが熊澤流なのかもしれません。そして常に止まること無く感性を磨き続け、ここを愛してくださるお客様を裏切らない新鮮な体験を提供していきたいと思っています。



テラス席もアップグレード



20年を経て、今この庭で過ごす人は様々。ベビーカーを揺らしながら、貴重な自分時間をカフェのテラス席で寛ぐお母さんや満開のミモザの木の下で最愛のワンチャンの写真撮影をするお客様もいます。隔週月曜と毎週水・日曜には、採れたての無農薬野菜を販売してくれる地元農家さん達の笑顔と大きな笑い声が響きます。



庭のニートモキチフルーツガーデンの中庭

写真提供:57inc. (フィフティーセブンインク)



そして昨年はその地元農家さんのご縁で、カリフォルニアのオーガニックレストランの草分け的存在、アリスウオーターズの映画上映会後の懇親会を開くことに。彼女の日本での無農薬農家を巡る旅のドキュメンタリーを鑑賞されたお客様を、届けられた地元産の野菜でおもてなしする機会にも恵まれました。



駅前の喧騒からは少し離れたただけなのに、わざわざと揺れる木々に清々しさと心地よさを感じるフルーツガーデンの中庭。春にはミモザが見事に黄色い花を咲かせ、秋には紅葉した樹木が少しシックに店を彩ります。湘南らしい椰子の大木は、熊澤の庭師船平さんによって八丈島から運ばれてきました。工場跡地にグリーンは無く、ゼロから始めた船平さんの庭作りでしたが、20年を経て今ではまるで大昔からそこにあったような顔で、楽しみに店を見守ってくれています。



こうして地元の生産者さんと繋がりが、また新たな出会いや企画が生まれていきます。まさに地元の人々が集い文化が生まれる場所となったのは、20年を経てR-プロジェクトが実を結んだ証。そのきっかけを作ってくれた自慢の中庭です。



この庭も熊澤R-プロジェクトの一翼を担う大切な場所です。Revitalize。それは、地域の人々が自然に集う場となり、健康で豊かな生活に貢献すること。私たちがどんなに、歴史ある産業遺産を保存し新たに活用してもそこに住む人々が楽しみ、愛し、文化が生まれる場所でないれば何の意味もありません。





本棚を飾る蔵元夫婦の両祖父の蔵書



庭と一体化した機械部品

フーズガーデンの店内外には、レトロな建物をより一層引き立てる古モノがあちこちに散りばめられています。店のリニューアルを経てなお残り続けるよりのツワモノ達をいくつかご紹介します！

古道具のある暮らしーモキチフーズガーデン編

フーズを飾る部品達

フーズガーデンはレトロな木造の建物ですが、店には単なるレトロ感とは一線を画すインダストリアルな雰囲気も漂い、全体をモダンに見せてくれています。その空気感に欠かせない機械部品は、80年以上にも渡りここで働き続け、21世紀初頭にその使命を終えたものです。残っていたそれらは、新たな使命を与えられ今でも店内外の至る所で独特な存在感を漂わせます。

例えば敷地入口で夕闇の中ポーッと鈍い光を放つ看板。これは精麦機の部品に照明を入れて看板として再利用したものです。また店の正面レジカウンターの台の下部もよく見ると大きな部品であることがわかります。その他入口左手のパン屋でも隠れミツキーに使われているのでご注目！また入口横の黒い機材は、工具室に残っていた旋盤です。骨太なイケメン、かつては相当な働き者として頼られていたでしょう。今ではお客様を最初に出迎えるポジションを陣取って活躍中です。これらインダストリアルな部品達は、店に欠かせない名バイブレイヤーとして第二の人生を謳歌しています。

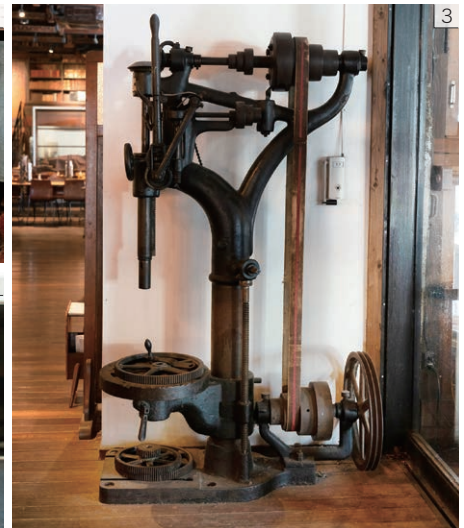
蔵書達&大ガラス扉

続いては、店内一番奥、中2階部分にずらっと並んだ古い蔵書達です。大本棚については前述しましたが、そこには、蔵元夫婦のそれぞれの祖父の蔵書を納めることにしました。お酒の本から画集や全集・哲学本などなど、先祖の思い出とともにひっそりとこの店を見守っています。それでも埋まらなかったスペースには地元の本屋さんに選書していただき、ここは単なるインターネットにあらさず、関わる人々の趣味趣向が凝縮された玉手箱となっているのです。最後に個室とフロアを仕切る大ガラス扉。これは、同じ茅ヶ崎の熊澤醸造さんの廃業時に醤油工場から譲り受けたものです。今では作ることのできない歪みガラスが何ともレトロであり優しい風合いです。

こうして古いモノを活用し、いつの間にかそれがお店を作る大事な要素として生まれ変わっていく。廃棄するのは簡単だけれど、古モノを愛する気持ちと見極める目を持っていけば、創意工夫で新たに役を与えて蘇らせることができる。そうして新しい生命を吹き込まれたモノは誰も真似のできない独特な光を放っていく。20年前に挑戦したR+プロジェクトの粋の極みを感じていただけたらと思います。



今はなき熊澤醸造さんの醤油工場の古いガラス扉



1.正面レジカウンターの下の台 2.看板として利用している部品 3.工具室に残っていた旋盤

モキチフーズガーデンのおもてなし

今年20周年を迎えたフーズガーデンは、地元の幅広い年齢層のお客様に足を運んでいただくお店に成長することができました。その名前の通り、「様々な食材が粋にとられない調理法や味付けで楽しめる食のガーデン」となることが当初のコンセプト。そして、店を支えるスタッフもまた、年齢、経験なども様々な顔ぶれが揃います。



ランの中でも最年長、酔いも甘いも嗅み分けた大ベテランです。他店舗の立ち上げ等を経験しましたがここ数年はフーズガーデンに復帰し、はからずも20周年に立ち会うことになりました。小原は言います。フーズガーデンはエッジの効いた料理や意外な食材の組合せの妙が許される懐の深い店、まさに食のガーデンです。と。今後もイタリアンの枠に囚われず、日本酒にも合うメニュー、アジアテイストなどバラエティに富んだメニューでお客様の記憶に残る料理をご提供します。

そして、柔和な笑顔とソフトな接客が定評のホールチーフの奥田が個性豊かなホールスタッフをまとめます。彼のモットーは常に感謝の気持ちを持ち、一期一会を大切にお客様に寄り添った接客をすることです。それはそのままホール全体のモットーとなり、店の雰囲気を作り上げています。これからも地元の方に愛され、そして何度行ってもやっぱりここが好き、と言っていただけの店を目指してまいります！



モキチベーカリー&ベーカリーズカフェ



不定期に開催するワークショップは、来店し高揚感に浸る♪人気メニューのインスタ映えポイントもチェック!!



レストランの入口の左手には、焼き立てのパンの香りが漂うモキチベーカリーと併設のカフェがあります。いつも決まったパンを買いに来店される常連さんや、レストランのパンを気に入ってご購入されるお客様などで賑わっています。常時20種類ほどのパンが並び、ビールやお酒、手作りグルースト商品等も販売しています。

カフェは古いレコードが並び、木漏れ日が心地よいレトロ空間。名物の丸ごと1斤焼き立て食パンのモーニングをはじめ、平日限定10食のハンバーガーランチも人気です。ジュシーなお肉と食べ応えあるフィッシュユの2種類で、特製パンズにカリカリポテト等がついて大満足のボリュームです。レストランが満席で入れなくても、こちらで満足のランチタイムが過ごせます。

様々なシーンでコーヒーやビール一杯から素敵な自分時間をお過ごしください。

MOKICHI FOODS GARDEN

住所：〒253-0043 神奈川県茅ヶ崎市元町13-1
TEL：0467-84-0123
営業時間：〈ランチ〉11:30～15:30 (LO 14:30)
〈ディナー〉17:30～21:30 (最終入店 20:00 LO 20:30)



mokichi baker & sweets + café

TEL:0467-84-0124
平日10:00～ 土日祝9:30～ ※売り切れ次第終了



お知らせ 6月21日、22日 20周年記念イベント開催！（チケット制）
内容は4月下旬発表予定 乞うご期待！



左：キッチンチーフ 小原 功（こはら いたさお）
1970年生。高校卒業後、三笠会館鶴沼店にて偉大なシェフの元、研鑽を重ね、2004年熊澤酒造に入社。フーズガーデン立ち上げ、トラットリアリニューアル、クラフトビアを経てフーズガーデン20周年を控え振り返る。
30年以上続く矢沢永吉の武道館ライブがライフワーク。
「素材」「火加減」「タイミング」を大事に料理と向き合う。



右：ホールチーフ 奥田 尚平（おくだ しょうへい）
1991年長崎県生。平塚育ち。2020年7月入社。
フーズガーデン一筋の若チーフ。
ブレイクダンスのインストラクターであったが、入社後はわが子もできて幸せ太り。今踊れば身体がブレイク。

第一回 田植え



大地とつながろう!
 さあ、田んぼへ!リーダーの指導のもと、手作業で酒米の田植えにチャレンジ!土に触れ、大地の恵みを全身で感じよう。作業後は、里山公園でBBQ!今年の豊作を願い、美味しい料理とともに楽しいひとときを。



第二回 ホップ摘み体験



ホップの世界へようこそ!
 ビールの香りや苦味を決める大切なホップ。オクトーバーフェスト限定ビール「ハーベストホップ」を一緒に仕込もう!ホップの収穫後は、ビールの仕込みを見学。最後はモキチカフェの人気メニューとともに、テラスでゆったりと味わいながら乾杯!



秋の恵みを感じよう!
 黄色色に輝く稲穂を、みんなで力を合わせて収穫!作業後は、ビールのお祭り「オクトーバーフェスト」へGO!収穫したホップを使ったビールを楽しみながら、実りの喜びを分かち合おう!



第三回 稲刈り



かんがえ親父にも会えるかも!?

第四回 蔵見学 精米と仕込み



酒蔵解禁!日本酒ペアリング体験!
 普段は見られない酒蔵を特別公開!蔵人の技を間近で感じながら、酒米が日本酒へと変わる工程を学ぼう。見学後は、「蔵元料理 天青」にて、日本酒と料理のペアリングランチ!日本酒の奥深い魅力をじっくり堪能しよう。



第五回 ラベル貼り



卒業セレモニー ~熊酒で乾杯~
 ついに最終回!「熊酒隊」限定ラベルを自分たちが造った日本酒に貼り、仕上げ作業を体験。さらに、ビール仕込みの「ホップの株分け」にも挑戦!最後はモキチトラットリアで卒業セレモニー。自分たちが造った「熊酒」を片手に、特別な時間をみんなで振り返ろう!



集まれ!熊酒隊!

クマッシュタイ

~熊澤酒米プロジェクト体験型企画~



隊員募集!

(限定50名!)

こんな方におすすめ!

- ✓ お酒が大好き!
- ✓ お酒づくりに興味がある!
- ✓ 色々な人と交流を深めたい!
- ✓ 茅ヶ崎の豊かな自然を守りたい!



※お申込はこちらから

茅ヶ崎の水田を守りたいという想いから始まり、今年で6年目!今年は新たに、「熊澤酒米プロジェクト」の体験型企画がスタートします。毎回交流会もあり、お酒を味わいながら、楽しく学べる充実の内容となっています。みなさまのご参加をお待ちしております!

会費:年間 30,000円/人
 (ビール+日本酒+オリジナルTシャツ付)

※詳しい日程・注意事項については、お申込みフォームをご確認ください。
 ※ホップ摘みと稲刈りは雨天時中止となります。(返金制度あり)

年間スケジュール

交流会は自由参加となります。(料金別途)

第一回
 6月7日(土)
 ※6月8日(日)予備日
田植え
 交流会:里山公園BBQ
 (自由参加)

第二回
 7月下旬
ホップ収穫 仕込み見学
 交流会:カフェテラスで乾杯
 (自由参加)

第三回
 10月13日(月祝)
稲刈り
 交流会:オクトーバーフェスト
 (自由参加)

四季の恵みを五感で感じながら、日本酒造り&ビール造りを体験できる全5回の特別プログラム!自然と人がまあいっしょに繋がる1年間!

第五回
 2月
ラベル貼り
 交流会:モキチトラットリア
 (自由参加)

第四回
 11月
蔵見学
 交流会:蔵元天青
 (自由参加)



熊酒隊についてのお問い合わせは、kumazawa.onlinestore@gmail.com まで

蔵人チャレンジ2024のお酒ができました

日本酒×ビール「ほぶしゅ」



※米とホップのお酒です。

社内コンペを勝ち抜いた若い蔵人にタンク一仕込み分を責任醸造させる蔵人チャレンジ。静かに燃える彼らの熱い挑戦。今年はこちらに決定です。

今年選ばれたのは、昨年と同じお酒でエントリーし、今年こそその意気込みを買われて選出された『ほぶしゅ』。昨年の提案を見直し、ブラッシュアップして挑んだ蔵人坂口雅和による渾身のお酒です。コンセプトは日本酒とビールのクロスオーバー。異文化が混じり合った酒は、今までにない新たな世界を見せてくれる意義のある酒になるだろうと、両方を造っている酒蔵の蔵人ならではの感覚で生み出したクラフトサケです。

近年、造り酒屋ではない若い醸造家が醸す創意工夫を凝らした新たな酒、クラフトサケが注目されています。そんな中、熊澤酒造のほぶしゅはその名の通りビール造りに必要なホップを仕込み水に作ったホップ水仕込み。酵母はリソゴ酸を多く生成するNo.77酵母を使用しています。

一口含むと、米だけでは出せないホップ由来のほのかな苦味と果実感のある香り、リソゴ酸特有の爽やかな酸味が広がります。そのまま飲み進めても楽しめますが、爽やかな飲み口で食事の邪魔をしませんので、是非和食だけでなく洋食にも合わせていただきたい食中酒です。

坂口は「食事シーンにおいてビールの飲みたいタイミングと日本酒の飲みたいタイミングのちょうど間を取り持てるような味わい、低アルコールでさっぱりとした酸味が感じられる味わいに設計しました」と意気込みます。天青、モキチどちらのレストランでも是非お楽しみください！また低アルコールですので、日本酒ビギナーにもお試しください。

例年通り、4月の酒蔵フェストにてお披露目開始となります。頑固なまでに自分の造りたい酒にこだわり続けた若い蔵人の挑戦、どうぞご期待ください！



720ml
2,200円(税込)



蔵人

坂口雅和 さかぐちまさかず

平成9年横浜生まれ。

日本大学生物資源科学部出身。コロナ明けの令和4年に入社し、現在3年目。蔵では原料処理、製麹を経て現在酒母を担当している。昼飯のまかないを食べるために出社しているほどまかないが好き。最近はまかないの出ない日に休みを取るようになっている。

New!!

天青純米吟醸酒米違シリーズ

品種の特徴を生かしたラインナップにバージョンアップ!



第一弾は「酒未来」

山形県産「酒未来」は艶やかで上品な甘みを感じる品種で、それを協会14号酵母で醗酵させることにより、エレガントで力強い味わいに仕上げました。火入れ原酒。精米歩合60%
720ml 2,090円(税込) / 1800ml 3,850円(税込)

モキチ鎌倉の裏山のハーブ畑で収穫したハーブのみをふんだんに使ったビール、鎌倉ハーブセゾン。昨年夏、初めてリリースし今年もまた皆様にお届けします！

この裏山には誰でも入っていたらダメなハーブガーデンがあります。開業に向けて具体的に走り出した2022年春から始まったガーデン作り。庭師船平さんをお願いしたのは、ここを訪れたお客様が心身ともにリフレッシュできるような料理と空間を提供するためのハーブガーデンでした。そしていつか、ここで収穫したハーブでビールを作るうーそんな未来を描きガーデン作りは始まりました。その夢が叶ったのは昨年夏のことでした。



収穫の日



2024年6月。梅雨と言うには程遠い晴天の朝。ミントやバジル、イタリアンパセリにレモングラス、その他数え切れないほどのハーブがわっさわっさと生長した裏山のハーブガーデンに、湘南ビールのピアマイスターを初め総勢15名ほどが集まりました。今日はここで採れたハーブを使ったビールの初仕込みのための収穫日です。

各自ハサミとカゴを持っていざスタート！大量のハーブを収穫して行くのですが、ついついその漂う芳香に手は止まり、はあくいい香り、とミントやレモングラスの葉っぱを鼻先でクンクン。太陽をいっぱい浴びて育ったハーブ達はそれぞれがしっかりと個性を発揮して香り、これらが合わさったビールってどんな味がするのだろうと想像すると、いやがうえにも期待が高まります。



ハーブビールの歴史

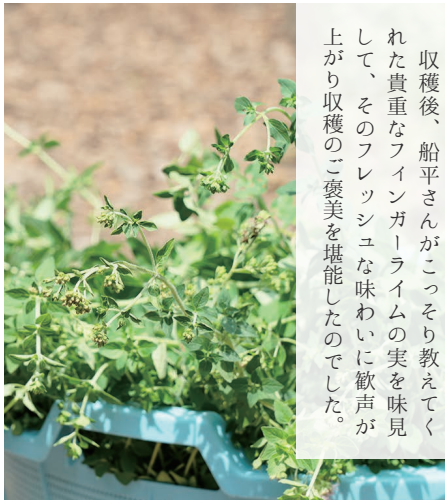


さてここでハーブビールの歴史をお話ししましょう。ビールとハーブ?!その組み合わせにはあまり馴染みがないかもしれませんが、実はその歴史は古く中世ベルギーに遡ります。

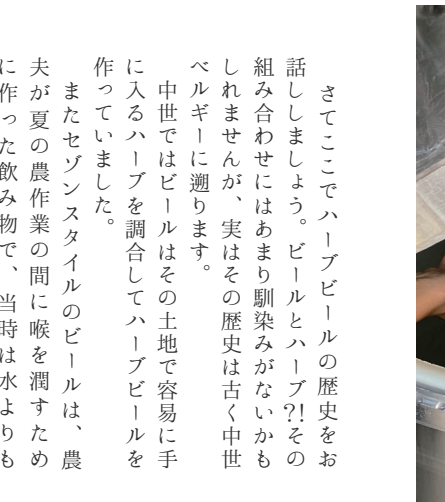
中世ではビールはその土地で容易に手に入るハーブを調合してハーブビールを作っていました。

またセゾンスタイルのビールは、農夫が夏の農作業の間に喉を潤すために作った飲み物で、当時は水よりも腐りにくいビールにして持参したのです。農作業の閑散期に作るため、作り方もカジュアルでそれぞれの家庭で作られる、日本酒でいうところのどぶろく的な感覚です。

私たちの鎌倉ハーブセゾンも、ハーブガーデンで育った自然の恵みであるハーブ達を、ピアマイスターやガーデンスタッフを中心に大切に収穫し、ビールにして今年の味として愉しもう！という企画です。入れるハーブの種類や量も毎年変わるので、年ごとに味が違うのもまたお楽しみ。アルコール5%の上面発酵でエールスタイルの夏だけのビールです。さあ、今年はどうなるかな？ハーバルな味に仕上がると、初夏の収穫が楽しみです。ちなみに昨年の初出し鎌倉ハーブセゾンは、軽やかな苦味の中に、しっかりとミントやレモンバーム系の柑橘香も感じる爽やかな味わいでした！7月下旬にはモキチ鎌倉ハーブガーデンのイメージにぴったりのグリーンフルナラベルでお届け予定ですので、そちらも是非ご注目ください。



収穫後、船平さんがこっそり教えてくれた貴重なフィンガライムの実を味見して、そのフレッシュな味わいに歓声が上がって収穫のご褒美を堪能したのでした。



7月下旬発売

鎌倉ハーブセゾン

MOKICHI鎌倉の裏山で自社栽培したフレッシュなハーブを使用したセゾンビール。複数のハーブが織りなす複雑なアロマとフレーバーが特徴。300ml 693円(税込)



皆様に嬉しいお知らせができるようになりました。
 今後は5月と11月にひと樽ずつリリースしていく
 予定です!どうぞ宜しくお願いします。

02 ウイスキー「赤天狗」第二弾リリース!

昨年11月に初めて本格リリースし、大変好評をいただいたシングルカスクウイスキー「赤天狗」。この度、その第二弾をリリースすることになりました!

湘南ビールを1年間投入し、それを抜いて香りを染み込ませたパーボン樽などで4年以上熟成させた希少性の高いウイスキー。それを一切の加水をせずに、単一樽から一樽分だけ瓶詰めしリリースいたします。今回リリースするのはBarrel No.504、パーボン樽。1年間トリプルIPAを寝かせた後の樽に4年半熟成させました。一樽から取れる2000本程度の限定発売となります。

樽ごとに味わいが違う、希少なシングルカスクウイスキー。今回のトリプルIPAの个性的なエキスを吸ったパーボン樽熟成の味わいはいかに!期待と緊張を胸に瓶詰めし皆様にお届けいたします!

2025年
 5月7日発売!!
 *店舗予約5月1日~



オンライン先行予約4月26日~
 発売は熊澤酒造直売所「地下室」、モキチ鎌倉蔵元直売所、
 レストラン店頭、オンラインストアのみとなります。
 700ml 16,500円(税込)



01 モキチ鎌倉蔵元直売所ができました



モキチ鎌倉蔵元直売所『清泉露萬戸(せいせんろまん)』ができました。
 この名前は、鎌倉店のある旧ポンプ場に残っていた扁額から取ったものです。鎌倉、逗子、葉山の人々に清らかな水を、という意味のこの言葉を頂いて直売所の店名にしました。私たちも、ここを訪れて下さる多くの方に真摯に造ったお酒を楽しんでいただければと思います。
 レストランの入口手前の階段を下りた所にある秘密の小部屋のような直売所です。そこにビールや日本酒、ジンなどが並びます。今まで、お酒を買いたい、鎌倉店にはないのが残念だという声にお応えして、贈り物やお土産、自家用には非ご利用ください!もちろん直売所だけのご利用も出来ますので、裏山まで繋がる大仏ハイキングコースを堪能した後にビールを買ってハーブガーデンのベンチで乾杯!なんて素敵な過ごし方もおすすめです!

Sense of wonder

～芳香植物のある暮らしと生き方～
(調香体験ワークショップ付き)



湘南と南阿蘇の2拠点での生活をおくりながら、香りにまつわる活動をしている菊池友来さん。昨年からはスタートした南阿蘇での活動は、植物療法や調香に携わる上で大きな転機となったとおっしゃいます。

当日は、生の自然素材に触れその恵みを受け、季節を感じながら行う香りの創作活動についてや、香りを通して気づく自然の素晴らしさ、湘南と南阿蘇それぞれの地域のもつ可能性についてもお話しいただきます。

また、実際に植物を蒸留する様子をご覧いただく蒸留体験と、出来上がった蒸留水を使用した調香のクラフトワークショップを行い、あなただけの香りのアロマクラフト作品を持ち帰っていただけます。

2025年6月22日(日) 15時30分～17時30分

一五感で楽しむ蒸留ワークショップありー

okeba gallery & shopにて15時から受付開始
場 所:熊澤酒造敷地内 蔵元料理天青 麹室

参加費:6,600円(蒸留体験+クラフトワークショップ+蒸留水ドリンク付)

※さらにトーク、ワークショップだけでなくmokichi cafeのスイーツと季節の植物蒸留水を使ったスペシャルティドリンクもお楽しみいただけます!



講師プロフィール

RIT inc. ディレクター / &SCENT主宰
植物蒸留家・アロマスタイリスト
菊池 友来 (きくち ゆき)



熊本県生まれ。2010年より芳香・植物療法の学校をスタート。近年では植物を用いた芳香空間デザインや、商品プロデュース、季節の香料植物を用いた蒸留・調香の会を全国各地で開催している。2020年よりセラピスト向けのブランディングコンサルとしての活動も開始。ライフスタイルにまつわる商品開発、執筆、プロデュース業を展開し、2024年熊本県南阿蘇にてアトリエを構える。プライベートでは3児の母、湘南と南阿蘇の2拠点生活中。



ご予約・お問い合わせ

お申込みは店頭、またはQRコードのご予約フォームから、ご氏名、参加人数、お電話番号をご記入いただきお申し込みをお願いいたします。

お問い合わせ:okeba gallery&shop
TEL:0467-50-0252 ※営業時間内にお問い合わせください。

お申込みはこちらから ▶



モキチフーズガーデン 20周年にやせて

子供の頃から、茅ヶ崎駅前に行く裏道として日本精麦の前を通る時は、何やら唯ならぬ空気を感じていた。20数年前にこの工場が移転すると聞いて、全てを取り壊すのだけは防がなくてはと思った。機会を得て初めて鉄柵から中に入った時の感動と興奮が忘れられない。茅ヶ崎の産業遺産としての歴史と、えも言われぬエネルギーを感じた。その瞬間、工場として閉鎖されていたこの空間を開放し、イギリスのパブの語源であるパブリックハウスのように出来ないかと思った。日本では「公」と「私」の場所だけで、中間にあたる「公共」の場所がなくなってしまっているように感じていたからだ。単なるレストランではなく、色々な機会や用途で地域の人達のパブリックスペースにしたいと思ったのです。

熊澤酒造株式会社
6代目蔵元 熊澤茂吉



フーズガーデン個室の額装のアップ写真。昭和初期の手書きの鯉のぼりを古典とモダンが融合したインテリアに。兄弟鯉は香川のモキチトラットリア店内で遊泳中!

今号の表紙

発行元 熊澤酒造株式会社 〒253-0082 神奈川県茅ヶ崎市香川7丁目10-7
☎ 0467-52-6118 🌐 <https://www.kumazawa.jp/> @kumazawa_tsushin

designer: 湯川 紀子(ノスリ舎)
writer: 熊澤 由布子
photographer: 渡邊 ゆみ
illustration: ノグチナミ(表紙文字、他)・高橋 絢子(ノスリ舎)
表紙: ノスリ舎

発行日:2025年4月1日
バックナンバーご希望の方はHPまたはokebaにてご購入頂けます。郵送の場合1冊100円+送料となります。