

# 熊澤通信

vol.11  
2025.10.1 発行

モキチベーカリー&スイーツ25周年記念特集



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 一 モキチベーカリー&スイーツ25周年記念特集
  - モキチベーカリー&スイーツ誕生ストーリー
  - 日々のパン作りーモキチパンの特徴
  - 古道具のある暮らしーmikiichi baker&sweetstainist 香川店
  - モキチパン図鑑
  - スイーツ部門のご紹介・スタッフ紹介
  - 12 一ちがさき・もあな保育園特集
  - 保育園誕生ストーリー
  - 日々の行事
  - 庭のことーちがさき・もあな保育園編
  - 18 一熊澤酒造酒米プロジェクト
  - 第一回熊酒隊レポート
  - 22 一日本酒の話
  - 天青純米吟醸酒米違いシリーズ・朝しぼり発売スケジュール
  - 23 一ウイスキーのお話
  - シングルカスク「赤天狗」第三弾リリース!
  - 24 一ビールのお話
  - SAKURA GOSE (さくらごせ)
  - 25 一暮らしの教室のご案内
  - 「森の声に、耳をすます」  
〜空師、佐野大介さんと考える、森との関わり方〜  
講師 佐野 大介
  - 「一枚の手織り布で暮らしを楽しむ」  
〜カンボジアの万能布クロマー〜  
講師 江波戸 玲子・中村 夏実
  - 27 一モキチベーカリー&スイーツ25周年に寄せて

# モキチベーカリー&スイーツ25周年記念特集

酒造の中庭にある白い蔵。その階段を上がると、芳しいパンの焼ける匂いが漂います。ここはモキチベーカリー&スイーツ。私たちが営むパン屋さんです。『パン・アラ・ピエール』（ピールのパン）という名前で小さな小屋から始まったパン作り。今年で25年という節目を迎え、なんだかとても感慨深いのです。お酒造りをしている私たちならではのパン作りの形ってどんなだろう？お酒やビール、レストランのような派手さはなくとも地道に、丁寧に、心を込めて。そしていつの間にか、多くの人を笑顔で包むお店へと成長し四半世紀が経ちました。そんな幸せを運ぶパンとスイーツの物語です。

Now  
2025現在

白壁の蔵にはベーカリー、併設してスイーツ工房、ソーセージ工房、カフェ、直売所「地下室」があり、思い思いの時間を過ごしていただける施設へと進化しました



店名にもあるスイーツは、意外にも歴史は古く1999年に始まります。蔵元の妻の「由布子の手作りデザート」が店で好評をいただき、テイクアウトの要望も多くなってきた事から本格的にラインナップを揃え、モキチスイーツとなりました。

2014年モキチトラットリアが敷地内移転をし、翌年その空いた蔵を改修してベーカリーを移転しました。その際、レストラン店内で作っていたスイーツと、ソーセージなどを製造するヴルストの工房、そしてモキチカフェも同じ建物に併設され、これらが一体化した現在の形が完成したのです。

こんな歴史を持つベーカリーは火曜を除く毎朝10時にはパンが焼ける匂いと共にオープンします。常連のお客様やお食事後に沢山のお土産を求められるお客様、皆さんのパンを選ぶ眼差しは真剣ながらも楽しそう！そんな不思議なパワーがあるパンやスイーツを今日も心を込めてお届けします。一緒に幸せもお届けできますようにと願いながら。

モキチベーカリー&スイーツ誕生ストーリー

1999年  
3月

蔵元の妻が自宅で作る「由布子の手作りデザート」が店で人気にモキチスイーツの原型



当時の手書きメニュー

1999年  
年末

高速道路での事故発生。飲酒運転の厳罰化  
1996年開業のビアパブ湘南麦酒蔵（モキチトラットリアの前身）に逆風が吹く

ドイツでの経験がパン作りの原風景に…  
同じ麦を使った発酵食品同士、ビールとパンが広く手作りされるドイツ。  
宿のお婆さんの手作りの味が忘れられない!



若かりし日の蔵元…お婆さんお手製のパンとビール、美味しかったなあ!

2000年

ビールの出荷減により工場のスペースに空きができパン作り開始。

現グリーンマーケットの場所でパン屋「パン・ア・ラ・ビエール」開業

同時に「ベーカリーレストラン湘南麦酒蔵」にリニューアル



現モキチグリーンマーケットの場所が創業の地

2004年

モキチブランド立ち上げ

湘南麦酒蔵から「モキチトラットリア」へ  
パン・ア・ラ・ビエールから「モキチベーカリー&スイーツ」へ

パンの技術を生パスタやピザ生地にも応用  
その全ての製造をベーカリーが担う



オープン当初の店内の風景

2005年

モキチフーズガーデンを茅ヶ崎駅前が開業  
モキチベーカリー&スイーツ2号店も開業



モキチベーカリー&スイーツ2号店(茅ヶ崎駅前)

2009年

モキチトラットリア内でソーセージ作りが始まる  
「モキチヴルスト」誕生



2014年

モキチトラットリアが敷地の奥に移転。空いた蔵の改修が始まる  
(空いた蔵と譲り受けた古民家を合体させる、1年に及ぶ大改修工事)

2015年  
9月

モキチベーカリー&スイーツが蔵に移転、現在の姿に  
(ベーカリー、スイーツ、ヴルスト、カフェが一堂に会する)



モキチベーカリー&スイーツの外観(左:ベーカリー、右:カフェ)

入口のアーチを進むと左手に Pain à la Bière と書かれた古い看板と木の扉があります。これは2000年から15年間、ここがパン屋さんだったことの名残を示しています。1999年に飲酒運転が厳罰化され、湘南麦酒蔵というビアパブ(モキチトラットリアの前身)も突如として反社会的なイメージとなり、沢山のお客様の足が急激に遠のいてしまいました。翌2000年にはビールの出荷が激減しビール工場のスペースに余裕ができたため、その一部を改装してパン作りが始まりました。湘南麦酒蔵はベーカリーレストランに形を変え、同時に小さなパン屋「パン・ア・ラ・ビエール」(ビールのパンの意味)も開業しました。そして2004年には湘南麦酒蔵が、パンやピザ、生パスタを提供するモキチトラットリアとなり、その全ての製造を担うこの小さな工房はフル稼働。名称もモキチベーカリー&スイーツに変更されます。そして2005年2号店であるモキチフーズガーデン開業と同時にモキチベーカリー&スイーツ2号店も店内に開業しました。

# 日々のパン作りーモキチパンの特徴



何故酒造がパン作りを?と思われるかもしれませんが。これには、蔵元茂吉が経験した忘れられない原風景があるのです。30年ほど前にドイツを旅して理想のビールの味を探した際に、宿のお婆さんがお手製のビール、翌朝にはパンを振る舞ってくれました。その味の美味しかったこと! ドイツではビールとパンは同じ麦を使った発酵食品同士、生活のすぐそばで手作りされるのが当たり前。ビールを作っている私たちにも同じことが言えるのです。そんな訳でパン作りは当然の流れであり、ビールとの相性も抜群なのです!

発酵技術を生かした酒造らしいパン作りの形として、酒粕やビールそのものを加えた、ここならではのパン作りにもこだわっています。その一部をご紹介しますと、練り込んだ酒粕が芳しい酒粕あんぱんやもちりとした酒粕チーズフランス、チョコとの相性抜群の熟成酒粕ロール、開業当時の店名にもなっているビールのパン、パンアラビエールなどがあります。是非トライしてあなたの推しパンを見つけて下さい!

# 古道具のある暮らしーmokichi baker & sweets + wurst 香川店

連日多くのお客様にいらして頂く店内ですが、天井の高いこの場所の空気はゆったりと流れています。隣接するカフェスペースの2階に行くと、開いた蔵の観音扉があり、ここが100年の歴史を感じさせる蔵だとわかります。高い天井を見上げると、ゆっくりと回る変わった形をしたプロペラが。これは、かつてビアバブ湘南麦酒蔵だった時代に使



ゆっくりと回るビールの權棒のプロペラ

今日も沢山のお客様をお迎えし笑顔になっていただけるのは、職人が心を込めて焼くパンやスイーツの力はもちろん、大正時代の土蔵がもつ大らかさや、用途を変えて使い続けられる古物達が織りなすパワーに後押しされているのかもしれません。



カフェスペース2階から見える観音扉



パンを照らすインダストリアルな照明

用していたビールの權棒(仕込みに使う道具)をリメイクしたものの。回転の遅さがかえって、ゆっくり行こうよと言っているようです。視線を落とすと、お酒の麹造りに使用していた木のトレーや古い木箱にパンがずらりと並び、それを照らすインダストリアルなオランダの照明とのマッチングの面白さが店を引き締めます。



パンの陳列に使用しているのは古物の木箱や木皿

モキチ香川店のパンを二挙にご紹介！常時40〜50種類の定番のパンや季節限定のパンが10時の開店から随時焼  
き上がります。レストランでも提供し人気の高いハード系から、パンドミはじめとする食事パン、お腹も満足な惣  
菜パン、何れもリピートしたくなるスイートなパンやスイーツなどなど。あなたの推しパン、見つかりましたか？

菓子パン



**チョコレートブリオッシュ**  
バターや卵たっぷりのブリオッシュ生地にビターなチョコレートを含ませた贅沢な豪華パン

**ナッツのクイニアマン**  
キャラメリゼした3種のナッツを包んでカリッと焼き上げた食感も楽しい一品

**おもちクリームあんぱん**  
こしあんとおもちを包んだパンにホイップクリームがたっぷりの大人気商品

**酒粕あんぱん**  
酒粕を練りこんだ生地であんぱんを包んだ、酒造ならではのオリジナルあんぱん



**チョココロネ**  
自家製チョコカスタードが入った大人にも子供にも人気の定番パン

**メロンパン**  
レモンピール入りクッキー生地をかぶせた小ぶりでも可愛いメロンパン

**クロワッサンダイヤモンド**  
クロワッサンにアーモンドクリームをたっぷり乗せて焼き上げたロングセラー

**クロワッサン**  
発酵バターをたっぷり使用し香り豊かでサクもち食感のこだわりのクロワッサン



**ゴマあんぱん**  
練り果ごま餡を包み、つぶして焼き上げた、上品な甘さのあんぱん

**シナモンデニッシュ**  
シナモンの香りとローストアーモンドが香ばしい、モキチ定番のデニッシュ

**パンオショコラ**  
カカオの香り豊かなビターチョコを使用したリッチなデニッシュ

**クルミパン**  
ソフト生地にたっぷりのクルミ。ほのかな甘さの食事にも合うパン



**クリームパン**  
自家製カスタードたっぷり。優しい甘さの定番クリームパン

**ミルクパン**  
牛乳とラム酒やバターを贅沢に使用。上品な甘さと香りのモキチの定番

**抹茶ミルクパン**  
ミルク生地に抹茶とホワイトチョコを練り込んで、幅広い年代に大人気！

**キャラメルミルクパン**  
キャラメルチョコチップがたっぷり入った人気のミルクパンシリーズの1つ

**ホワイトチョコラズベリー**  
洋酒香るミルク生地に甘酸っぱいラズベリーとホワイトチョコがたっぷり

スコーン・スイーツ



**オレンジとアールグレイのスコーン**  
アールグレイ茶葉たっぷりの生地にオレンジピールを含ませた香り豊かな一品

**栗のスコーン**  
栗のペーストと渋皮栗を練り込み、栗を満喫できる人気No.1スコーン

**キャラメルとピーカンナッツとチョコレートのスコーン**  
ほろ苦いココア生地にキャラメリゼしたピーカンナッツとチョコがたっぷり

**キャロットケーキ**  
人参・くるみ・レーズンを入れたスパイス生地にたっぷりのチーズクリームをオン！

**\*ご注意**  
パンの種類は、季節等により変更になる場合があります。  
モキチ香川店のラインナップであるため、茅ヶ崎店のラインナップとは異なります。

ハード系



**バゲット**  
モキチの定番。バタールより細く長く、クラストの食感をより楽しめるフランスパン

**バタール**  
モキチの定番。外はカリッ、中はもちもちの根強い人気のフランスパン

**パンコンプレ**  
全粒粉・ライ麦使用のもちもち食感のハードパン。食事にもよく合いレストランでもご提供

**パンアラビエール**  
水の代わりに湘南ビールを使用。店名にもなったモキチのアイコン的な商品



**レザノア**  
パンコンプレの生地にたっぷりのレーズンとクルミ。レストランでも人気のパン

**柚子カンパーニュ**  
ライ麦と全粒粉の生地に柚子ピールを混ぜ込んだ爽やかなで風味豊かなパン

**パンオフィグ**  
ライ麦と全粒粉の生地にイチジクとクルミを混ぜ込んだ女性に人気のパン

**パンドカンパーニュ**  
ライ麦と全粒粉、湘南ビールを使用したモキチオリジナルのカンパーニュ

食事パン & お惣菜パン



**角食**  
生クリームとバターを使用ししっとりとした食感でも楽しめる人気のモキチ定番角型食パン

**パンドミ**  
時間をかけて発酵させふっくらと焼き上げたモキチ定番山型食パン

**ロールパン**  
バターをたっぷり練り込んだ、モキチのバターロール。朝食やお子様のおやつにも

**酒粕ロールパン**  
自家製の酒粕を練り込んだほんのり優しい甘みと香りのロールパン



**ビエノワ**  
サンドイッチやホットドック等色々な用途に使いやすいソフトフランスパン

**チーズスティック**  
チーズとブラックペッパーが効いたサクサク食感のデニッシュ。ビールのおつまみにも

**プチソーセージロール**  
ロールパンでソーセージを巻いて焼き上げ、お子様にも人気のプチパン

**コロッケパン**  
ソースたっぷりのコロッケをロールパン生地で包み焼き上げたお腹も満たすロングセラー



**湘南ビア Chorizo**  
湘南ビールを使用した生地ですりおろしソーセージを包み焼き上げた、おつまみにもお勧めのパン

**バジルチキン**  
バジル風味のチキンをフランスパンで包み焼き上げた開業以来変わらぬおつまみ

**ベーコンエビ**  
ベーコンの塩味とハード生地が噛めば噛むほど味わい深くおつまみにもお勧め

**明太フランス**  
明太子とマヨネーズ、バターをたっぷり塗って焼き上げたおつまみにもなる贅沢な味



**酒粕チーズフランス**  
自家製酒粕とチーズの相性抜群の酒造ならではの味わい。夏場は枝豆バージョンに！

**焼きカレーパン**  
油で揚げず、自家製パン粉をまぶし焼き上げたヘルシーカレーパン

**塩パン**  
バターをたっぷり使用した、シンプルながらも味わい深い食べ応えのある塩パン

**トマトと雑穀**  
雑穀の香ばしさとドライトマトの酸味、チーズのkokoroのバランスが絶妙なハードパン

# スイーツ部門の紹介

パン屋さんの奥の棚に並ぶ焼き菓子や、カフェのショーケースに並ぶスイーツ達。これらは、カフェの奥の小さな工房モキチスイーツで毎日作られています。25年ほど前に、「蔵元の妻」由布子の手作りケーキとして、毎朝手作りし、レストランのデザートにお出ししていたことから始まりました。それが今では、お菓子は作るのも食べるのも三度の飯より



大好きなパティシエ達がい、新作開発にも余念がありません。定期的に「由布子さん、新作の試食お願いします！」との連絡にウキウキと向かう私。だって、本当に美味しいんですもの！もちろんお客様目線に立って、ダメ出しもさせてもらいます。けれど、彼女達のお菓子へのひたむきな想いがあれば大丈夫。安心して任せ

られるのです。最近のスイーツ部門のヒット作、スコーンとキャラットケーキもその一つ。スコーンはザクツとした食感と季節感を大切に、秋には栗、サツマイモ、などがお目見えします。キャラットケーキは程よい大きさに仕上げスパイスの香りが後をひく美味しさで、これらは毎日パン屋さんに並んでいます。



モキチスイーツは、酒粕やモルトを使ったところからはクッキーやケーキ、焼き菓子などを常時20種類ほど取り揃えています。またお酒やビールと組み合わせで贈答やお土産にもどうぞ。カフェではショーケースからお好きなケーキを是非召し上がってみてください。時々、利用されるお客様が「このケーキ美味しい！」とニコリされている姿を見かけると小さくガッツポーズ。そんな嬉しい声を活力に変え、モキチスイーツは25年前から変わることなく、お客様を笑顔にするようなスイーツ作りに励んでいます！



## スタッフ紹介



### mokichi baker (香川店)

赤池 紳 (あかいけん)

1991年生まれ。静岡県富士宮育ち。2013年に新卒で熊澤酒造に入社後、ウラスト部門配属予定が変更しペーカリー部門へ。完全な未経験の状態から修業を経て、熊澤酒造一筋でペーカリー部門責任者に就任！ペットの鳥とラーメンとベイスターズを愛し、(自称)部下や仲間に愛されるパン職人。

### mokichi baker (茅ヶ崎店)

崎廣 夏史 (さきひろなつし)

1979年生まれ 横浜市出身  
2018年入社。  
いくつかのパン屋を経て、モキチフーズガーデン内のモキチペーカリー&スイーツ茅ヶ崎店責任者に就任。季節感のある商品作りで、お客様にワクワクを提供する店作りに皆で邁進！休日は子供と一緒に家庭菜園を楽しむマイホームパパ。



### mokichi sweets (香川店)

永野 美里 (ながのみさと)

1994年生まれ。茅ヶ崎育ち。  
2016年入社。  
5年ほど勤めたのち、お菓子作りの腕を磨く為転職。  
2024年春、熊澤酒造スイーツ部門にパワーアップして帰還、スイーツ部門を盛り上げる。スイーツと共に二匹の飼い猫を溺愛中。

松島 七海 (まつしまななみ)

1994年生まれ。横浜育ち。  
専門学校卒業後横浜や鎌倉のパティスリーで修業。  
お酒と食べる事、楽しいことが大好きで導かれるように熊澤酒造に入社した元気印の新入社員。  
グリーンマーケットにハマリ、元野菜嫌いから脱却中！



## Shop info



〒253-0082 神奈川県茅ヶ崎市香川7-10-7  
TEL : 0467-52-6144  
営業時間：10:00～17:30 ※パンは売り切れ次第終了  
定休日：火曜日



〒253-0082 神奈川県茅ヶ崎市元町13-1  
TEL : 0467-84-0124  
営業時間：平日10:00～ / 土日祝9:30～  
定休日：火曜日



朝8時過ぎ、酒樽の蓋だった半円形の木の扉の門をくぐり、裏山の森にある保育園に元気に子供達がやってきます。ちがさき・もあな保育園は、熊澤酒造と関連会社シヨコー産業の子供と、希望する地域の親子さんが通う企業主導型保育の小さな保育園です。ここを作るきっかけとなったのは、かつて社内でも長年働いている女性社員が、保育園が決まらないと働き続けられないと申し出たことがあったからです。しかも自治体に申し込んでも希望の保育園に通えるかはわからないという事実を知り、これはこれからはわからないという事実である問題だと感じていました。



実際に保育園開設に乗り出すことになった時、原風景となったのはかつて見たアメリカのパタゴニア本社の光景でした。そこは建物を中心に託児所があり、ショップやオフィスがそれを囲むようにありました。大人は子供の様子を伺える環境で仕事をし、子供も大人が働く姿を肌で感じながら安心して成長していく。それはとても理にかなった理想的な姿に見えました。自分達に翻った時、子供が親の働く姿をすぐ近くに感じながら森の中で伸び伸びと成長し、



ここが安心できる心地良い場所になれば、彼らのアイデンティティにも大きな影響を及ぼすことになるでしょう。そして将来を考えた時、この場所に帰ってきて仕事が出来たいと思ってくれたなら本望、こんなに嬉しいことはありません！そしてそれは企業を長く続けていく上でもとても大切なことです。そんな中、偶然の出会いにも恵まれました。大磯農園を主宰し、暮らしの教室を共に運営する原さんに誘われて無農薬のお茶摘みイベントに参加した時のことです。ひたすら目の前のお茶を摘むこのイベントで、蔵元茂吉ともあなキッズ自然楽校を経営する関山さんは、多数の参加者の中でお隣同士。

“地域で育てる、森のようちえん”  
茅ヶ崎ではたらき、暮らす人たちのために。  
地域に根ざした保育園。



ほぼ初対面ながら自然の中での数時間でお互いの子育てや教育への考え方にすっかり意気投合し、かねてから考えていた保育園の運営を依頼することに繋がったのです。

すでに関山さんは横浜や大磯でデンマーク式の“森のようちえん”という子供の主体性を育むスタイルの保育園や学童を運営していました。運営を依頼した際、熊澤酒造の敷地なら、リアルな森や近隣の自然の中で子供を育てられること、また、企業主導型保育は熊澤酒造関連の社員の子供を第一優先に、一般の方とも直接契約できるので、園の特色を生かした運営がしやすく非常に魅力的だということ、もあな保育園と熊澤酒造はタッグを組むことになりました。

保育園開設にあたり、場所は裏山のテニスクラブにある使われなくなったプールの中にはめ込むように園舎を建てました。目の前は森、探検するには困らない立地です！さあ、好きなように沢山遊んで自然と仲良くなってその厳しさも学んでおいで。それが君たちの生きる力、羽ばたく羽根になるのだから！

生きるを育む、森のようちえん  
ちがさき・もあな保育園



NPO法人もあなキッズ自然楽校 理事長

関山 隆一 (せきやま りゅういち)

1971年神奈川県生まれ。  
1998年ニュージーランドに渡り国立公園にて現地ガイドとして働く。その後パタゴニア日本支社を経由し、2004年に帰国後アウトドアオペレーターの事業を立ち上げ、2007年NPOもあなキッズ自然楽校設立(2009年法人化)。  
森のようちえんや自然体験活動を通して、長期的な子育て支援環境の確立及び地域に根差した実践を行っている。現在、NPO法人森のようちえん全国ネットワーク連盟 理事として日本の森のようちえんの普及活動に力を注ぐ。



川遊び



毎朝みんなで話し合いどこに行くかを決めています。  
暑い日は川。  
今日は、鯛、ザリガニ、マグロ、サメが釣れるかもと盛り上がり出発！  
雨の日は迷わず水たまりにズブズブ入ります。



枇杷収穫

散歩道になっている枇杷を収穫。その場でみんなで皮をむいて食べたり、園に帰ってジャム作り。冷凍もして今度のおやつでフォッカチャにのせて食べよう！



制作の日(バブルアート)



シャボン玉水と絵の具を混ぜて吹いてみよう～。  
どんなものが出来るかな。  
『みてーケーキ』  
『いや、お尻だよ』  
『おぼけみたーい』  
と、思い浮かぶものはみんな違ってました。

たけのこ掘り



筍の時期はほぼ毎日掘りたいという子供達。  
隣接するテニスクラブの職員さんも筍を見つけてはあったよ！掘りにおいでー！と一緒に探してくれます。

畑の活動

畑に枝豆の苗を植えてきました。  
子どもにとっては畑仕事というよりこれも土遊び。学びも遊びです。



のうえんこえるさん

こえるさんの畑を見学。  
まずはニンジン収穫。土がついていても気にしない。  
土にも栄養があることを教わりました。  
『ニンジンのかたちおもしろい』種の採取もしました。



じゃがいも掘り



全員でジャガイモ掘りに。  
大量に収穫出来ました！また後日芋掘りをさせてくれたおじさんを招いてジャガイモパーティをします。

もあなの食育

こうして、日々旬を五感で感じたり、モキチグリーンマーケットの有機野菜を使ったお昼ご飯を食べて子供達は育っていきます。



園に帰って調理。  
食べる前に上がった湯気に大歓声。  
『ゆげニンジンのあじがするよー』『おいしいねー』  
と実際のニンジンよりも想像力がふくらみます。  
本物のニンジンもおしくいただきました。

しいのみさん(年少クラス)の子供達はその姿を見ながら、森や畑のお散歩を通して自然と柔らかなく親しむことから始まり数年後には逞しい姿を見せてくれるのです。  
敷地を離れて活動もします。  
のうえんこえるさんの畑では、枝豆の苗を植えたりたつぷりの土付きニンジン収穫させてもらい、土にも栄養があることを教わりました。お散歩途中には、道ばだになっている枇杷を皆んなでその場でペロリ。持ち帰ったらジャム作り！子供にとって遊びは学び、学びも遊び。もあなの日常は羨ましくらいに、体が喜ぶご馳走に溢れています。そして夕方、酒造の敷地で見かける園帰りの子供のキラキラした眼差しは、親御さんだけでなく、ここに関わる周囲の大人をも元気にしてくれるのです。

子供が主役のもあな保育園。毎朝話し合いで、今日のお出かけ場所が決まります。どこに行っても、何を見ても子供にとっては冒険と発見の連続！暑い日は川でザリガニ釣りやヤゴ、エビ釣り。雨の日だってラッキーデー！台風でない限りは元気にお出かけし、迷わずズブズブと水たまりに入ります。お友達同士コップで雨水シャワーのかけ合いは日常茶飯事。ある雨の日には、裏山を下りて酒造の敷地にやってきました。石畳はピチャピチャ雨が跳ね返る音がするんだね！見てみて、水路にタニシがいるよー！わあ、葉っぱが流れてきた！自然と仲良くなりながら五感をフル稼働して色んなことを学びます。  
また晴れた日の酒造の裏山の森は大冒険のステージです。よもぎさん(年長クラス)の子供達は木登り、崖登り、全身で自然と戯れます。



### 卒園式・ありがとうの会

まだ少しひんやりとした木漏れ日に包まれた3月の酒造の裏山の森。今日はここで卒園式が行われます。もあなの卒園式は全てが手作り。そして主役はもちろん園児たちです。服装だって、いつも通り！それは、かつて卒園児が、正装するご両親や自分の姿に緊張してしまっていたから。今まで過ごした大好きなもあなでの日々の最後に、緊張なんて似合わない！持ち物は「笑顔」。卒園をお祝いし、みんながみんなに感謝する気持ちが集まった「ありがとうの会」が始まります。

先生が布に描いた素敵な木の絵が森の入口にかかり、そこを通って入場してくる卒園児。会場までの小道には歩んできたこれまでの記録写真が飾られています。その姿を羨望の眼差しで待つ在園児。泥んこも、お昼寝も、お散歩もたくさん一緒にしたお兄さんお姉さんが今日はより一層キラキラと輝いて見えます。関山園長は、「ここでたくさん遊んできた君達なら大丈夫、安心して小学校でも思いっきり遊んで下さい。そしてお父さんお母さん、是非暇な時間



全員が大好きな歌の合唱

をたくさん与えてあげてください、その暇な時間に子供は考え、新しいアイデアが浮かんだり、何かやりたい事を見つけて行くのです」と言葉を紡ぎます。その後続いた大好きな先生からのお手紙に、大人は涙し子供ははにかみながらも真剣に聞き入ります。そして、在園児からの手作りのプレゼントや卒園児全員の父さんお母さんからの温かい言葉に森の中は愛に包まれていきました。

在園児が卒園児へのプレゼント

今年も熊澤酒造の森の中のもあな保育園で、子供達はこれから羽ばたく羽根をしっかりと育て始めたようです。温かく見守ってくれた先生や親御さんに感謝し、その胸が熱くなるような卒園式の様子をお伝えできたことを誇りに思います。みんな、おめでとう！そして、ありがとう。

先生や保護者からの言葉のプレゼント



# 第一回 熊酒隊 レポート

酒造り・ビール造りを一緒に行う体験型農業  
熊酒隊の記念すべき第1回目が行われました！



爽やかな初夏の陽射しが照りつける田んぼ。日中の6月の朝、熊澤酒造の芹沢の田んぼに我こそは！と名乗りを上げてくれた50名の熊酒隊の姿がありました。そう、今日は6年目になる酒米プロジェクトの第三章、体験型企画の記念すべき第一回、田植えの日です。

ここに集うのは20代から60代まで幅広い世代の隊員達。地元茅ヶ崎はもろろん、遠く静岡・埼玉から参加の猛者もいます。共通項は私達がこの5年間続けてきた、茅ヶ崎の水田を守り未来に繋げよう、という壮大な酒米プロジェクトに賛同してくれる仲間であること、そして何より皆んなお酒好き！それぞれの想いでこの企画を楽しみ、「一緒にお酒とビールを造って、乾杯したい！」というやる気と粋なハートの持ち主達ということです。

蔵元茂吉の決起の挨拶、そして我々が農業部のリーダー農太郎の、一同を煙に巻くようなゆらり節の田植えの説明でリラククスした後、2反分を2グループに分かれてスタート！三々五々好きな場所から田んぼに入っていきます。思った以上にぬかるみは深く、新調した長靴がいきなりズブズブとはまって抜けられなくなる男性隊員や、体勢を崩して悲鳴と共にゆっくりと田んぼに消えていく女性隊員など、苦戦しながらも最高に楽しい滑り出し！それでも10分ほどすると少しずつコツをつかみ、20センチ程に育った山田錦の苗が着々と田んぼに植っていきました。



今回の熊酒隊は、単独で参加してくれた隊員も多かったのですが、泥んこで腰をかがめながらの農作業はボーダレス。隣の人と自然に会話も弾んでいきます。途中苗を等間隔で植えるためのガイド紐を移動させていく作業では、頭上スレスレを通る泥だらけの紐を、掛け声と共に全員屈んで見事にクリアー！また、田植えの最中に苗が不足すると「苗くださいー！」の一言で容赦無く、苗爆弾“（農太郎命名）が飛んできてビチャッと泥のしぶきが上がります。そんな一つ一つの作業からもチームワークと笑いの輪が生まれて行きました。

この企画に参加した理由を伺うと、敷地やレストランを訪ねた時に感動した、熊澤酒造の取り組みが良かったところ。この企画を知ったから、ビールのラベルがイケていてここで働きたいと思っていた、などありがたいお言葉が続々。感謝と同時にこの期待を裏切らないような1年間のイベントにしていかなければ、とスタッフ一同思いを新たにしました。

まさに、裸の付き合いならぬ泥んこの付き合い!?で予定通り2時間ほどで2反の田植えを終えました。順調にいけば10月には稲刈りをし、冬の仕込みに備えます。隊員の皆様本当にお疲れ様でした！



# 蔵元茂吉の挨拶



かつてこの地域は河童が住んでいたという伝説もあるほど一面に豊かな水田が広がっていた場所です。それが昭和40年代から近代化の名の下にどん自然が破壊され田んぼも減ってしまいました。僅かに残った水田を守り未来に引き継ごうと6年前にここ芹沢から始めたこのプロジェクトに参加して貰えて本当に嬉しいです。またこの土地に河童が戻ってくるように僕らで頑張っていきたいと思います。そして美味しいお酒を作りましょう。熊酒隊の原型となるこの一年、皆さんよろしくお願います！



## 交流会！

### 田んぼで生まれた農太郎語録！



#### 1. 苗爆弾

「田んぼに入って、植える苗が足りなくなってしまったら今日は無礼講なので、周りの人が投げてあげてください。これを苗爆弾といいます、今考えたんですけど。」  
→苗爆弾、炸裂しました。

#### 2. 非効率を楽しむ

「ルールはあまり決めないでいきましょう。決めると正解不正解が出て来ちゃいますから。今日は非効率を楽しみましょう。」  
→世界平和にも繋がろう！

#### 3. 2畳分の田植えで四号瓶1本分のお米が取れます。

今日は何本分植えたなーと思いながらその分のお酒を呑んじゃって下さい！  
→交流会で実践者多数！

田んぼで思いっきり汗を流した後は、徒歩15分ほどの交流会会場へ！湘南ビールの原点・ヘレスでの乾杯が始まったパーベキュー。農作業の後の一杯のなんと美味しいことか！蔵元はじめスタッフと熊酒隊の楽しい宴が始まりました。自己紹介や趣味の話などで繋がるご縁や新たな出会いもあり、お酒もビールも進みます。最後に行った豪華賞品（もちろんお酒！）付きクイズ大会では酒米プロジェクトの復習から蔵元のプライベートまで多岐にわたる問題に大盛り上がり。次回ホップの摘み取りでの再会を誓ってお開きとなりました。

## Cheers!!



交流会会場近くでの出来事。ご高齢のおじちゃん運転の軽トラが、路肩にはまりスタッキングしているのに遭遇。おじちゃんも運転席で動けない危険な状態に。熊酒隊の力自慢の男性陣ではまった軽トラとおじちゃんをなんとかレスキュー！熊酒隊はレスキュー隊と化したのでした。ご協力ありがとうございました！

コロナ禍の2020年に始まった酒米プロジェクト。第一章は借り受けた1反の田んぼを手植えすることから始まりました。そして多くの協力農家さんの力を借り、農業部員の地道な努力で田んぼは広がり、数年で機械を使ったスマート農業へとシフトチェンジした第二章。昨年までに育苗から精米までを自社で行えるようになりまして。そして始まった第三章。賛同してくださる一般の方と米作りから始まる酒造りの喜びを分かち合いたい。それが地域の水田を守り、ひいては本当の豊かさに繋がるような丸い輪っかを作りたい。その想いに応えるように挙手してくれた隊員の皆様との出会いから始まったこの企画はスタートしたばかり！これから続く熊酒隊の活躍にどうぞご期待ください！



天青 愛山 白麴仕込み



第二弾 発売中!

第二弾は「愛山」白麴仕込み。クエン酸を多く生成する白麴を使用することで、爽やかな酸味と、愛山特有の米の甘さやシャープな旨味をバランス良く仕上げました。甘酸っぱい味わいのため、クリームチーズの吟醸粕漬けや、シンプルな味付けの肉料理などとも相性が良いお酒です。

720mlのみ 2,090円(税込)

天青 雄町



第三弾 2025年 10月1日～ 発売

第三弾は「雄町」。酒米のルーツとなる「雄町」特有の旨味の強さ、奥行きのある味わいと、熊本九号酵母らしい華やかで綺麗な吟醸香が感じられます。香りを十分に楽しめる食前酒にはもちろん、薬味の効いた前菜や刺身などとも相性が良くオススメです。

720ml 2,420円(税込)  
1800ml 4,400円(税込)

### 天青朝しぼり発売スケジュール Schedule

搾ったまんまのお酒、朝しぼり。今季も3回、搾ってすぐにお届けします!

第1回 2025年12月4日(木)

第一弾 「解禁朝しぼり」 純米酒

北陸地方の五百万石を使用。純米酒らしく米のうまみを感じる生原酒です。

1.8L 3,531円(税込)  
720ml 2,079円(税込)

第2回 2026年2月5日(木)

第二弾 「春の朝しぼり」 純米酒

湘南地域産の五百万石を使用。今年も純米朝しぼりは産地違いです。

1.8L 3,531円(税込)  
720ml 2,079円(税込)

第3回 2026年3月5日(木)

第三弾 「純吟朝しぼり」 純米吟醸

兵庫県産山田錦を使用。米の旨み、味わいの深さに加えて、搾りたてならではのフレッシュ感が加わった味わいです。

1.8L 4,103円(税込)  
720ml 2,387円(税込)

ウイスキーのお話

### シングルカスク「赤天狗」第三弾リリース



貴醸酒熟成樽で寝かせた 至極の一滴

昨年デビューを果たしたシングルカスクウイスキー「赤天狗」の第三弾。第一弾、第二弾はお陰様で好評いただきました。すぐさまに完売し、次の発売を待つ声が寄せられる中、3度目のリリースとなります。今回リリースするのは、貴醸酒(仕込み水の代わりに酒を使って造る贅沢な製法の日本酒)を3年間寝かせた後のオーク樽で4年半熟成させた酒造ならではの「樽」Barrel No.307。それを一切の加水をせずに取れる分だけ瓶詰めいたします。貴醸酒由来のまるやかな甘みと奥行きのある旨味がウイスキーに深く染み渡り、熟したブラムや黒糖、ほのかなスパイス香が優雅に広がります。口当たりは滑らかで、時間と共に変化する繊細なニュアンスが楽しめます。稀少な貴醸酒を仕込む我々だからこそ生み出した日本酒とウイスキーの精緻な融合を是非お愉しみて下さい。

11月19日 発売開始!  
11月1日 オンライン先行予約 スタート!



オンライン先行予約11月1日～  
販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)

\*お知らせ  
ウイスキー通に人気の番組ウイスキーベディア(BSフジ)に、「赤天狗」登場! 湘南蒸留所がビールや貴醸酒の熟成樽で作る至極のシングルカスクウイスキーということで、特集されました。是非ご覧ください!



## 森の声に、耳をすます

～空師、佐野大介さんと考える、森との関わり方～



**2025年10月26日(日) 15時30分～17時00分**

場 所:熊澤酒造敷地内 蔵元料理天青 翹室 /15時から受付開始

参加費:2,500円

今回の「暮らしの教室」では、高木に登り伐採を行う専門職「空師」として活動する佐野大介さんをお迎えします。かつて世界一周の旅を経て写真家として働いていた佐野さんは、「もっと自然の中に身を置きたい」と林業の世界へ。やがて特殊伐採の技術を身につけ、「空師」として木々と向き合う日々が始まりました。「木を伐ることができる。でもそれ以上に、木を残すことができる人でありたい」そんな覚悟とともに、大木と対峙する佐野さんの耳には、木々の悲鳴が届くようになったといいます。水不足の深刻化が進む中、日本の森でも木々の乾燥が目立ち、水のバランスを保てなくなっているそうです。だからこそ、必要な伐採を見極めながら、できる限り木を残したい——。その思いは年々強くなっていると語ります。私たちを守ってくれる木々と、どう関わっていくべきか。ロールモデルのないそんな生業の方の観点から、これからの未来のためにどう森と関わればよいのか、お話しを伺い、私たちの今後を見つめる機会にできればと思います。



### 講師プロフィール

佐野森業、代表。空師。  
**佐野 大介 (さの だいすけ)**

74年、神奈川県生まれ。  
東京、神奈川の神社や森の生き物に配慮した管理をしつつ、神奈川と長野の二拠点生活。環境に負担の少ない仕事、暮らしを模索中、家族6人のお米を自給している。築250年茅葺古民家改修中。

### 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 ▶**



バーンサイドブルワリーを訪れる筒井。意気投合し、現地で入手できる桜の塩漬けでコラボビールを造ることに



今回ご紹介するのは、ブリュワリー筒井の思い入れが深い非常にユニークなビール、サクラゴゼです！ゴゼは、原料に塩を加え、醗酵に乳酸菌の力を借りるとても珍しいドイツの伝統的なスタイルのビールです。日本で醸造しているブリュワリーは多くないこのビール。熊澤酒造では筒井が2017年にアメリカのポートランドのブリュワリーを訪れた時に意気投合し、湘南ビール初のコラボビールとしてサクラゴゼを醸造して以来地道に造り続けています。特徴は、塩の代わりに桜の花と葉の塩漬けを加えて引き出した桜の優しいアロマ。乳酸菌由来の柔らかな酸味と相まって、爽やかに鼻を抜ける春の香りを一足早く感じてみませんか？

2026年  
2月下旬  
発売開始



### SAKURA GOSE

乳酸菌由来の心地よい酸味と桜の塩漬けの適度な塩味が融和しました。春を感じる桜餅のようなアロマが特徴です。

300ml 660円(税込)



湘南ビール初のコラボとなったポートランドのバーンサイドブルワリー。オブジェのような黒い建造物は「サイロ」と呼ばれるモルトを保管するタンク。ブルワリーの象徴を眺めながらテラスでビールを飲む人も。残念ながら今は閉業しています。

一枚の手織り布で暮らしを楽しく  
～カンボジアの万能布 クロマー～



2026年2月8日(日) 15時30分～17時00分  
場 所:熊澤酒造敷地内 蔵元料理天青 翹室 /15時から受付開始  
参加費:2,500円

2025年2月の「暮らしの教室」では、メコンの国々の手織り布を中心に、世界の美しい布から着尺や帯、小物を制作されている(PONNALET(ポンナレット))の江波戸玲子さんと中村夏実さんをお招きします。

カンボジアでは、長方形の手織り布「クロマー」が、昔から暮らしに欠かせない道具として親しまれてきました。頭に巻いて日除けに、腰巻きやエプロン、赤ちゃんのおくるみ、小さな子どもには服のように。ハンモックや敷き布にしたり、結んでお弁当を包んだり、バッグ代わりに使うこともあります。

そんな「暮らしの万能布」を、日本の日常に馴染み、おしゃれに楽しめる布としてデザインしているのがPONNALETのクロマーです。カンボジアの小さな村の工房で、織り手さんたちが一枚一枚、丁寧に手織りしています。

お話会では、20年以上現地に通うお二人が、工房の人たちと共に限られた道具や材料を工夫しながら布を仕上げる制作の背景や、村の暮らし、クロマーの多彩な使い方を紹介していただきます。布のある暮らしを通して、今の日本の暮らしを見つめ直す機会になれば嬉しいです。

講師プロフィール



PONNALET 主宰

江波戸 玲子 (えばと れいこ)

ラオスやカンボジアなど、メコンの国の手織り布を中心に、世界各国の美しい布からオリジナルの着尺、帯、小物を制作。また、カンボジアの工房でオリジナルデザインの手織り万能布「クロマー」の制作も行う。葉山のアトリエ「PONNALET 葉山の家」を中心に、日本全国のギャラリーやイベントにて展示販売。着付け教室「風雅会」を不定期開催。

テキスタイル・ディレクター / textile n+ 主宰

中村 夏実 (なかむら なつみ)

武蔵野美術大学在籍中から染織を学ぶ。2007年よりPONNALETのプロジェクトに参画し、カンボジアやラオスへも毎年同行。具体的なデザインや設計、糸の選定など、オリジナル生地制作における重要な役割を担う。2018年より林礼子+中村夏実で「textile n+R」を立ち上げ、これまでに収集した世界の好みの布を帛紗や仕覆等「用の布」として制作・企画展示をする。

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 ▶



モキチベーカー&スイーツ  
25周年に寄せて

1999年末、高速道路での事故がきっかけで飲酒運転に対する社会の認識が一変しました。廃業の危機から社運を賭けた1996年のビールとビアパブ事業への参入で漸く一片の光が見えてきた所でした。閑散とした状況を目の当たりにしている時、ふとビール立ち上げ時にドイツで泊まった民宿での光景が思い出されました。出荷が激減したビール工場の片隅でパンを作れないか。フランスでは水を使わずに酵母が生きているビールそのもので作るパンのことをパン・ア・ラ・ビエールという事が分かり、そのまま店名にしました。最大のピンチで誕生したパン工房から生地応用で生パスタとピッツアがメニューに加わったことで、ビアパブからレストランへと進化を遂げモキチが誕生することになるとは当時思いもしませんでした。ピンチはチャンスとよく言いますが、パン工房は規模が小さく軌道に乗るのにも時間がかかったけれど、実は25年前に誕生した熊澤酒造の救世主だったんですね。



KEMURI DESIGNによるパン・ア・ラ・ビエールのイメージイラスト。  
この小さな小屋からモキチのパン作りが始まりました。

熊澤酒造株式会社  
6代目蔵元 熊澤茂吉

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

協力: ちがさき・もあな保育園

発行日: 2025年10月1日(日本酒の日)

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。

©熊澤酒造株式会社 All Rights Reserved. 本冊子内の全てのコンテンツの無断転載を禁じます。