

熊澤通信

vol.12

2026.4.1 発刊

モキ子トラットリア 30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きやきを
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

モキチトラットリア 30年の物語



オープン当初のファサード

もくじ

- 02 序文
- 03 モキチトラットリア 30年の物語
 - 湘南麦酒蔵の誕生
 - モキチトラットリアの誕生
 - 08 古民家移築ストーリー
 - 菅原通済の話
 - 解体の様子
 - 12 古道具のある暮らし
 - 14 モキチトラットリアのインテリアと古道具
 - 16 熊澤酒造酒米プロジェクト
 - 熊酒隊レポート
 - 第2期 熊酒隊 隊員募集！
 - 今期報告
 - 22 日本酒のお話
 - 蔵人チャレンジ2025のお酒ができました
 - 23 ビールのお話
 - 日本酒とビールの共演 酒粕Hazy IPA 清酒酵母
 - 24 ウイスキーのお話
 - シングルカスク「赤天狗」第4弾リリース！
 - 25 リニューアル熊澤定期便（KUMABIN）
 - 26 暮らしの教室のご案内
 - 「藍染 LITMUSの仕事」講師 LITMUS
 - 27 モキチトラットリア 30周年に寄せて

若い頃、大好きなカフェやレストランは決まってもう何十年もそこに存在しているお店でした。歴史や時間が宿す独特の空気感に魅了されてしまうのです。

そんなお店に憧れ、そしてその存在は到底追いつくことなど出来ない、自分達のずっと先にあるものだと感じていました。

モキチトラットリアは気づけば今年30周年を迎えます。憧れていたお店や空間と同じような年になったことにジワジワと感慨が押し寄せます。この店の30年は、熊澤酒造の歩んで来た道そのもの。時代の必要性や自分達の成長と共に、しなやかに形を変えてきました。

その姿は長い時間をかけて新しい樹や小川の流れを作りながら一つの集合体となって変化していく森のようです。

そんな30年の歴史をここで一度振り返ってみたいと思います。

湘南麦酒蔵の誕生

廃業寸前だった1990年代前半、蔵元は蔵の復興をかけて新しい日本酒造りに挑みます。そしてそれができるまでの間を持ちこたえ、日本酒との両輪で支えるために立ち上げを決めたのが湘南ビールです。1996年ドイツ人ブラウマイスターをスカウトして醸造を開始し、ようやく完成したビールを提供する店として、現在のペーカリーとカフェがある場所に「ビアバブ湘南麦酒蔵」が11月にオープンしました。ここがモキチトラットリアの原点となります。

1996年



オープン当初の殺風景な入り口通路



湘南麦酒蔵全景

とはいえ、当時は社員5名の造り酒屋で蔵元は20代半ば、レストラン事業は全くの素人でした。ビールの立ち上げに注力するため、店の立ち上げ準備はコンサルタントに依頼し、提案通りに進めざるを得ませんでした。料理はほとんどが未経験者でもこなせるメニューを、知り合いの料理長に作成してもらいました。コンサルからは「お皿やインテリア、照明はさて、どれにしますか？」と

カタログが渡され、ベルトコンベアに乗っているような妙な感じ。結局、何の変哲もない予定調和的な空間になってしまった店内を見て、これは自分が作りたいものではないと、無謀にも急遽開業前にコンサル契約を解除し、それでもなんとか開業に漕ぎつけましたが、自分の思い描いていた空間とはほど遠いものでした。



オープン当初の店内 1階(左) 2階(右)

そんな時出会ったのが小田原のケムリデザインでした。同世代でデザイン事務所を立ち上げたばかりの彼らと意気投合し、和紙を使ったオブジェのような照明器具を依頼。店に命が吹き込まれた瞬間でした。心強いデザイン面のパートナーとの出会いとなり、少しずつインテリアを自分好みに変えていきました。翌1997年の春には酒蔵の使用済みの道具で椅子・テーブルを製作しガーデン席を開設、秋には当時通っていた大好きな鎌倉のカフェ・ミルクホールに依頼して、定期的に骨董市を敷地内で開催してもらいました。振り返ると、照明・家具・古物：自分の「好き」を集めたバラダイスを作りたいという想いは当初から少しも変わることはなく、それが時代の必要性や人との出会いによって変化しながら続いて、今があるというわけです。

1998年、洋食のシェフの加入とともに居酒屋風のビアバブからメニューもアツプグレードし、フレンチやイタリアンの要素も取り入れたジャンルレスな店となり、翌年には第一回オクトーバーフェストも開催してようやく軌道に乗ったかに見える。しかしその年の飲酒運転による規制強

1998年



リニューアル後の2階店内(現モキチペーカリー&スイーツ)

化に伴って、店やビールの出荷にも逆風が吹き荒れ、お客様の足も遠のいてしまっています。

2000年、その打開策として湘南ビール酵母を使ったペーカリー(現モキチペーカリー&スイーツ)をスタートさせました(熊澤通信11号参照)。同時に湘南麦酒蔵も焼きたてパンを提供するペーカリーレストランへと変化していきます。

2000年



緑豊かに形を変えた入口通路

ビールとパンは同じ麦を使った発酵食品同士、相性も良く好評で再び敷地にお客様が戻ってきました。その頃、殺風景で緑が殆ど見当たらなかった敷地の大改革が始まります。それまで店内の植物類をお願いしていたお花屋さんの船平さんに庭作りも依頼し、コンクリートの入口には温かみのある枕木を敷くことになりました。今ではミモザが見事に咲き誇る入口のアーチもこの時に出来たものです。植物達が悠々と生い茂る現在の、「よろこびがつづいていく庭」造りはこの頃から始まりました。

モキチトラットリアの誕生

空間について

2004年、湘南麦酒蔵は更なるグレードアップを目指し、リニューアル工事により「モキチトラットリア」に名称を変更しました。ここから、蔵元が表現するイタリアンの店を目指していくこととなります。

店は湘南麦酒蔵としてオープンした当初のレトロな雰囲気から、和モダンな空間への脱皮を図りました。シンボリックな酒蓋を加工したテーブルもスツキリと四角に加工、2階にあった狭小なキッズルームを地下の大空間



モキチトラットリアにリニューアルした入口ファサード



スツキリとモダンになった店内(2階)

に移動し、ファミリィも利用しやすく且つ一般スペースとの自然な分離がなされました。敷地全体も、入口アーチを増設しワクワク感を演出、中庭や店舗前のファサードに枕木や大谷石を使用し本来のカジュアル路線に併せて、クラフトマンシップとリゾート感が漂う空間へと変化していきました。それでも、熊澤の流儀は外しません！この時使用した大量の木材は近隣の材木屋さんや地方の酒蔵を回り不用品を譲り受け、処分し困った大量の大谷石があると聞けばトラットリアで引き取りに回って集めてきた戦利品でした。こうして、唯一無二なモキチ的空間が出来上がりました。

料理について

料理もまた30年間でさまざまに変化してきました。ビアパブとしてスタートした30年前は、言ってみれば「蔵元風居酒屋」。ビールに合う素朴なメニューを和食の職人が作っていました。その後洋食のシェフの加入でイタリアンが始まりモキチの原型となりますが、代名詞であるピザが始まるのはモキチトラットリアとなった2004年のピザ窯の導入からです。当時は薪も自家製。市内で伐採された木材を引き取り、敷地内で薪割りをして焼き上げたピザの美味しさは、当時格別なものでした。



代名詞となるピザ窯の登場

また、パスタは2007年からモキチの生麺に。パンの技術を応用し幾度となく試作と試食を重ねて、都会的ではないけれど旬の素材を合わせた蔵元らしい生パスタが生まれました。季節や湿度などで生地や麺の状態は変わるので、最初の数年はその塩梅に苦労を重ねましたが、その経験が今のモキチのイタリアンに繋がっています。

同年地元の豚を使ったソーセージ作りも開始し、醗酵技術やクラフトマンシップにこだわったメニュー開発に取り組みました。料理がどの様に変化しても芯にあるのは蔵元らしさ。私たちが新しい調理法で可能な限り地産地消のオリジナルな料理をご提供したいという想いは、これからも変わることはありません。



移転オロマン



モキチのテラス席のはじまりはここから

2014年。鎌倉にある菅原通済の自邸と文庫蔵をご縁あって敷地内に移転、大改修工事の末モキチトラットリアは移転オープンしました。(P08を参照)それから10年以上がたち、今ではすっかりこの敷地の大黒柱のような佇まいです。この建物との出会いも、そしてそこから始まった新たなモキチトラットリアの姿も30年前には想像もできませんでした。

2014年



現モキチトラットリア

お友達同士で、何世代ものファミリィで、そして人生の門出に・・・と様々なシーンでご利用いただけるのは、30年の間に様々に変化してきたこの店の余白が生むしなやかさなのかもしれません。これからも、建物が内包する懐の深さを日々感じながら、そのパワーに負けない熱量の料理とサービスでお客様をお迎えして参ります。そして次の10年ほどのように変化していくのでしょうか？モキチトラットリアと熊澤酒造という集合体が、今よりさらに深い森となっていることをご期待ください！

モキチトラットリアが現在の姿になったのは、蔵元と昭和に活躍した実業家菅原通済の鎌倉の自邸との出会いから始まりました。その人物像とは？またどのようにして移築は進められたのでしょうか？

菅原通済の話

いくつもの顔を持つ、通済さんでどんな人？

鎌倉山

モキチ鎌倉のすぐ裏手の風光明媚な山を購入、鎌倉山と名付けて高級分譲地として開発。多くの政財界人・芸能人が移住した。今でも鎌倉山入口のロータリーには通済の名が刻まれた石柱がある。



自動車専用道路を開通

日本に自動車専用道路を開通させるため、そのモデルケースとして、昭和初期に日本初の有料道路を大船-江ノ島間に開通。



実業家通済

すがわら つうさい
菅原通済
(1894-1981)



政界のフィクサー

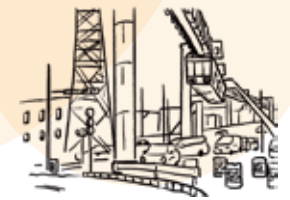
戦後、民主党結成から内閣発足までを強力にバックアップ。麻薬追放などの三悪(麻薬・売春・性病)追放運動にも尽力し政財界のフィクサーとして暗躍する。



明治27年生まれ。マンチャな青年期を過ごしたが、その後一念発起し海外渡航。ゴム農園経営等で莫大な資金を得て大正9年に帰国。その後発生した関東大震災後の復興事業で実業家としての頭角を現す。

江ノ島-鎌倉一帯の開発

湘南の代名詞、江ノ電(江ノ島電鉄)の経営や路線バスの運行、自動車専用道路の上空にモノレールを開通させる等、このエリア一帯の開発を推し進める。



趣味人通済

作家・役者活動

戦後作家志望を表明、数々の作品を残す。また小津監督のタニマチ的存在となり自らも7本に脇役で出演！その他にも出演多数。



美術品蒐集

美術品や国宝・文化財を蒐集。それを展示する美術館『常盤山文庫』を自邸敷地内に開設。後に建物は自邸とともに熊澤酒造が茅ヶ崎に移築。



通済の仕事は、鎌倉・江ノ島、ひいては湘南の独特なリゾート文化の発展に大きく寄与しました。彼の没後、自邸は夫人により料亭・三貴園に。その閉業後長年放置されていたものを、熊澤酒造が引き継ぎ茅ヶ崎に移築しモキチトラットリアになりました。

解体の様子

鎌倉の切り通しを上り切ると現れたのは古民家の巨大なお屋敷。その解体は3人の職人の手で作業が行われました。



三貴園全景

※熊澤が解体した建物は琢心軒と常盤山文庫



ときわ山天満宮

堂坂観音堂

仁王門

常盤山文庫

紫雲白の丸

祐公庵

琢心軒

西門





運んできた石灯籠は、裏庭の池のほとりに設置

2013年、移築工事を開始。本来は宮大工に依頼すべき物件でしたが、あえて移築は未経験ではあるものの、地方の古民家をよく知るベテラン大工親子と鳶の親方の3人に依頼しました。敷地にあった7つの建造物から築400年近くにもなる自邸と常盤山文庫の建物を移築することに決定。他に建具、石灯籠なども運びます。余談ですが、そこに漂う並々ならぬ先人達の気配を感じ、鎮魂のため寒川神社にお祓いもしつかりとお願いした上での移築でした。釘を使っていない木組みの古民家は本来何度でも移築が可能です。この建物も通済によ



熊澤家の自宅を解体し更地にして組み立て工事がはじまりました

2008年、馴染みの古本屋の店主から、鎌倉に本の引き取りに来ただけだけど凄くから来てみるか、と連絡を貰いました。いわゆる「蔵出し」のお誘いです。この店主にはモキチフーズガーデンの大本棚にも一部古本を収めてもらっていて、蔵元の古いもの好きをよくご存知なのです。即答してそのまま鎌倉へ急ぎ細い山道を上がり切ると現れたのはとてつもないお屋敷。使われなくなつて年月が経ち、廃墟ではあつたけれど本物の古民家の持つパワーに完全にノックアウトされてしまいました。それが、菅原通済自邸だったのです。蔵出しどころではなくなくなって、この建物は後世に残すべきだと確信した蔵元は、鎌倉市に保存の提言をしました。結果はノー。逆に、熊澤さんが移築したらどうか？という返答でした。思いもよらぬ提案に、理不尽さに憤る一方、確かにこの貴重な建物を残すには移築しかない！と常人ならぬ古物への情熱に火が付いてしまいました。その後、数々の困難な事項を何とか乗り越えて4年後の2012年に正式に解体・移築の許可がおりました。



って金沢八景などから約100年前に移築されて来たものです。手作業で木材一本一本にナンパリングし解体、大黒柱などは運搬車が山の上まで上がれないので、敷地内の崖下まで落としてトラックに積載し、少しづつ茅ヶ崎まで繰り返し運びました。そして酒造の駐車場に木材保管場所を作り保管し、次は申請作業。その間に受け入れる酒造の敷地の整備です。生まれ育った熊澤家の自宅を壊して更地にし、すぐ横にある創業当時からシンボルの煙突は倒壊の恐れもあつたので、基礎から修理しようやく着工となりました。番号に沿って組み直し、移築した2棟を組み合わせて1つのレストランにするアクロパティックな工事でした。



モキチトラットリアの入口

木彫りの龍が印象的なレストラン入口は、実は文庫蔵から移動させたものです。感性を研ぎ澄ませた自由な発想で、現場合わせで現場泣かせな移築工事が計2年続きました。2014年5月、蔵元の想いと匠の技が結集したモキチトラットリアが移転オープンしました。振り返るとあの時湧き出していたエネルギーは自分だけのものではなくて、先人の大きな想いを背負っていたのかもしれない。通済さんは今のモキチトラットリアを空の上からどんな顔をして見ているのでしょうか。熊澤酒造がやりやがったな、と薄笑いを浮かべてくれているでしょうか。



入口周辺のヒミツ 実は、店内入口にも通済ゆかりの品々が使われています。



1. ウェイティングベンチ 店内入口左手のベンチは、通済邸でも玄関に置かれていました。



3. 扁額『無心』 受付カウンター背後にかかっている通済の文字の扁額。スタッフ全員がお客様に純粋な心でいつも向き合えるように、入口に掲げられています。



2. ローテーブル 入口のアーティチョークの照明の下には、四季の花やお薦めのお酒などを置くローテーブルが。これも、自邸でベンチとセットで置かれていたものです。



4. 入口外側の龍の欄間 移築した文庫蔵の入口を、そのまま店の正面入り口として利用。迫力満点の意匠がお出迎え。

インテリアのヒミツ (欄間・板戸・看板)



1. 入口左手の空間に柔らかく光を通しているのは、自邸で使われていた欄間。その他、ドリンクカウンター上部にも欄間を使用しています。



2. ピザ窯からドリンクカウンターの下部の目隠しは、よく見ると板戸を横にしたものが連なっています。



3. 1階右手の大空間の壁には、換気扇の目隠しに、菅原ゴム樹の記載がある看板を利用。

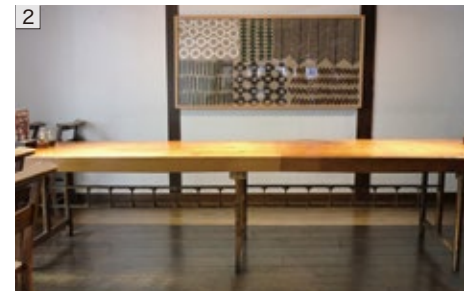
こうして、通済の息吹を感じられる数々の品や数百年の時を経て新たな用途で蘇ったもの達がこの店を彩っています。その重ねられた月日の重みと、私達が作る新しいエネルギーが交差して、唯一無二な空間を創り出されています。

テーブルのヒミツ



1. 通済自邸の畳を剥がすと現れた味わいある床板。鉄で枠を作りそこに載せてテーブルに。一枚一枚手斧(ちょうな)で削られた趣ある風合いにご注目。

2. 1階個室のテーブルは、10センチほどの厚さがある一枚板! これは搾ったお酒を溜める槽(フネ)の重し板をテーブルに加工したものです。この重量を支えるには相当な強度が必要で、自邸の台所にあった大きなスチール製作業台の鉄の脚を使用。



インテリアのヒミツ (絵画・額)



1. 1階ピザ窯横の絵画は、実は襖絵! 縁起の良い富士山が描かれていたため、それを2枚合わせて1枚の絵画に。

2. 2階への階段踊り場の縦長の絵画。これも通済自作。一本立の杉を描いたもの。右下には「ムンク君へ」のサインが。これは、ムンク家の方が鎌倉近代美術館で開催したムンク展(1970年)のため来日した際に家に招き即興で描いたものだとしていました。

3. 2階『ときは山文庫』の額 通済の蒐集した文化財を含む膨大な美術品を収蔵した建物には、直筆のこの看板が掲げられていました。

趣味人だった通済の自作の絵画や額が自邸には沢山残っていましたが、どれも痛みがひどく、何とか救ってインテリアに仕立てた品々が店内に飾られています!



古道具のある暮らし トラットリアのインテリアと古道具

トラットリアの店内には通済の自邸にあったものや、通済自身の手による絵画などが新たな役目を与えられ使われています。知ればなるほど!! な、その一部をご紹介します。



モキチトラットリアは、熊澤酒造そのものを表現する店として30年間歩んできました。看板商品の自家製のピザやパスタ、ソーセージはもちろん、味わい深いたっぷり地元野菜や旬の素材を蔵元らしく調理し、ビールやお酒と共に楽しんでいただく空間として、今では世代を超えて多くのお客様に足を運んでいただいています。

その料理を仕切るのには柔らかな印象のキッチンチーフ北。長年フレンチ・イタリアンの名店で修行し、確固たる技術と哲学を持ち合わせたソフトな頑固者です。彼のモットーは、食中酒として実力を発揮する熊澤の酒に合う料理を、蔵元ならではの調理法で料理すること。そしてグリーンマーケットなどの地元野菜や旬の素材を使い、目にも美しい一皿を創り上げることです。地元の生産者さんが丹精込めて育てた野菜は驚くほどに味わいが深く、厳選した肉や魚と合わせると素晴らしい相乗効果を生み出します。それをこの土地の空気や雰囲気と共に味わって頂き特別な時間をご提供したいと意気込みます。

そしてスマートなサービスと温かい心配りで大所帯をまとめるのはホールチーフの水島です。お客様に非日常をご提供する、

が彼のモットー。そしてそのモットーを多くのスタッフと共有しながらも画一的なサービスは求めず、スタッフそれぞれの個性を尊重しています。モキチトラットリアで出逢う一期一会のサービスがお客様の心にも届き、ここでの時間が明日への活力となれたらサービス冥利に尽きるといふものです！



最近では子供の頃からお越しいただいたお客様が初デートやウエディングでご利用頂くこともあり、この店の歩んだ30年を感動と共に振り返りかえることもしばしばです。これからも、大袈裟に言ってしまうとお客様の人生に寄り添いながら、非日常を感じて頂ける特別な空間であり続けたいと思っています。



北卓三 (きたたくぞう)

1979年生まれ 鎌倉育ち

某老舗西洋レストランにてフレンチ、イタリアンを13年間修行後2011年入社。フーズガーデンキッチンチーフに2012年に就任後、トラットリアキッチンチーフに2022年就任。料理人人生のスタートがパティシエ部門だったことから、料理も女性的感覚で美的に構成する、が・・女心の理解には悩む日々を過ごしている。



水島 功 (みずしま いさお)

1981年生まれ 茅ヶ崎育ち

2年間トラットリアで学生バイトを経験、ホテル科専門学校卒業後「料理の鉄人」に惹かれ鉄人が経営するレストランでサービスを学ぶ。2004年導かれるように熊澤酒造に入社、フーズガーデンを立ち上げ、トラットリアリニューアルに携わる。溢れる高校野球愛で、甲子園中は投げては敷地でキャッチボール、打ってはバチンコでフィーバーして球児気分。



MOKICHI TRATTORIA

住所：〒253-0082 神奈川県茅ヶ崎市香川7-10-7

TEL：0467-52-6111

営業時間：〈ランチ〉平日11:30～15:00 土日11:30～15:30

〈ディナー〉平日17:30～22:00 土日17:00～22:00



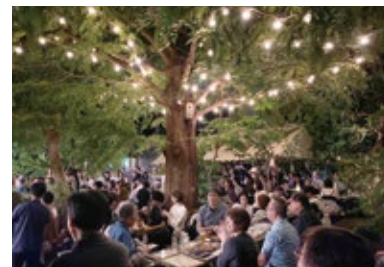
第三回 稲刈り&脱穀体験

黄金色の稲が重そうに頭を垂れる2反の山田錦の田んぼ。一見倒伏したのかと見まごう姿ですが、心配することなかれ。酒米は食用米に比べて強いので、地上ギリギリで踏ん張れる位にたわわに実らせるのがベストな状態なのです！それを刈るとあって隊員達のやる気もマックスに。農太郎から鎌を使って刈り方を伝授されいざスタート！次々と稲の束が畦道に並べられていきます。長靴の上からビニールをかけて挑むなど、泥んこ対策もお手のもの。水はけの悪いぬかるみゾーンでは、バケツリレーで稲を運搬するなどチームワークも抜群で、すでに熊酒隊の絆はしっかりと大地に根付いているかのようでした。稲刈りを無事に終えるとコンパインで脱穀も体験、それが玄米となって青空に向かって排出される景色に歓声が上がリ、この日の作業は終了となりました。



オクトーバーフェストで交流会

お揃いの熊酒隊Tシャツでオクフェスに参戦！ライブでは飲んで歌って踊る最高ナイト。



第二回 ホップ摘み&田んぼの整備

ミッションは、自社栽培ホップの収穫&ビールの仕込み。酷暑のため、予想を大きく下回ってしまったホップの生産量。そのため急遽田んぼのお世話も組み入れたダブルヘッダーで開催！ひと月半ぶりの田んぼの雑草抜きや天敵ジャンボタニシの除去などに奮闘後、いざホップ摘みへ。柑橘系の香りのカスケードホップを収穫し、その後酒造の中庭でホップから香り成分のルプリンを取り出し、すぐに麦汁の仕込みタンクへ投入。ブリュワリーの工場見学ツアー後、この日の仕込みビールがオクトーバーフェストでデビューすることをお伝えすると、「早く飲みたい！」の大合唱に。



中庭交流会

中庭テラスで待望の乾杯！カフェ特製メニューでお腹も満たされ、クイズ大会やメンバー紹介で大盛り上がり！



*各回の交流会は全て任意参加です。



第一回 田植え&BBQ交流会
記念すべき一回目は泥んこ田植えとその後のバーベキュー交流会！
(詳細は熊澤通信vol.11熊酒隊レポートをチェック！)

熊酒隊レポート

年間を通じて酒米プロジェクトやビール造りを体験していただく第1期「熊酒隊」の活動が3月に無事終了しました。6月の田植えに始まり、夏のホップ摘みや秋の稲刈りなど、各活動の報告と第2期隊員募集のお知らせです！



ドキドキのラベル貼り!



第五回ラベル貼り & 卒業セレモニー

熊酒隊の最終回。遂に完成した自分達のお酒に熊酒隊限定ラベルを貼る仕上げ作業と、朝しぼりの包装にチャレンジ! 少し曲がったラベル貼りも個性的な仕上がりの朝しぼりもご愛嬌。笑顔溢れる素敵な時間となりました。酒造りの最後まで、を体験して欲しいと急遽企画した試食付き酒粕講座で酒粕の奥深さと、更に酒粕を再醗酵させジンを作っていることもお伝えし、熊澤の酒造りの大きな循環を学んだ熊酒隊。これにて任務は全て完了し、いよいよ卒業式へと向かいました。



時間の経過とともに味や香りが深まる酒粕の試食や甘酒の試飲



第四回 蔵見学&ペアリング体験

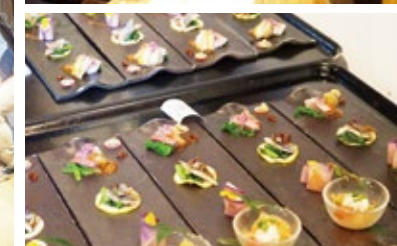
過去3回はお日様の下でフル稼働した熊酒隊。今回はそのご褒美会とも言える蔵見学と日本酒と食事のペアリング体験会。蔵見学では、蔵に入って蔵人から酒造りの説明を受け、熊澤の日本酒が食事とともに飲む食中酒として実力を発揮する酒であることや、搾ったその日に販売が始まる無濾過生原酒の“朝しぼり”がまもなく始まることなどをお知らせ。また、昨年完成した精米所見学で米作りから精米までを自社で行っていることを肌で感じていただくと、興味津々に理解を深める姿が印象的でした。

お楽しみのペアリングは、基礎知識の説明から。お酒と料理の組み合わせで、互いの美味しさを引き立て合うのがペアリング。実際に同調や対比を舌でじっくりと味わいながらお勉強! 中にはペアリングとは関係なくしみじみ、旨いなあと一人居酒屋な雰囲気醸す隊員も。お楽しみの様子にこちらも嬉しくなるペアリング体験会となりました。



蔵元料理天青交流会

この日は曆の上では十日夜、収穫感謝の祝いの日。田んぼの神様ありがとう、豊穰に乾杯!



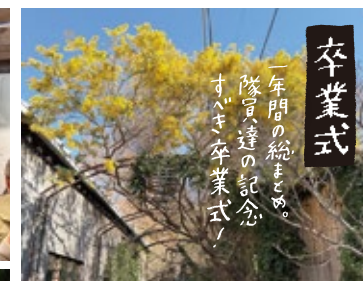
熊酒隊の皆様へ

熊酒隊の皆様、一年間酒米プロジェクト体験型企画にご参加いただき本当にありがとうございます。

無謀とも思えるほどガチな農業体験にも拘らず、労を惜しまず、ノリ良くそして何より楽しんで最後まで任務を遂行していく熊酒隊の姿はまさに田んぼの勇者達でした! 土地を知り、新たな仲間と出会い、自分達で米から酒を造った経験が皆様の心にある日の真つ青な空を思い起こさせるような経験として残り、熊澤の酒をより愛していただくきっかけとなりましたらスタッフ一同感無量、第一期熊酒隊は大成功です。熊酒隊の原型を作ってくださった皆様に深く感謝いたします。この一年は私達にとっても大変貴重な経験でした。これからまた酒米プロジェクトに邁進し、一人でも多くの“熊澤マニア”と共に歩んでいけるよう精進してまいります!



1年間ありがとうございました



第2期 集まれ! 熊酒隊!

クマッシュユタイ

~熊澤酒米プロジェクト体験型企画~



隊員募集! (限定35名!)

申込締切日: 5月15日

※定員に達し次第終了になります。

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

1年を通じて「酒米プロジェクト」に関わり自分達のお酒を造る体験型企画「熊酒隊」。その第2期隊員募集のお知らせです! 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。皆様のご参加をお待ちしています!

会費: 年間 35,000円(税込)/人

交流会は自由参加となります。(料金別途)

(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、お申込みサイトからご確認ください。

※第一回~第三回は荒天の場合は中止となります。(返金制度あり)

年間スケジュール



熊酒隊についてのお問い合わせは、kumazawa.onlinestore@gmail.com 又は、0467-52-6118まで

今期報告



6年目の酒米作りの結果はいかに? プロジェクトリーダーの五十嵐に昨年の結果を聞きました。

— 昨年の酒米作り、結果はどうでしたか? —

3箇所(田んぼ4.5町歩(4.5ha)で約13500kgの収量となりました。これは、ダントツ過去最高です。協力農家さんと合わせると36900kgになります。

— その勝因は何ですか? —

農業部に3名の専属部員が加わり、僕と農太郎合わせて5人でフル稼働出来たことに尽きます!

田んぼに目が行き届いたお陰で日々の状態をチェックでき、雑草や害虫にも早急に対処出来ました。また、人員が確保できたことで収穫直前に再度肥料を与える追肥が出来た事も大きいです。粒がしっかりと大きく育ちました。その他ドローンを使った作業効率化もあって、それが結果として現れました。

— 良かったこと、また失敗は? —

良かったことは、米の等級検査でなんと1等が沢山ついたことです! 今までは、2等と3等ばかりでしたが、昨年は3等は無しでした。質・量共に上がった証です。

失敗は山ほどありますが、例えば収穫ラストスパート時にまさかの(またはもや!?) コンバイン故障とか、山田錦と五百万石の育苗中に苗が混ざってわからなくなってしまうこととか。

それでも、何とか軌道修正出来たのも過去色んな失敗から学んだ経験があったからですね!

— 来期に向けて始めていることは? —

稲刈りが終わった11月から機械類の清掃、点検やトラクターで田んぼの耕耘、畦の補修や水路清掃などを行っています。

頼もしいリーダーと農太郎、新たな専属農業部員計5名でこれからもプロジェクトは進みます。引き続き応援よろしくお願いします!

農業部員紹介



高橋 将太 (たかはし しょうた)

1979年生まれ 2013年入社

趣味は磯釣り。モキチホールスタッフを経て専属部員に志願、灼熱の太陽の下日々田んぼと格闘。就任一年目にして顔色は土よりも黒く、身のこなしは人間離れ。酒造に出没した昨年話題の「左手のない猿」は、実は彼だったのでは!との噂も。



吉野 充 (よしの みつる)

1981年座間市出身 2008年入社

モキチのホールスタッフから始まり、藤沢店でチーフ就任。3年前に熟成酒粕工房を立ち上げ、昨年より農業部員も兼務となる。無類の車・バイク好きをコンバインに乗り換え奮闘中。



丸田 有仁 (まるた ゆうじ)

1988年秦野生まれ 2010年入社

東京バイオテクノロジー専門学校を卒業。社内の人間で結成された自称パンクバンド『The Cheers』のギター担当。オクフェスの大トリ目指して現在猛練習中! 日本酒醸造部門兼務。



今年選ばれたのは、入社1年目の蔵人・根本啓司が手がけた低アルコール日本酒『潮風そよそよ-Shio Soyo』です。

片道18kmを自転車で通勤するほど運動好きな彼が、「汗を流した後に、ビールやサワーに負けない」「ごくごく飲める」「日本酒をつくりたい」という思いから考案しました。湘南の蔵元らしきを感じてもらえるよう、潮風を思わせる爽やかな酸味と、シユワシユワとした炭酸感が特長です。運動後でも喉を鳴らしながら楽しめる、軽快な飲み心地に仕上げられています。酸味の表現には、醗酵中にリンゴ酸を多く生み出す「協会77号酵母」と、クエン酸を多く生成する「白麴」を使用。りんごのような酸味とレモンのような酸味が重なり合い、炭酸とともに爽やかな味わいを生み出しています。

も、物足りなさを感じさせない味わいを大切にしています。運動後はもちろん、日本酒に馴染みのない方やお酒があまり得意でない方にも、気軽に楽しんでいただきたい一本です。

実は根本、元舞台役者という異例の経験を持つ明るいキヤラと共に相당한凝り性。瓶ラベルまで本人がデザインしてしまいました。お酒の爽やかな味わいを引き立てるこだわりの世界観にもご注目。数量限定商品のため、気になる方はお早めどうぞ！

お披露目は、例年通り今年4月に開催される酒蔵フェスト(蔵フェス)に行きます。今回は、樽から直接注ぎたてを楽しんでいただくように考えています。ぜひフレッツシユなShio Soyo (シオソヨ) を飲み、足をお運びください！



潮風そよそよ
-Shio Soyo-
275ml 990円(税込)



根本啓司 (ねもとけいじ)

平成4年横浜生まれ。
令和7年入社。熊澤酒造の「遅れてやってきたルーキー(?)」。元舞台俳優という蔵人らしからぬ経歴を持ち、困った時はとにかく大きな声と愛嬌だけで乗り越えようとする。毎日先輩たちに支えられながらお酒造りに奮闘中！今季は麴室を担当。

ビールのお話

日本酒とビールの夢の共演 酒粕Hazy IPA 清酒酵母



フルーティでジューシーな近年人気の高い濁りビール、Hazy IPA。そこに、酒蔵ならではの日本酒のエッセンスを加えた酒粕 Hazy IPA が4月の蔵フェス限定ビールとしてデビューします。

蔵フェスでご披露するビールをビール醸造部門皆で商品開発するようになって3年、今年は今まで使用したことのない清酒酵母と酒粕をビールにマッチング！搾ったばかりの大吟醸酒粕をお湯で溶き、その日のうちにビールの仕込みに使用しました。リンゴのような吟醸香と、ホップ由来のシトラスやトロピカルフルーツのようなアロマが合わさった唯一無二の香りを是非お楽しみください。少量ではありますが、蔵フェス当日から瓶での販売も予定していますので要チェックを！



蔵フェスビール
300ml 693円(税込)



今年の蔵フェスは
4/11,12に開催!!



酒粕を投入している様子

リニューアル おかげさまで湘南ビールは今年で30周年!
熊澤定期便(KUMA-BIN)

「美味しいビールを造りたい!」その想いで「季節限定ビール」や、話題のスタイルに挑戦した「トレンドビール」など、1年間で30種類以上を醸造しています。そんな“旬の味”をいち早く「蔵から直送する定期便」が、このたびリニューアルしました!

送料込で
28,000円(税込)
6か月間一括支払い



どんなサービス?

個性豊かな限定ビールが、毎月「2種 6本」ご自宅に届きます。

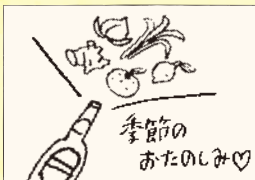
※農作物の収穫状況により、使用原料や内容が変更となる場合がございます。
※25日以降～月末までに商品を出荷致します。

① 手続き楽らく!



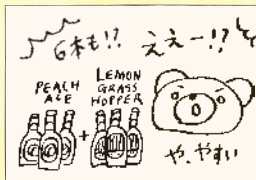
一度のお申込み、一括支払いでOK!
店舗またはECサイトでお申込みいただけます。

② 限定ビールを逃さない!



四季折々の「旬の味わい」をお楽しみいただけます。※以下の表を参照。

③ 6本届いて驚きの価格!



なんと!半年で通常価格より約6,000円お得!

祝30周年記念特典!



ラスト便で「自家製ソーセージ」プレゼント!

湘南ビール【春夏：5月～10月】

5月		ヘレス ミュンヘン地方に伝わる伝統的なビールで焼きたてパンを連想させるアロマとクリスピーなモルトの甘味が特徴。湘南ビールが初めて仕込んだ思い入れのあるスタイルです。
6月		山椒IPA 日本古来のスパイス“山椒”と世界中で爆発的に飲まれている“IPA”が融合しました。山椒の爽やかな辛みとアメリカ産ホップの華やかな苦みが絶妙。和食との相性も抜群です。
7月		サマーオレンジール 柑橘系の爽やかなフレーバーが特徴のゴールデンエールをベースに、オレンジのアロマとフレーバーが全開の夏にぴったりなフルーツエールです。
8月		フレッシュホップIPA フレッシュホップらしいグラッシーで青々しいアロマとフレーバーが特徴。アルコール度数4.5%とやや低めでホップの特徴をしっかりと感じながら飲み飽きないIPAに仕上げました。
9月		レモングラスホッパー 秦野市の太竹さんが栽培したレモングラスを使用。華やかなアロマはレモンを連想させ、口を含むとシトラスなフレーバーが弾けます。
		ピーチエール 福島県福島市大笹生(おおざう)の「フルーツファームカトウ」で育てられた桃を使用しました。上品な桃のジュースで柔らかい味わいをお楽しみ下さい。
10月		ヴァイツェンボック 何種類ものモルトをふんだんに使い、トーストやビスケットを連想させる濃厚でリッチな味わいのにごりビールです。1996年から30年間造り続けている湘南ビールの原点です。

トレンドビア
今話題のピアスタイルや個性豊かなホップに挑戦する、トレンドピアシリーズ。その年ならではの発想から生まれる、今だけの味わいです。

自社菜園ビア
自社畑で育てたホップや、モキチ鎌倉の裏山のハーブ畑で収穫したハーブで作るビールなど、畑からはじまるビールづくりに挑戦するシリーズです。

・申込締切: 2026年4月30日
・申込方法: 直営レストラン各店・直売所店頭・ECサイトにて
・問い合わせ: store@kumazawa.jp

NEW!! オンライン限定 数量限定 50
KUMA-BIN 天青
6ヶ月 33,000円(税込) 送料込
日本酒2種飲み比べ定期便がついに解禁。
50組様限定でひっそりと開始します。

幾重にも重なる厚みと調和の
ワイン樽熟成
赤天狗

5月20日
発売開始!
5月1日
店頭・オンライン予約
スタート!

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。

ウイスキーのお話

シングルカスク「赤天狗」第4弾リリース!

リリースの度に大変ご好評をいただいているシングルカスクウイスキー「赤天狗」の第4弾。今回は、湘南ビールの「パーレーワイン」を1年半熟成させた後のフランス産白ワイン樽で4年半に渡り熟成させました。それを一切の加水をせず、単一樽から取れる分だけ瓶詰めいたします。(250本程度)

この樽は、以前はフランスの酒蔵Wakazeが日本酒の熟成に使用していた樽でもあります。パーレーワイン由来のドライフルーツやキャラメルを思わせる濃厚な香りと、様々なエキスを含んだワイン樽の力強いコクが複雑に絡み合い、幾重にも重なる贅沢な厚みと優雅な調和を醸す一樽に仕上がりました。どうぞ心ゆくまでお楽しみください。

アルコール分 56.5度
700ml 16,500円(税込)

藍染 LITMUSの仕事



2026年6月14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 麹室 / 15時から受付開始

参加費: 2,500円

日本の伝統的な染色技法、灰汁発酵建てによる藍染を続けるLITMUS(リトマス)さん。化学薬品を一切使わずに建てた藍液から生み出される作品には、彼らのものづくりへのこだわりが詰まっています。

実は藍液の発酵を促すために日本酒「天青」を加えていて、私達のレストランのサロンもその液で染めていただいている相思相愛関係。10年ぶり2度目の登場となる今回は、結成25周年を昨年迎えた彼らの取り組みについて深掘りします。

LITMUSのものづくりはもちろん、代名詞とも言えるTシャツのデザインの舞台裏やそれに関わる仲間たち、また抜群のセンスとデザインで私達を魅了し、裂き織りも手がける女性もののデザイナーのお話しも伺える機会となります。どうぞお楽しみに！

講師プロフィール



LITMUS (左:吉川 和夫 / 右:松井 裕二)

日本に古くから伝わる、天然素材のみを使用した藍染めの染色技法「灰汁発酵建て(あくはっこうだて)」を受け継ぐ。

その技法にこだわりつつ、既成概念に囚われないものづくりで「日本の藍色」を表現し続けている。

ご予約・お問い合わせ ※当日はokebaにてLITMUS展(6月13日～29日)開催中!

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 ▶



モキチトラストリア30周年に寄せて

湘南麦酒蔵がトタバタの中、華々しく開業して最初の週末の夕方、事件が起きました。フロントにいる僕に「人が死んでる!」という叫び声が聞こえたのです。2階席に駆けつけると客席でビールを飲みほしたまま倒れている老夫婦が。なんとそれは僕の祖母でした。(祖母は寝ていただけでしたが)

翌日祖父の金庫を父と開けると中から遺言が出てきました。僕が高校生の頃に書かれたそれには、僕には土蔵倉と書いてありました。そんなことはつゆ知らず、廃業寸前の酒蔵を継いで一発勝負に賭けたビアレストラン事業にその土蔵倉を選んで曳家したとは。その瞬間、祖父から受け継いだ運命的な天命を感じ、気が付いたら翌日の葬式で祖父から「茂吉」を襲名することを親族に表明していました。

最近になり「茂吉」という名が熊澤家にとって特別な名前であることが分かりました。自分が13代目になる熊澤家の祖先の名前は殆どが、「吉兵衛」か「茂兵衛」で、熊澤酒造を立ち上げたのも8代目茂兵衛でした。なかなか軌道に乗らず悪戦苦闘していた熊澤酒造の2代目が40代で急逝した時、養子だった3代目が茂兵衛と吉兵衛の頭文字をとって「茂吉」と名乗ったのです。関東大震災など苦難の連続の中で軌道に乗せた3代目も早世し、二十歳そこそこで継いだ4代目も「茂吉」を襲名しました。そして第2次大戦や農地解放など大変な時代を乗り切ったのです。

どうやら大ピンチが訪れると熊澤家の遺伝子が発動して「モキチ」を登場させるのかもしれない。

熊澤酒造株式会社
6代目蔵元 熊澤茂吉



湘南麦酒蔵となった土蔵倉の前で撮られた約100年前の写真。前列中央が祖父の茂吉

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: 高谷 晶・株式会社バンド・湯川 紀子(ノスリ舎)

illustration: ノグチナミ(表紙文字、他)・高橋 絢子(ノスリ舎)

表紙: 株式会社バンド

発行日:2026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110円(税込み)+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。