

# 熊澤通信

vol.01

2020.10.1 発刊



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  
どうなってゆくのか  
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  
どうなってゆくのだろうか



昭和22年 茅ヶ崎市香川周辺上空写真

## もくじ

- 4 今ここにある原風景
- 6 熊澤酒造酒米プロジェクト始動!!
- 10 秋冬の日本酒のおすすめ——天青朝しほり
- 12 秋冬のビールのおすすめ——ローカルプロダクトシリーズのはじまり
- 14 蔵元精神——天青のおもてなし
- 15 とっておきのアテレシビ——「吟醸酒粕味噌漬けクリームチーズ」
- 16 古道具のある暮らし——錆ものたち
- 18 よろこびがつづいていく庭
- 20 庭のこと——大谷石/ヤマモモ
- 22 熊澤トビックス——蔵元直売所「地下室」/百年ぶりの蒸留酒の誕生
- 24 表紙の作家紹介——陶芸家 白倉えみ
- 25 今回登場のOteda作家たち——陶芸家 宮崎和佳子/ガラス作家 濱館寛二/pada/陶芸家 白倉えみ/絵描き ノグチナミ
- 26 「熊澤通信」について/オンラインショップのご案内
- 27 「暮らしの教室特別教室」のご案内

# 今ニミにある原風景

見渡すかぎりの青々とした水田。収穫する日が待ち遠しい。人々は今日も農作業を終え、徳利片手に蔵へと酒を求めにやってくる。笑い合い、酌み交わし、いつの間にかやら大宴会。酒はまだかい？ほらここにたっぷりと。日々繰り返し返される幸せな日常。

かつてこの場所に広がっていた水田を想像できますか？

ここ香川の地は、河童の伝説が残るほど、水と縁深い水田地帯だったので。昭和30年代までは、地図の通り（P2の写真参照）水田しかないのかな？と思うような場所が、40年代に入ると急激にその数を減らし、今ではそれを知っている人も少ない。

本来なら、ここは米がたくさんあるから酒造がある、という景観が自然なはずなのに、残ったのは酒造だけ。これでは本末転倒です。



その土地の声を聞き、農家と一緒に  
なって知恵を絞って造ったお米は、こ  
の土地ならではの酒を産み出し、こ  
の場所の景観をもつってゆきます。  
おおげさに言うと、一緒に未来をつく  
っているわけです。それが今から  
100年後、200年後の未来に、自  
分たちの孫やひ孫が「なぜこの場所は  
昔ながらの景観を豊かに残して続け  
てきたのだろう？」と疑問に思い「ど  
うやらここに熊澤酒造があるかららし  
いぞ」と答えを出したなら、そんな未  
来、想像するだけで楽しいではありませんか。  
今、私たちは時代の流れの中で一度  
は失ってしまったかつての営みを、  
ひとつひとつ拾い上げては新しい息吹を  
吹き込んでいく、というところなんです。  
熊澤酒造の周りにあった田んぼと、  
そこに渡る※茅花流し、お酒を飲み  
集まるゆかいな仲間たち。セツトで未  
来に残してゆきたい。それが私たちの  
原風景なのですから。

※茅花流（つばながし）……茅花の花穂を吹き渡る南風のこと。



# 熊澤酒造酒米プロジェクト始動!!



蔵から車で5分ほど北部にある自社田んぼ

何も無いドロ水の、四角く小さな土地。初夏にしてはキラキラとした太陽が反射して、水面を鏡のように映しています。水の中は気持ち良さそうで、田植え素人の私達が田植えをするのにもってこの日、まさに田植え日和。

この日、かつて時の流れで失われた自社の田んぼ1反に、苗を植える作業が熊澤酒造有志の社員たちによって行われました。名付けて熊澤酒造農業部。

もともとの田んぼは無かったので、農法や、土地そのものの繋がりが失われており、全く0（ゼロ）からのスタートです。蔵元のかげ声とともに、泥の中に足を突っ込み、はじめは子どものように無邪気に、だんだんともくもくと、まるで以前からそうしてきたかのように肅々と苗を植え付けていく様子は、日本人のDNAが目覚めたかのように堂に入っていました。

かっぱシリーズに使われている「五百万石」という酒米から育て始めて、どういう酒米がこの土地に合うのか、土地の声を聞きながらの試行錯誤。これには「米づくりを考えたお酒づくり」という酒蔵部のプロジェクトリーダー、五十嵐哲朗のこだわりがあります。

従来であればまず味のイメージがあり、それにふさわしいお米を全国から選りすぐります。しかし自分たちでお米を作る

となると、その土地の水・土・地形などを考慮したり、そこから良さを引き出してお酒造りに向かいます。湘南ならではの酒造るといふゴールは同じですが、原料に対する視点が変わってくるので違う世界が見えてくるのです。

そもそもお米がある地域に酒造があることが自然だったのに、現代は酒造だけが残ってしまいました。この原点に戻りたい。「水田があって酒造りがある」ことが本来の姿なのですから。

そして10年後にはこの地域のお米ですべてのお酒を造ることを目指しています。

とはいえ先程もお話したように、ほぼゼロからのスタートです。私たちだけでは右も左も分からないので、責任者として若き新規就農者、大磯で無農薬野菜をつくる、渡邊幹さん（「農太郎」の愛称で知られる）に加わってもらいました。さらに田んぼの地主さんでもある常盤さんという助っ人も登場し、地元ならではの苗の植え方の向きや、（ここでは南風が吹くので少し倒し気味に植える）隣接する農地との接し具合などを伝授していただき、なんとも心強いかがりです。

何気ない助言にも、ここに連続と続いてきた知恵や、この土地が稲作を今日まで続けてきた証があることを実感します。





草取りの様子



右：五十嵐 哲郎（いがらし てつろう）

杜氏兼酒米プロジェクト責任者

1973年鎌倉生まれ。東京農業大学醸造学部出身。卒論に醤油醸造について書いたことから、地元での就職先を探し、熊澤醸造(株)と考え面接したつもりが、同じ茅ヶ崎市の熊澤酒造(株)に間違えて来てしまった。1995年入社し、2000年杜氏に就任し天青ブランドの立ち上げを果たす。2020年から酒米プロジェクトを主導する。

左：渡邊 幹（わたなべ もとぎ）

酒米プロジェクト責任者

1986年生まれ。東京農業大学卒。大磯で若き新規就農者として活躍中。農業体験の場「大磯農園」のリーダーも務める。農園名は「たいようまるかじり」。本人は「農太郎」の愛称で親しまれる。遠親のようにゆらりと繰りだすトークはおもしろおかしく人々を魅了する。野菜も無農薬でのびのびとした味わいで、やっぱり作った人に似るのかな、ということでもとても美味しいです。

茅ヶ崎北部のこの場所は、弥生時代から米作りが続いてきたことが史実としてわかっている肥沃な土地。冷たい泥水の中に手や足を浸していると、その土地が持つエネルギーそのものを頂いている気がしてきます。人間は長い歴史のなかで、どれほど多くの恩恵を土地から受けてきたのでしょうか。

地域に田を残すということは、夏の間に米を作り、冬に酒を仕込むという自然の営みをもたらす。そしてそれは動植物の命を育み、土地・河川・海にたくさんのおいしい恵みをもたらす。水害の際は保水力を発揮することにも繋がっていく。今は眼にみえないかつての田園風景は、古代から連続と続く失われてはならない原風景であり、土地のポテンシャルでもあるのです。

自社のお酒をまかなうお米の量は、この1反の300倍。今は小さいけれどここから描く未来図は、けっこうスケールが大きいのです。

きっとものすごい力を仕舞い込んでいるこの土地の過去と未来をしっかりと想像して、「いま」というこの場所から、『熊澤酒造酒米プロジェクト』を始めていきます。

# 秋冬の日本酒のおすすめ

## 「天青朝しぼり」

凍てつく静かな蔵の中で、ポタポタと心地良い音を立て搾られ落ちてくる生酒。その酒を口に含むと、軽やかな微発泡とともにキリリとフレッシュな味わいが口の中に広がります。新酒のできる時期ならではのこの味わいをどうにかしてお裾分けできないものかと企画したのが「朝しぼり」です。



麹室での作業風景

酒蔵の仕事は9月に新米が収穫され、粃摺り精米を経て10月から仕込みの季節が始まり、11月下旬から新酒が出来上がってきます。その際、通常のお酒は瓶詰め時に火入れ（殺菌）して冷蔵庫で貯蔵し、数ヶ月から半年ほど寝かせて味のバランスが調ってから出荷していきます。それに対して、出来立てのフレッシュさを味わってもらう為のお酒を「しぼりたて」とか「生酒」といいます。こちらは、殺菌せず瓶に生詰めしたらそのまま出荷していきます。それでも通常は、店頭に並ぶまでに数日掛かってしまいます。搾ったその日のお酒をその日に飲める、ほんとうの搾りたてが「朝しぼり」なのです。年に4日間だけ、まだふくふくと醗酵しているモロミを夜中2時頃から搾り始め、タンク一本をそのまま瓶詰めします。



醗酵中のモロミ



朝一番蒸米の作業



垂れ壺に滴るお酒

早朝からは、レストランスタッフも総動員でラベルを手貼りして、直売所のオープンする10時まで間に間にあわせています。10年目を迎えるこの企画はすっかり季節の風物詩となりました。今年もご期待に沿えるようがんばります！搾ったその日に飲むという醗酵感の残るフレッシュな味わいはもちろん、時間と共にとろみを帯び、よりジュシーに育っていく風味を是非お楽しみ下さい。

## 天青朝しぼり発売スケジュール Schedule

	第一弾「解禁朝しぼり」	吟望（純米酒）
	富山県産五百万石を使用。純米酒らしく米のうまみを感じる生原酒です。	
第1回 12月3日(木)		
第2回 12月10日(木)		1.8L 3,080円(税込)/720ml 1,815円(税込)
	第二弾「立春朝しぼり」	吟望（純米酒）
	ついに登場！茅ヶ崎産の五百万石を使用。今年の純米朝しぼりは米違いです。	
第3回 2月3日(水)		1.8L 3,080円(税込)/720ml 1,815円(税込)
	第三弾「純吟朝しぼり」	千峰（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、搾りたてらしくフレッシュ感が加わった味わいです。	
第4回 3月4日(木)		1.8L 3,575円(税込)/720ml 2,090円(税込)

## その他のおすすめ

### 特別純米酒 天青吟望にごり酒

毎年12月に発売する数量限定の濁り酒は、定番の天青吟望の新酒を搾る際に荒漉しして濁った状態で出荷する、クリーミーで米のうまみをダイレクトに感じられる寒い時期にぴったりの一品です。冷でもお燗でも楽しめて焼肉や鍋料理などにぴったりのお酒です。

使用米：五百万石、精米歩合60%、アルコール度数18度



1.8L  
3,300円(税込)

搾りたての一杯は格別!



秋冬のビールのおすすめ

ローカルプロダクトシリーズ

早摘みレモンビール



アルコール5度

小田原市の海に面した片浦地区で太陽をいっぱい浴びて、ワックスや防かび剤などの農薬を極力使用せずに栽培している貴重なレモンを、完熟前の緑色の段階で収穫し、その青々とした果皮をたっぷり使用しています。その目が覚めるような清涼感あふれるフレーバーを楽しめるエールスタイルのビールです。

季節限定ラベル

クリスマスラベル



アルコール5度

毎年クリスマス時期になると、湘南ビールのシュバルツ（黒ラベル）がクリスマスラベルに衣替えします。シュバルツは2008年度のワールドピアカップで金賞を受賞したドイツ発祥の歴史あるスタイルのビールです。黒ビールでありながら飲みやすく、料理との相性も良いので、ホームパーティーの際やプレゼントにも最適です。

ローカルプロダクトシリーズ

柚子エール



アルコール5度

県北西部に位置する自然が多く残る藤野地区で古くから特産品として栽培されている柚子の皮をたっぷり使用しています。柚子特有のほのかな苦みと香り立つ果皮を二次醗酵中に漬け込み、そのエキスをふんだんに引き出すことでエールスタイルのビールに絶妙なバランスと奥行きを与えています。

季節限定ラベル

チョコレートポーター



アルコール6度

18世紀初頭のロンドンで誕生した黒ビールは、荷物運びの労働者階級に人気があったことからポーターと呼ばれています。ヴァレンタインの時期に合わせて、通常のポーターより深く焙煎し長期熟成することで、ビターチョコを思わせる苦みとまろやかで深いコクを生み出しています。

Information----- こちらの商品は熊澤酒造オンラインでも購入できます。

ローカルプロダクトシリーズのはじまり



みかんのフルーティーなアロマとみずみずしいフレーバーに小麦麦芽の酸味が組み合わさり、華やかで爽快ながら奥深い味わいです。 アルコール 5度

自生のミカン畑での収穫風景

それは大磯こたつみかんエールというビールから始まりました。依頼主は熊澤酒造の社外プロジェクトのひとつ「暮らしの教室」で交流のあった原大祐氏が運営する「NPO法人西湘をあそぶ会」。彼らは本拠地である大磯に、古くから自生している貴重なミカン畑が荒廃しているのを知ってそれを守る活動をはじめました。12月に収穫した無農薬で育てたそのミカンで、「お正月に箱根駅伝をこたつに入って見ながら食べる為の無農薬ミカン」ということで「こたつみかん」と名付けました。そのミカンを使ったビールが出来ないかと相談を受けたのです。

この依頼は、ただ自分のところで作ったミカンでビールにしてほしい、という単純なものではありません。放棄されていた農地を再生することで大磯らしい景観を復活させ、そこで穫れたものを楽しく豊かに味わうという、ポジティブスパイラルっぷりに共感した熊澤酒造。香り

高い皮と酸味たっぷりでジュシーな実をふんだんに使ったフルーツエールに仕上げ、2012年ローカルプロダクトシリーズが始まったのです。

1996年湘南ビールがスタートした当時、ドイツスタイルのピルスナー、シュバルツ、アルトという3種類の定番に、1種類の限定ビールというラインナップだったものから、日本酒のように季節感のある酒造ならではの展開が始まりました。

「大磯こたつみかんエール」のラベルのデザインはNPOが公募して茅ヶ崎の野口里子さんのデザインを採用しました。2月に発売すると初日に完売するほど評判を呼び、それ以降同じく絶滅の危機にあった小田原市片浦地区のレモンをはじめ、県内の農産物を使用したビールが一つずつ誕生していきました。

今では年間11種類程となり、「ローカルプロダクトシリーズ」として発売されています。（そのうち8種類がボトルでも発売）

# 蔵元精神 — 天正月のおもてなし

入口の軒先に吊るされたシンボルの杉玉がお客様をお迎えする、蔵元料理「天青」。

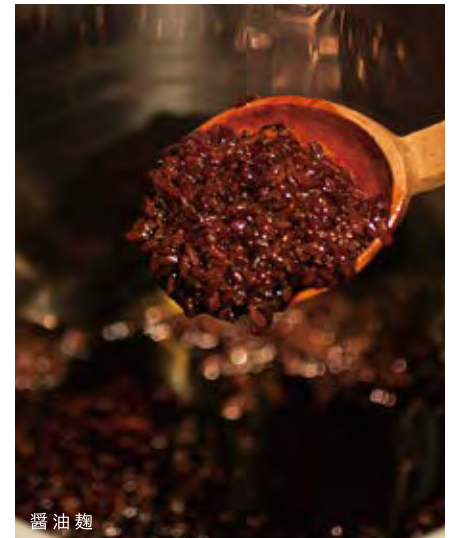
かつてここはお酒の仕込蔵として蔵人達が酒造りに精を出す場所でした。今でも仕込みの季節ともなれば隣接する酒蔵から芳しいお酒の香りが漂ってきます。

レストランとして始まって20年。天青では酒造りの過程でできる酒粕・麴を使ってここでしか味わえない湘南の蔵元料理のご提供を目指してきました。調味料は麴を使って3ヶ月かけて手作りし、栄養価の高い酒粕で肉や魚を仕込みます。そうすることで、食材はふっくらと艶めき旨みがぐっと増すのです。

長年蔵元に受け継がれた先人の知恵と現在の若き料理人達の技術と熱意を結集し、懐かしさと新しさが共存する蔵元料理を創り続けています。それが私達「天青」にできる最高のおもてなしだと信じています。



塩麴



醤油麴

## 麴・酒粕を使った料理

※季節によってメニューが異なります。



コースの前菜



海老出汁の茶碗蒸し



旬魚の麴蒸し  
富士山麓の茸鮎



茅ヶ崎牛の朴葉焼き  
練粕味噌仕立て



酒粕ティラミス  
27coffee roasters

## information

ランチ 11:30~15:00

ディナー 17:30~21:00

定休日：毎週火曜日

※11月は第3火曜日のみ。

※12月は休まず営業致します。

ご予約可

TEL:0467-52-6115



とっておきのアテレシロ!

蔵元料理 天青料理長に聞いた

「吟醸酒粕味噌漬けクリームチーズ」

## 材料

クリームチーズ	500g
酒粕	50g
田舎味噌	50g
ひしほ味噌	50g
水	50cc

## 作り方

- 1) 酒粕をレンジなどで温めて柔らかくし、同量の水で溶き合わせて滑らかな水溶き酒粕を作る。(ミキサーまたはホイッパーでも可)
  - 2) 1の水溶き粕に田舎味噌とひしほ味噌を入れてムラが無いように合わせる。
  - 3) クリームチーズを約1.5cmの厚さでサク取り、ガーゼ等でくるむ。
  - 4) 2を満遍なく塗り付けて保存容器等で2~5日間ぐらい漬け込む(お好みで)
  - 5) ガーゼを外して食べやすいサイズに切る。
- ※ 味噌は色々試してみると風味やコクが変わってオリジナルがすぐ作れます



「意外にもお好みで、日本酒とチーズは古来から木目性が良いとされています。」

蔵元料理 天青  
料理長  
(ふるやたけし)  
古屋 武史

1978年茅ヶ崎生まれ。2006年入社以来天青一筋。持ち前の探求心と柔軟な発想を武器に蔵元料理のスタイルを生み出している。そのチャレンジ精神は社内多数のアルコールに弱い体質ながら、常に誰よりも率先して飲み潰れるまで飲む姿が象徴しているムードメーカー。



20年前の熊澤酒造（okebaと天青へと続く道）

熊澤酒造の入口のアーチをくぐると、シンボルツリーのメタセコイアの大木と、季節ごとの植物が楽しげに共存する中庭へとつながります。

敷地内にある草花たちは、船平茂生さんというひとりの庭師がひっそりとそのサイクルを守り、20年ほどになります。

今では緑豊かなこの場所も、船平さんに依頼した当時は殆ど緑がなかったのです。

明治から続くこの蔵の風景も一変して、明から近代的に無駄を省き、関東大震災後はコンクリート造りが主流の町工場さながらになっていったのです。

現在の蔵元は、25年ほど前にこの蔵を引き継いだ時、時代の波にのまれ切り捨てられようとする古いものたちを見捨て、無かったことには出来ずにいました。

また、当時通っていた地元美容室のオーナーからも、敷地内の殺風景な様子を指摘され、その下階で花屋を営む船平さんを紹介されたのです。その出逢いから、熊澤酒造のビジュアル大改革が始まりました。



okebaと天青へ続く道（上記と同じ場所）



蔵元料理 天青の入口

敷地内をくまなく観察すると、その植物の種類が多さと20年もの間もくもくと成長し続けるしたたかさに思わず顔がほころびます。

春から夏にかけてが花々たちの盛り。そこから秋冬にはその色を黄金色へと変化させます。それはまるで次に咲く季節のために色をその中に閉じ込めるように。そして、冬を超え2月には梅やミモザも咲き始めます。

中には、たねがどこからかやってきて自生したり、20年放置していても毎年顔を出すベルベロンの花もあり、植物達はこの庭でおおらかに共存しているようです。

庭づくりを依頼した当時、船平さんは花屋さんではありませんでしたが、庭づくりは未経験。熊澤酒造が初のチャレンジとなりました。

初めてゆえの手探りの庭づくり。図面を引いて計画的にはつくらず、植物達の様子を見ながら20年かけてつくり続けてきました。それは庭師の仕事が完成は無くこれからもずっとつづいていくという余地を残して、まるで「未来」をつくっているようにも見えます。それが、新しいけれどどこか懐かしい、やわらかなほほえみを映す庭をここにもたらしている理由かもしれません。

庭は船平さんの人柄を映しています。いじり過ぎたり、かっこつけたりすることなく、自然な想いでそこにいる植物の意見を確かめてゆくような姿勢が、植物達のありのままの姿を引き出しているのです。

この庭はこの先、私達にどんな景色を見せてくれるのでしょうか。よろこびは続いています。



熊澤の庭師  
船平 茂生（ふなひら しげお）

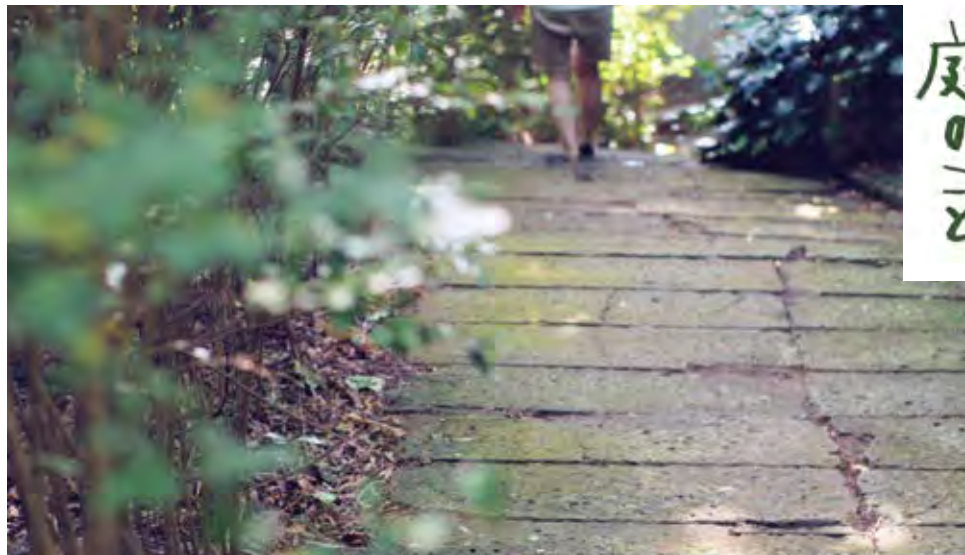
プランタス代表。  
1972年生まれ。1998年茅ヶ崎でflowershop county開業。その直後に熊澤と出会う。2000年天青の造成工事でガーデニングに挑戦し、以来熊澤の施設は全て手掛けている。その後、東京に拠点を移し数々の商業施設やウェディングなどで活躍の幅を広げる。粋にとらわれず、大切なものを見失わない仕事ぶりは引く手あまたで、現在は横浜を拠点に全国を飛び回る日々。

Mail: plantas@live.jp





ヤマモモの収穫風景



天青の入口通路

庭の二と

## 大谷石

「おおやいし」

熊澤酒造の敷地内にはたくさんの大谷石が使われていることにお気づきでしょうか？今回は「天青」へと続く小道の敷石として、この庭にすっかりと溶け込んでいる大谷石についてのお話です。

実はこの敷石、今の「天青」の建物をレストランとして開業するにあたり、一度解体し組み直した際に基礎に使われていた石を再利用したものです。

関東大震災でも残った建物を、一番下から支えた基礎の石ですから、大きな役割を果たしてきたに違いありません。その石を時代に合わないからとか、本来の役目を終えたからと切り捨てるにはしのびない。また新たな命を吹き込めば、新たな用途を加えれば、きつと再び輝き始める……。そう考えた蔵元の意志を船平さんは理解し、今の庭を実現してくれたのです。

以前はアスファルトで埋め尽くされていた熊澤酒造も、そうやって少しずつ古いものを活用して新しい原風景をつくってゆきます。

## ヤマモモ

天青へとつづく通路の途中に、ヤマモモの木があります。このヤマモモは20年前、天青のシンボルツリーとして植えたもの。当時はまだ植物が殆ど無い状態だったので、いつの日か赤い実が成り、緑が生い茂った豊かな場所になることを想像して植えました。

現在はのびのびと枝を伸ばし、陽光から落ち着きのある木陰をつくりだします。6月中旬には拾いきれない程の実がたわわに成り、その時期はより生物たちも賑やかにはなやみます。

今年はずい一念発起。ルビー色に熟したヤマモモを箱いっぱい採りに収穫することができました。採れたヤマモモは、新鮮なうちに甘酸っぱさを封じ込めたジャムや日本酒で漬けたキュウリに。これは毎年の初夏の風物詩となりそうです。

新しい原風景がほら、ここにも。

## ヤマモモジャム



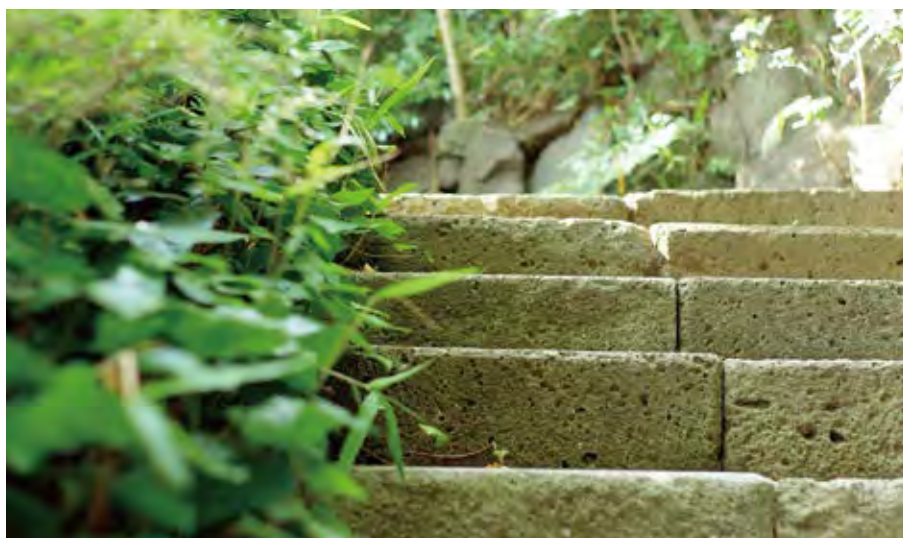
中にサクランボほどの種があるので一つ一つ表皮を取り、ポウルいっぴいの果汁と皮を鍋に入れコトコト煮る。少し酸味があるので砂糖はしっかりめに。鍋からはワインレッドの鮮やかな色彩と甘酸っぱい香り。これはもう、そのまま食べてもパンに付けてもお菓子のアクセントにも最高の彩りを添えそうです。地道な種取り作業の甲斐があったというものです。mokichi baker & sweetsにて販売中 200g 780円(税込)



## ヤマモモカクテル



小さな粒の集まりを洗い、水気もしっかり取るという細かな作業に「やれやれ」となりつつ、仕込み瓶に繰り返し氷砂糖とヤマモモの層を造り、焼酎と「風露天青」という特別本醸造の日本酒を加えることひと月、宝石のようなルビー色になりました。ヤマモモのジューシーな甘味と特有の渋味がバランスよく、まろやかで甘い香り。収穫から仕込みまで手作業する喜びがここにありました。蔵元料理 天青にて提供しています。一杯 550円(税込)



裏山に向かう石段

今ではいなくなった場所に大谷石が使われていました。是非探してみてください。



古道具のある暮らし  
錆ものたち



敷地内に佇むオケバギヤラリー&ショップ。ここはかつて「桶場」と呼ばれ、酒樽や道具を作ったり修繕する場所でした。時を経て、今では地域の作家さんの作品の展示販売や古道具を扱うギヤラリーショップに形を変えています。

オケバに並ぶ古道具は時代も国も様々。「オケバラしき」をコンセプトに集められた愛すべき古道具達なのです。

今回は錆について考えてみます。古道具の楽しみひとつに、使えるようにブラッシュアップするということがありますが、錆は是非そのまま愛でていただきたい。そもそも、ほとんどが取り切ることが不可能な状態なことが多いのですが。これは「錆モノ」として、不要な物ではなく価値あるものとしてオケバでは使用したり販売したりしています。

「美しさは知識からは見えてこない。自由な眼と柔らかな心がその扉を開く鍵らしい。」

坂田和實

これがいくらでも出来るので、実は物の持つ「自由」を楽しむことも、醍醐味のひとつなのです。オケバでは本来の役目を終えた道具や小物たちを、展示の際にディスプレイや什器として利用しています。「錆」は、作家物との相性が良く、空気をピシッとさせる力があります。一緒に置くと、道具は生き生きとして作家さんたちと善い化学反応を起こしたりします。それがオケバでの古道具の楽しみ方。気負わず自由に生活に取り入れることが日常を豊かにするのです。

そんなことばかりしているので、スタッフに「これはどんなふうに使ったらよいですか?」と質問していただくのも大歓迎。逆にお客様から「こんなふうに使おうと思います」とか、お店のディスプレイになんて聞いた日には、わくわくが止まりません。一体どんな化学反応が起きてしまうのだろうか?

アンティークというには大袈褁かもしれない古道具や古小物たち。それらを拾いだしては違う命を吹きこむことは、宝石を発掘するようにこころ揺さぶられることです。是非オケバでとっておきの宝物を発掘してください。

※「見立て使い」は黒川洋行さんが御著書『ユーズド・ミックスのススメ』で使われています。

Okebaの金青ものたち



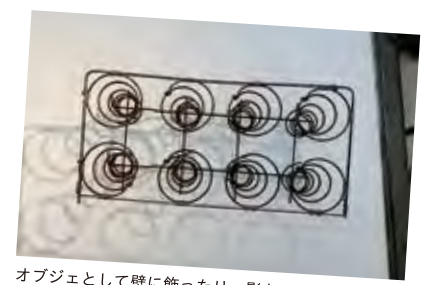
型抜きをカード立てに



小物を飾る背景として



壁に飾ったり



オブジェとして壁に飾ったり 影もいい!



植物と合わせたり



照明のシェードに



古材と組み合わせて飾り台に



缶の蓋が素敵な台に

日々を重ねてきたものが持つ  
味(=金青)が魅力的

日々の中古道具を貝蔵入れたお客様が「こんなふうに使おうと思います」とお話ししてくださることも目から鱗だったり、とても楽しいひと時です。



# 熊澤トピックス

## 01 蔵元直売所「地下室」

熊澤酒造の蔵元直売所が敷地内に出来ました。オープン日の10月1日はなんと日本酒の日。1996年に酒蔵敷地内にレストランが開業して以来、入口レジ周辺の冷蔵庫でお酒やビールの販売をしてきましたが、意外なことに今までお酒とビールに特化した直売所はありませんでした。近年はレストランを利用された折りに購入するというお客様だけでなく、お酒やビールを購入するの目的に来ていただくお客様が増えました。そこで蔵元本来の役割を果たすべく、蔵元直売所を新たに作ることにしました。場所はカフェの建物の地下室。ここでは、ゆったりとしたスペースで心ゆくまで吟味していただけるよう専任のスタッフがお待ちしています。



藤沢市南藤沢にあるMOKICHI CRAFT BEER店内に飾られた道具の一部

## 02 百年ぶりの蒸留酒の誕生

傷みが激しかった大正時代に建てられた仕込み蔵(現在の蔵元料理「天青」を利活用しよう)、屋根裏部屋を整理していた2000年のこと。いっふう変わった道具が見つかりました。先代に尋ねたところ、昔酒粕を使った粕取り焼酎を作っていた時の道具だということが分かりました。(現在、その道具の一部はモキチ・クラフトビアの2Fにオブジェとして飾っています。)

当時日本酒を搾る際に出る酒粕は、そのままでも栄養価の高い貴重な食品として人気が高く、すべて売れ切れてしまい、焼酎にして販売するほどの量にはなりませんでした。そのためその道具もいつしか忘れられてしまったようです。

ところが近年になると酒粕の方の需要が減り、弊社でもほとんど直営店だけで販売するようになり、大量に廃棄するようになった事態に陥っていました。

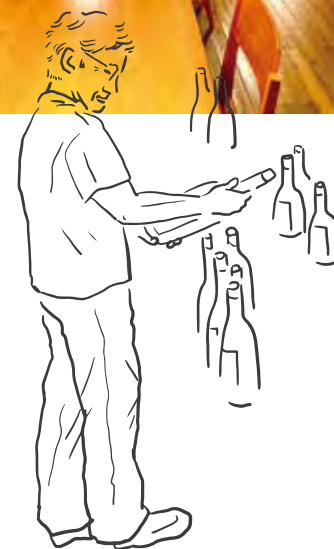
そこで2019年春、日本酒醸造所の一角に蒸留設備を導入し、酒粕を使った焼酎の試験蒸留を繰り返しています。時を超えた新たな蒸留酒の誕生がもうすぐです。



酒粕：今となっては酒蔵などでしか手に入らなくなったとても貴重なしほりかすそのままの酒粕です。お酒造りが始まってから終わるまでの11月～5月末まで直営店全店で購入できます。熊澤酒造オンラインでも購入可 700g 540円(税込)



カフェの地下室が蔵元直売所へ



### information

Cafeスペースだった地下室が蔵元直売所になります。  
営業時間：10:00～17:30  
第三火曜日定休

ガラス作家 濱館寛/ipada



15ページに掲載しましたipadaさんのガラスの作品。しっかりと技術に裏打ちされた抜け感、洗練されたものの持つ洒落な雰囲気。シンプルなデザインですっきりと見せつつ、こだわりや遊び心がちりばめられています。お料理を引き締め、際立てて見せる力は素材の持つ鮮やかな空気とその魅力を引き出すエネルギーが重なり合っているから。ワンランクアップの高級感を是非食卓に。

白の陰影皿 (W245mm×D255mm×H20mm)  
:7,700円(税込)

陶芸家 宮崎和佳子



14ページに掲載しました陶芸家 宮崎和佳子さんの作品。いつも使う人の視点で器が作られているなあと感じる、安定感抜群の作品。あたたかみがあり、土のエネルギーを感じる作品で、さわやかな印象も持ち合わせる。丈夫でどのお料理にもあうという優しさからカフェやレストランでも愛用されています。

天青 向付 (W185mm×D185mm×H70mm)  
:3,850円(税込)

今回登場の  
okeba作家たち

今回この冊子で登場したうつつやアイテムの一部は、okeba gallery & shopの常設作家さんの作品です。熊澤通信オンラインで数量限定でご購入いただけます。

絵描き ノグチナミ



今回表紙の文字を書き下ろしてくれた絵描きのノグチナミさん。今回「熊澤通信」オリジナル手刷りTシャツを作ってくださいました。okebaでは直接描いたビールやコーヒーのTシャツが大人気。手描きの良さを体当たりで表現してくる愛嬌のある作品達にこれからも期待大です。  
「熊澤通信」手刷りTシャツ：  
M/Lサイズ 各4,400円(税込)

陶芸家 白倉えみ



今回表紙の絵を担当の白倉えみさん。表紙のイラストのイメージで、オンラインショップ限定のぐい呑を制作してくださいました。このレア作品はスタッフとしても垂涎もの。ここでしか買えないすばらしいコラボ作品を是非あなたの手に。  
ぐい呑 (φ67×H60mm) : 2,750円(税込)

okeba gallery&shop



酒造の「桶」を修繕する場所だった「桶場」を「okeba」として、湘南エリアのクラフト作家の作品や、古道具を販売する場所としてリニューアル。現在20以上の作家の作品達と古い物たちが広い倉庫のような店内を賑わせています。月に2回ほど展示替えも行っているのですさまざな作品達と出逢えます。

営業時間：11:00~17:00  
※営業時間は予告なく変更になる場合がございます。  
定休日：第3火曜日（8月、12月を除く）  
URL: <https://www.kumazawa.jp/mokichi/okeba/>  
Instagram: @okeba\_gallery

← オンラインショップへのアクセス方法は裏面をご覧ください。



表紙を飾る作家さんは、okeba gallery&shopの常設作家さんです。今回表紙を描いてくださったのは陶芸家の白倉えみさん。彼女の持つ奥ゆかしく幽玄な雰囲気は陶芸にも絵にも表れていて、ちいさないきものたちのひそひそ声が聞こえてきそうです。妖怪や精霊のモチーフも多く、みえないものに対する眼差しが柔らかく現れています。毎年12月にokebaで展示もされています。



陶芸家 白倉えみ

陶歴27年  
横須賀の秋谷という不思議スポットで工房を構え、愛らしくもしっかりと技術で器や小物を制作しています。工房展の他、展示会も年に数回開催しています。工房展等のお知らせはこちらで。

KURAKURA storehouse

〒240-0105 横須賀市秋谷2-11-1  
毎月4日間のみ12:00~18:00 OPEN  
TEL/FAX : 046-856-0560  
Instagram: @kurakura\_storehouse



表紙の作家紹介  
— 陶芸家 白倉えみ

暮らしの教室はあなたの暮らしをちょっとだけ楽しくする教室です。  
okebaを含む茅ヶ崎、大磯、小田原の各4拠点を手を組み、さまざまな分野の第一線で活躍する講師の方をお招きして講座を開催しています。講師の方々の体験談などを通じて、価値観や自分なりの幸せってなにか？を発見する教室です。

2020年10月25日(日) 第96回 特別教室  
「映画『もち』公開記念！小松真弓の映像作品ができるまで」開催！



受付：15:00～ / トークショー 15:30～17:00  
会場：mokichi café 地下室 熊澤酒造敷地内  
講師：映像ディレクター/監督 小松真弓（こまつまゆみ）  
参加費：1500円  
定員：20名 ※定員に達し次第締切らせていただきます。

今回の暮らしの教室は、日本のテレビCMの世界でトップクラスの実績がある、茅ヶ崎出身の映像ディレクターで監督の小松真弓さんです。これまでに500本近い数のCMやMVを手掛けた小松さんは、蒼井優さん主演の「たまたま」映画の脚本・演出デビューを果たしました。そして、最新作『もち』が今年公開！今回、映画の公開を記念いたしまして予告映像を交え、作品に対する思い、さらに彼女の映像作家となるまでの経緯や、「ものづくり」の本質などなどお話しさせていただきます。

小松 真弓 (Mayumi Komatsu) <http://mayumikomatsu.com>

神奈川県茅ヶ崎育ち。武蔵野美術大学卒業後、東北新社企画演出部に入社。  
2011年より、フリーランスの映像ディレクターとして活躍  
TV-CMの企画・演出を中心に、ミュージッククリップ、ショートムービー、映画、脚本、イラスト、雑誌ディレクションなど、フィールドを広げている。  
映画「たまたま」（蒼井優主演/2011年劇場公開）  
映画「もち」（2020年劇場公開中）

## Profile



### ご予約・お問い合わせ：okeba gallery&shopまで

※氏名、参加人数、ご連絡先（電話番号）を明記の上お申し込み下さい。  
営業時間外のお申込みはメールにてお願いいたします。

☎ 0467-50-0252（okebaスタッフまで）

✉ [okeba@kumazawa.jp](mailto:okeba@kumazawa.jp)

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  
TEL 0467-52-6118  
HP <https://www.kumazawa.jp/>  
Instagram [kumazawa\\_tsushin](https://www.instagram.com/kumazawa_tsushin)

designer：湯川 紀子（ノスリ舎）  
writer：村石 英璃子・熊澤 由布子  
Photographer：渡邊 ゆみ  
illustration：白倉 えみ（表紙イラスト）・ノグチナミ（表紙文字、他）・高橋 絢子（ノスリ舎）

発行日：2020年10月1日（日本酒の日）  
バックナンバーご希望の方はHPよりご購入頂けます。1冊100円＋送料となります。

## 「熊澤通信」について

「よっぽばらいは日本を豊かにする。」  
と言う社訓を掲げ、湘南に残された最後の蔵元として、受け取ったバトンを次の世代、その更に次の世代へと渡して行くまでに、何に取り組んでいくべきか？

そんな試行錯誤の積み重ねの日常を、冊子という形で残していこうと思ひ、この「熊澤通信」を発刊することにしました。

いつものように、今回も社内スタッフや日頃から関わりのある仲間と、ワイワイ楽しみながら作っていったらと思っています。

この冊子が橋渡しとなって、応援して下さっている皆さんとの距離が、少しでも縮まればいいなどの願いを込めて。

熊澤酒造株式会社  
6代目蔵元 熊澤茂吉

## 「熊澤通信」オンラインショップがOPENします！

熊澤通信では、この冊子に掲載している商品が購入できるオンラインショップをOPENしました！

okebaに常設している作品やこのオンラインでしか購入できない常設作家の熊澤通信オリジナル作品もございます。数量限定となりますので、気になる方は是非アクセスしてみてください。

QRコードを読み込むには、iOSもAndroidも標準カメラアプリで読み取ることができます。また熊澤酒造のHPトップの「熊澤通信」のコンテンツからもアクセスできます。



URLはこちら→ <https://www.kumazawa.jp/tsushin/>

「熊澤通信」制作の裏側やお知らせをYoutubeやInstagramでも配信しています。



「熊澤通信」で検索！



「kumazawa\_tsushin」で検索！