

熊澤通信

vol.02

2021.4.1 発行



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
かっつ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

熊澤酒造酒米プロジェクト

- 04 インタビュー——五十嵐 哲朗×渡邊 幹 対談
- 07 稲刈りその後
- 08 酒米プロジェクト 初の地元産米 立春朝しほり

日本酒のお話

- 10 蔵元の未来を切り拓く酒 河童シリーズ
- 11 河童シリーズラインナップ／第三弾 新作！河童の貴醸酒

ビールのお話

- 12 大竹さんとの出会いが生んだビール——レモングラスホッパーストーリー
- 13 春夏のビールのおすすめ

MOKICHI TRATTORIA特集

- 14 トラットリアのおもてなし——マリアージュコース
- 15 醸酵パスタ(シラスのロザマリーナ)／練粕チョコアイスクリームとおきのアテレシビ
「黒大蒜のバーニャカウダ」

- 16 庭のこと——瓦／梅・梅ジャム

- 18 古道具のある暮らし——鯉のぼり

熊澤トビックス

- 20 クラフトジン「白天狗」発売
- 22 熊澤オリジナルエコバッグ——gunung・gunung-life

- 24 表紙の作家紹介——テキスタイル作家 M.O.

- 25 Oketa 10周年を迎えて

- 26 「暮らしの教室特別教室」のご案内

熊澤酒造酒米プロジェクトインタビュー

田植後の足音

前回の熊澤通信でお伝えした、酒米プロジェクト。田んぼを広げ、ゆくゆくはすべての酒造りに必要な酒米を地元の田んぼでまかなうというお話でした。さて、少しばかり時間を戻した2020年秋。いよいよ稲刈りの日です。「地球から切り離すように、やってみてください。刈った稲を束ねる作業は弥生時代から続くフラワーアレンジメントですね。ちょうどよう結びはゆったりとした気持ちでやってください。」と我らの酒米プロジェクトリーダー、農太郎のゆらり節が始まります。

―酒米プロジェクトで田植えから収穫まで、大変だったことは何でしょうか。

五十嵐 哲朗(以下：五十嵐)
田植えからというより、その前からプロジェクトは始まっていました。まず米作りのノウハウも経験もない我々に田んぼ自体を借してくれるところがあるのかさえ怪しかったんです。まず田んぼを借りる、ここからでした。地主で農家の常盤さんも、始めは簡単には「ウン」と言ってくれなかったんです。だから何故現在酒米づくりをしたいのか、何を目標しているのかを理解してもらう必要があったし、そういう工夫を二人でしていつて、「じゃあやってみるよ」というところまでこぎ着けました。話が決まると、結局土づくりから機械をいれることまで、経験がない私たちの面倒を見てくださったんです。

渡邊 幹(以下：農太郎)
他にもこの地域の水が回って、タイミンなどを踏まえてスケジュールと一緒に考えてくれた。地域のレジエント農家さんだったんです！本当に人に恵ま



稲刈り風景

―九月某日。稲刈りの日。―

この日集まった有志の社員(名付けて熊澤酒造農業部員)達は初めは慣れない手つきでも、そのうち力強く稲を刈り、だんだんと素早く束ねられるようになっていきます。人海戦術も手伝って数時間で軽トラいっぱい稲が積み終わりました。刈った稲を干す「はざ掛け」の作業は酒蔵の敷地内で。金色の稲穂の束が整然と並ぶ姿は神々しくてちよっとした収穫祭のようです。この景色は今後酒造の初秋の風物詩になるに違いない。耳を澄ますと干したお米がしやしやしやら、パチパチという。この日は快晴、無風。

―稲刈り後のはざかけ作業(敷地内駐車場)―

あれは、稲刈り後のはざかけ作業(敷地内駐車場)です。彼はずっと熊澤の酒米をやってくれています。『河童シリーズ』で純米吟醸を仕込んだときの、初の茅ヶ崎産酒米は大竹さんの米なんです。新参者が一から田んぼをやって広げていくにはどうすればいいか大竹さんのアドバイスにもとても助けられました。

―植えた後から稲刈りまでの管理は？―

農太郎 植えた後は水の管理が大事。入ってるか入ってないかでキープした方がいいとか、細かいノウハウがあるんですけど、我々はたっぷり入っている

農太郎 そうそう。苗づくりから、田植えの日も一緒に決めたいし、酒米の肥料とか、そのブレンドの仕方を教えてもらったり。日々試行錯誤だったから心強かったですよ。

―なるほど、人にも恵まれたんですね。それでは、あの地域で若手はいるのですか？―

五十嵐 若手は大竹さんがいます。彼はずっと熊澤の酒米をやってくれています。『河童シリーズ』で純米吟醸を仕込んだときの、初の茅ヶ崎産酒米は大竹さんの米なんです。新参者が一から田んぼをやって広げていくにはどうすればいいか大竹さんのアドバイスにもとても助けられました。



稲刈り後のはざかけ作業(敷地内駐車場)

それでもお米同士の小さな粒が密集すると、ほんの少しの空気の振動でもふっかりあって、私たちにまで届く音を発しているようです。それがまるで「しっかりやれよ」のメッセージのようで、近い将来この何倍もの量の稲刈りに精を出すであろう私たちの未来に想いを馳せるひとときです。

田植えをしてから収穫までの間、酒米プロジェクトのリーダー、酒造部の五十嵐哲朗と農太郎こと渡邊幹は足しげく田んぼに通っていました。二人は以前尋ねた酒米づくりのバイオニアが「田植えの後は何だか足音を聞かせられるかだ」と教えてくれたという話を皮切りに、その「足音」の実態を語ってくれました。

農太郎(渡邊 幹 わたなべ もとき)

酒米プロジェクト責任者

1986年生まれ。東京農業大学卒。山梨で研修を受けた後、地元大磯に帰り新規就農者として農園「たいようまるかじり」を立ち上げる。地域で自ら事業を立ち上げる若者が集まりイベントなどを企画するコミュニティに加わった。そこに参加してオケバスタッフでもあった現代アーティストと運命の出会いをし、ゴールイン。結婚式をオケバで挙げた唯一のカップル。



五十嵐 哲朗(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卒。学生時代のバイト先の上司によく連れて行ってもらった知る人ぞ知る飲み屋で、卒業後は地元で酒を造りたいとマスターに話したところ、丁度昨夜店の常連から酒を造ってくれる若者を探していると相談を受けたばかりだと。早速、マスターに紹介されたのが熊澤でした。1995年入社。2000年杜氏就任。2020年から酒米プロジェクトを主導する。



イメージがあるので、この水位で本当にいいのか？と不安になる。そういうのが色々ありました。―常磐さんがそれも教えてくれたのですか？―

農太郎 そうですね。この時期は浅い方がいいよとか、この時期に深くしたほうがいいよとか。その田んぼ特有の調整が必要なんです。

―その土地の特徴ってあるのでしょうか？―

農太郎 あそここの土地の特徴は、川の水がいいんですよね？

五十嵐 はい、いい水です。小出川。隣接して二つの川が流れている土地なんです。

農太郎 だから同じ地域でも少し離れると水質の違う川の水になります。そうすると地域の中でもお米の味が変わってくるんです。

熊澤茂吉(以下：熊澤)
この地域で作ったお米でお酒も造るといことは、米を作る水と酒を造る水が同じ水質、水脈になる。同じ水で、米も酒も造れるということですね。

五十嵐 それはすごいことなんです。





巨大な茅の根との格闘！
ツルハンという道具で、
石を砕きながら田んぼの外へ



大昔に入れた耕作放棄地は草だらけ！
アメリカ製のハンマーナイフで草を砕



導入されたトラクターも大活躍！
コンパクトだが、パワーの超可愛い相棒♡



春に向けての整備は続く…

稲刈りその後…

—自分たちの手で米作りをすることで、お酒も味が変わっていくんですね。
五十嵐 農太郎 変わるでしょう。五十嵐 目標のお酒をこうしたいというのがあったら、それに向けてどういうお米をどのように作ってあげたいのかというところまで結びつけて考えてゆくことができる。すると将来的にここだけにしかない、オリジナリティのあるお酒が造っていきけるようになる。それが一番かな、と思っています。
農太郎 あとは耕作放棄地、農家の跡継ぎ問題もあるので、そういった理想のお酒が米作りから酒造りまで出来るようになったら、田んぼを増やしていくって地域の農業の活性化にも繋がって行きますよね。
今回、我々が作った田んぼを見て、常磐さんがすごくいい出来だと言ってくれました。少しずつだけ信頼が育まれているのかなという自信になった。それでゆくゆくは地域の農家さんが熊澤酒造にだったら田んぼを借りたいな、と思ってくれたらいい。
それを意識して、丁寧に小さい

田んぼをやりました。
—丁寧に信頼を育む、ということにお二人のご苦労があつて、小さな田んぼは無事収穫を迎えられたんですね。なにはともあれ、みんな楽しそうでしたよね。
熊澤 その苦労が実際にお酒になると、全貌が観えてくるから、愛情が湧くだろうね。
—田んぼを広げていって、酒蔵部で全て管理していくのですか？
五十嵐 全部はきつと難しい。地域で契約農家さんとして一緒に作っていくってくれる同世代の方々がいれば有り難いです。つまりそういう人達、仲間を増やしていきたいという意識でやっています。それと、自分たちも米作りに参加することで、農家さんと米作りの話を対等にできるくらいの技術を持ち、理想の酒造りをするためにどんな米にしていきたいかという話がしつかりできるようになりたい。すると農家さんも酒造りを一緒にやっていく感覚で酒米作りをしてくれる。そんなグループを作っていくきたいですね。

—さて、その後の田んぼ事情のお話です。—
長年使われていなかった耕作放棄地を借りる事で、今年には自社田んぼが10反（1町歩）まで広がりました！しかし耕作放棄地を再び田んぼに戻すのは一筋縄ではありません。田んぼにはびこる草の根は塊となって土に絡まり、岩のように重くなって取り除くのに四苦八苦。耕運中にトラクターごと沼にはまってどうやっても脱出不可能となり、最後は土建屋さんの重機で救出されたなんてハプニングも2人は楽しみに語ります。日々田んぼの洗礼を受けながら、立ち足はだかる壁をひとつひとつ地道に平らにしてゆくのです。コロナウイルスによる生活の変化や地球温暖化問題が深刻な今、もしも次世代が農業中心の暮らしを選べば、耕作放棄地を減らすことはきつと未来へ繋ぐ架け橋にもなる、と、つかい理想を掲げながら。
また嬉しいことに、この1年で私達の酒米プロジェクトに賛同して下さる農家さんが昨年の3倍に増えました。地元産酒米作りのための農業ネットワークは着実に広がっています。土地が広がる今度は水の違い、地形の具合による変化がどうお酒に関わってくるのか、その感覚を共有できる信頼する協力農家さんたちとのやりとりが大切になってゆきます。
新たな課題をクリアしながら、熊澤酒造農業部の奮闘は続きます！

農太郎 お米にタンパク質がどれくらい入っているかがお酒の味にすごく影響します。タンパク質は分解していくとチツ素という肥料分になりますが、それが多いとお酒になった時に非常に雑味が出てきてしまう。なのでタンパク質含有量を少なくすることをすごく意識しています。
酒米の場合、肥料は多ければいいというものではなく、そこを上手に出来る農家さんと情報交換が出来ると有難いのです。食料米をやっている方は沢山穫れることが収入に直結しているのだから目指しますが、酒米になると目指していくところが変わってくるので、そこを理解してもらえれば農家さんと酒米造りのための米作りの話がしたいわけですね。
地域の田んぼを守りつつ、酒造りのための米作りを農家さんと繋がりが行っている。昔はあったはずの営みの輪が新しいカタチで繋がってゆきそう、そんな嬉しい気配です。

初の地元産米

酒米プロジェクト 立春朝しぼり

キンと冷えた寒の極まる早朝、真夜中から続く上槽作業（お酒を搾る工程）とこれから始まる出荷作業のつかの間の時間。静かな蔵の中からちよるちよるという音とブルーティな香りが漂います。

「立春朝しぼり」当日。醪（もろみ）がヤブタという機械で搾られ、薄暗い蔵の中でキラキラと光る黄金色の酒が、垂れ壺に落ちてきます。そっとすくって口に含めば、メロンのような香りと舌に広がるシユワシユワと心地よい刺激。「うわあ、美味しい！」と思わず飛び出す溜息まじりの声。この味わいをお届けするには時間との勝負。搾りたての酒が生み出す感動をどうにかその日のうちにお届けしたいと始まった「朝しぼり」も今年で10年目を迎えます。

今年はいよいよ酒米プロジェクトで実った地元産のお米での初出荷となり、いつもより更に特別な朝。蔵人もより一層気合いが入ります。



と微生物のコミュニケーションの産物。長年の経験と日々蓄えてきたデータがこの日の朝、芳醇な香りと黄金の味わいとなって現れるのです。

この朝しぼり、出来立てを味わう醍醐味はもちろんこのお酒の特権なのですが、それに加えて封を開けてすぐのフレッシュな味わいから、熟成が進み丸みを帯びていく味の変化を感じて頂くのもまたオツな楽しみ方なのです。日々変化していく味。それはまぎれもなくお酒が生き物であることの証です。

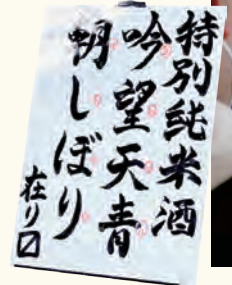
さて、日もまだ出ない朝の寒さをこらえながら、瓶詰めされたお酒の梱包作業が各レストラン社員も総出で行われています。生まれだての芳醇な味わいを醸している酒を届けられるとあって、寒さを吹き飛ばすように皆笑顔。蔵全体が高揚しています。そして繰り返される味見？の後の空き瓶もまたご愛嬌。こんな光景もセットで、何だか贅沢なお酒なのです。

あの味米が、やとお酒になりました



AM10時～店頭へ並び販売開始!!

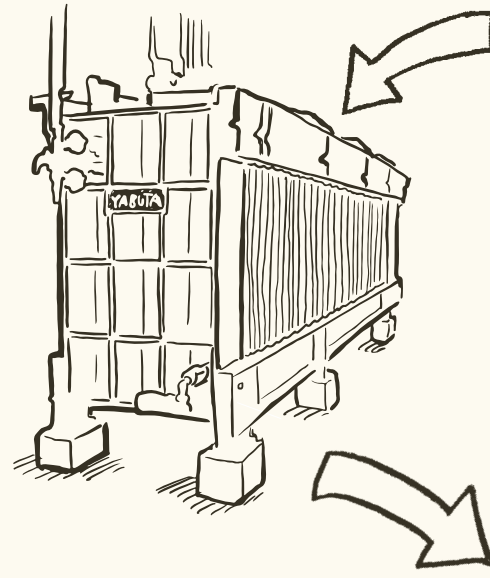
各店の店先には手書きの看板が並びます



AM2時～西発酵しているモロミを搾り始める



業界で通称ヤブタと呼ばれるこの巨大アコーディオンのような機械は、正式には数田式自動搾機と言います。タンクでどぶろく状だったお酒もヤブタで搾られクリアな清酒となり、板に張り付いて残ったモノが酒粕となります。搾りでも最初に出て来る酒を「荒走り」、その後の酒を「中汲み」、最終段階の酒を「責め」と言います。



AM2時～5時 垂れ壺に滴るお酒



ヤブタが普及する以前は、搾りも手作業。醪（もろみ）を搾る道具を槽（ふね）と呼んでいました。それを受ける垂れ壺にも槽口（ふなぐち）や亀口など色々な呼び名があります。

このまま飲みたい!!



AM8時～社員総出で梱包作業

瓶詰めが終わると最後は梱包です。寒い朝搾りの包装作業に試飲は付きもの。作業が進むにつれ、笑顔と空っぽの一升瓶が増えています。賑やかな庭の景色は朝しぼりの風物詩です。さあ、お披露目まではあと一歩!



新聞に包み紙ラベルを貼って完成!



AM6時～瓶詰め作業



時間が勝負!!

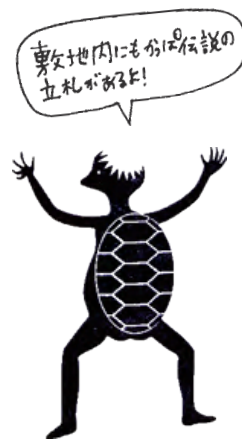


蔵元の未来を切り拓く酒ー河童シリーズ



河童徳利伝説。

むかしむかし。働き者の五郎兵衛さん、ある日腹を減らした河童が愛馬にかぶりつくのを見て捕まえた。けれど事情を聞くと可哀想になり、河童を逃がしてやることに。すると河童はお礼にと、いくらでも酒が溢れ出す徳利をさしだした。大のお酒好きの五郎兵衛さん、朝から晩まで酒びたり。急げ者になってしまふ。けれど痩せ細った愛馬をみて、心を入れかえ元の真面目な働き者に戻って幸せに暮らしましたとさ。



創業140周年を迎えた2012年。ここで一度自分達の原点に回歸しようとした。歴史を紐解くことになりました。始まりは明治5年。裏山の奥に広がる田んぼで取れた食用米と、蔵に浮遊する天然酵母でどぶろく状の酒を仕込み、翌年から本格的な清酒が誕生したとのこと。その創業時のどぶろくを作ろうと、蔵元の同級生の実家の農家(5で前述の常盤さん)を頼り米を分けてもらい、敷地内に浮遊する野生酵母を採取し、半世紀ぶりの地元産の米による酒造りが始まりました。こうして地域に語り継がれる酒にまつわる昔話「河童徳利」をモチーフに『河童のどぶろく』が誕生しました。その2年後には、初の茅ヶ崎産の酒米(五百万石)を農家の大竹さん(5で前述)に作ってもらい、『河童の純米吟醸』が誕生したのです。河童シリーズは蔵元の未来を切り拓く酒としてこれからもチャレンジを続けていきます。

河童シリーズラインナップ

第1弾! 河童のどぶろく



720ml 1,485円(税込)

茅ヶ崎産キヌヒカリ(90%精米)と敷地内で採取した自社酵母を使用し、古くからのドブロクを再現した甘酸っぱい「食べる日本酒」。噛んで味わうおもしろさがあります。春、秋の2回仕込みます。4月9日 生発売(超限定品) 4月23日 火入発売(限定品)

第2弾! 河童の純米吟醸



720ml 1,518円(税込)

湘南地域米、熊澤酒造の井戸水、敷地内で採取した自社酵母を使用したオール地元産の純米吟醸。しっかりとした味わいながらも飲み酸で飲み応えがありながらも飲み飽きしないお酒です。和食はもちろん、パスタや魚料理にもマッチします。

第3弾! 新作! 河童の貴醸酒



蔵人チャレンジ 丸田 有仁

1988年秦野市生まれ。東京バイオテクノロジー専門学校から新卒で入社、日本酒醸造担当。職人気質に溢れ黙々と打ち込む姿が素晴らしい。言葉はいらなさとばかり寡黙で声の小ささは社内No.1。パンクをこよなく愛するぶっ飛んだ一面も併せ持つ個性派だ。



さて、その河童シリーズから新作のご紹介です! シリーズ第3弾は「河童の貴醸酒」というお酒です。蔵では年に1度だけ、若手の蔵人が自分の造りたい酒をプレゼンし、その勝者に小さなタンク1本分だけ責任醸造させる「蔵人チャレンジ」という取り組みを行っています。その第1回目の勝者、蔵人・丸田有仁が仕込んだ貴醸酒が、チャレンジングな河童シリーズにふさわしいということ。4月よりごく少量ですが販売

することになりました。地元産米、自社酵母、酒で仕込んだスペシャルな貴醸酒を3年間オーク樽で寝かせ、とろみの中にオークの香りをまとった琥珀色の酒。これは若い蔵人の熱意と、3年という月日の結晶です。その美しさも愛でて頂きたいので、ラベルはあえて裏側から河童がひっそりと。蔵元の未来を切り拓くチャレンジ精神溢れる河童シリーズにしていこう! そんな想いも皆様が届きますように。

地元産の五百万石という酒米と自社酵母を使って仕込んだ貴醸酒を、ホワイトオーク樽で熟成具合を見極めながら数年寝かせた数量限定のお酒です。貴醸酒特有の濃醇な甘さと自社酵母のキレのある酸が熟成により調和し、ホワイトオーク樽特有のパニラやカラメルのような香りとも合わさって、より複雑で奥深い味わいとなりました。

1000本限定 300ml 1,650円(税込)

大竹さんとの出会いが生んだビール レモングラスホッパー ストーリー

いつも柔和な大竹さんは、実はマウンテンバイク業界で知らぬ人がいないレジェンド。マウンテンバイクを日本に広め、自らも初代日本選手権チャンピオンです。そして自ら生み出した大竹モデルを製作販売するお店の内装をほとんどセルフメイドしてしまふタフな根性の持ち主です。そんな大竹さんは農業への取り組みも半端なく、その中でも自慢なのがレモングラス。知人に紹介されて訪れた熊澤酒造を気に入って、自分のレモングラスを使ったビールを造らないかと直談判して下さったご縁で誕生したのが「レモングラスホッパー」です。



秦野のマウンテンバイクショップに隣接するレモングラス畑

レモングラスホッパー

ローカルプロダクトシリーズ



アルコール5度

その後、そのビールが評判を呼び、熊澤酒造全店で「レモングラスフェア」が始まりました。毎年夏の終わりにはレモングラスをふんだんに使ったメニューがレストランに並び、ハーブ感が爽やかなレモングラスホッパーとの競演となるのです。更には、モキチトラットリアのピッツアは、大竹さんが同様に「半端なくハマってしまった」という薪割りの芸術的な薪を使って焼き上げています。暮らしの教室の講師でもご登場いただいたり、偶然の出会いから始まった展開は醗酵するよりに広がっていきます。



毎年沢山のレモングラスが収穫されます



マウンテンバイクショップオオタケ代表 大竹雅一さん(左)と奥様のやよいさん(右) 週に1度、モキチのピザ窯用の薪を、お二人で届けて下さいます。

※マウンテンバイクの大竹さんとP5、P10で登場した農家の大竹さんは別人です。2人の大竹さんにお世話になっています。

春夏秋のビールのおすすめ

ローカルプロダクトシリーズ

片浦レモンエール



アルコール5度

小田原市の片浦地区で栽培される片浦レモンの皮を使用。片浦レモンならではの甘く爽やかなフレーバー、上品な酸味とアメリカ産ホップを贅沢に使用する事で生まれる苦味の調和が楽しめます。

ローカルプロダクトシリーズ

山椒IPA



アルコール6度

マウンテンバイクの大竹さんは、秦野の山を楽しむために山の手入れのボランティアもしています。その際、山椒の木を見つけたという話から収穫してもらうことに。日本の伝統的スパイスと世界のホップの夢の競演をお楽しみください。

季節限定ラベル

父の日ビール



アルコール5度

母の日は盛り上がるのに父の日はなぜか寂しい日本で、何とかお父さんに喜んでもらおうと誕生したのがこのビール。定番中の定番、日本のお父さんが大好きなピルスナーの父の日バージョンです。

ローカルプロダクトシリーズ

サマーオレンジエール



アルコール5度

定番の妻ラベルでお馴染みのゴールデンエールをベースに、小田原片浦地区で栽培されているニューサマーオレンジを贅沢に使った夏にぴったりのフルーツエールです。オレンジのアロマとフレーバーを浴びてください。

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。

練粉チョコアイス



デザートにオススメしたいのが、こちら！見た目にも美味しい練粉チョコアイスです。酒粕を粕小屋で長期熟成させると、芳醇な香りと味噌のような色合いの練粉になります。その練粉とチョコレートの相性は抜群で、濃厚なビターチョコを思わせるアイスに仕上がりました。茅ヶ崎のブレンディーズとコラボして誕生した蔵元ならではの逸品で、素敵なデザートタイムを。

酒粕醗酵パスタ (ロザマリーナ)



モキチトラットリアの夏の風物詩といえば、これ！生シラスと、ビールの原料のホップと塩を醗酵・熟成させたロザマリーナを使った冷製パスタです。パスタは自社製生パスタを使用。熊澤ならではの原材料と醗酵の技術を使ったとおきのレシピで作ります。あー、夏がやって来た！と感じていただける記憶に残るこの一皿、是非一度ご賞味アレ。

とっておきのアテレシビロ!



作り方

1. 魚醤と米麴を合わせ1週間寝かす。(毎日手で混ぜて空気を入れてあげる)
2. 皮をとったむきんにくとピュアオリーブオイルを弱火にかけ10分火を入れる。
3. 鍋に日本酒を入れ沸かす。そして鍋ごと冷ます。
4. 黒にんにくの皮を剥いて全ての食材を合わせてミキサーでまわして出来上がり。



モキチトラットリア 料理長
(えのきだひかる)
榎田光

野菜はいつもモキチ・グリーンマーケットの茅ヶ崎産無農薬野菜を使用しています。

1982年佐渡生まれ。2009年入社。2016年からモキチ・トラットリアの料理長に就任。熱いハートとチャレンジ精神溢れる姿勢から次々と斬新でファンタスティックな料理を生み出してきた。しかし、同じく次から次へと生み出される下ネタがタマニキズ。強面で恐れられているが、実は社内一のロマンチスト。趣味はそば打ちと奥さんを笑顔にすることらしい。

黒大蒜のパーニャカウダ

材料

鰯沼魚醤	60cc
米麴	60g
黒にんにく	2個
ピュアオリーブオイル	100cc
むきんにく	10g
日本酒 (千峰天青)	100cc



Mokichi TRATTORIA 特集

モキチ・トラットリアのおもてなし

モキチ・トラットリア入口 (上)

鎌倉山の開発などでも知られる実業家、菅原通済(1894-1981)の築450年の自邸を移築したモキチトラットリア。通済が蒐集した国宝、文化財を含むコレクション(常磐山文庫)が収納されていた古民家と合わせた2棟を融合しレストランに。

マリージュコース (右)

全6品ドリンク6種類 7,700円(税込)
※値段・内容は変動することがあります。詳しくはお問合せ下さい。



湘南ビールの開業とともにオープンしたモキチトラットリアは今年で25周年を迎えます。当初は「湘南麦酒蔵」というビアバブでしたが、今では蔵元ならではの食材や調理法でお料理を提供するイタリアンレストランとして多くのお客様にご愛顧を頂いています。

さて開業以来の人気メニューはほろほろに柔らかく煮込んだ豚肉が好評の「豚の湘南ビール煮込み」ですが、ここ数年リピーターのお客様が増えてきているのがマリージュコース。これはコースのひとつ皿ひと皿に、酒好きがスタツプが厳選した旬の日本酒やビールを合わせてご提供するコースです(平日夜限定)。熊澤酒造では日本酒もビールもそれぞれ単体で楽しむものではなく、どんなスタイルのものでも料理と共に楽しむ食中酒であることを心がけているので、旬を楽しむ料理と地域の食文化に寄り添う醸造のマッチングをお楽しみ頂き、蔵元の真髄を感じてみてください。

information

【月～金】

ランチ 11:30～15:00

ディナー 17:30～22:00

【土日祝】

ランチ 11:30～16:00

ディナー 17:00～22:00

定休日：毎週火曜日

※3・8・12月は休まず営業いたします。

ご予約可

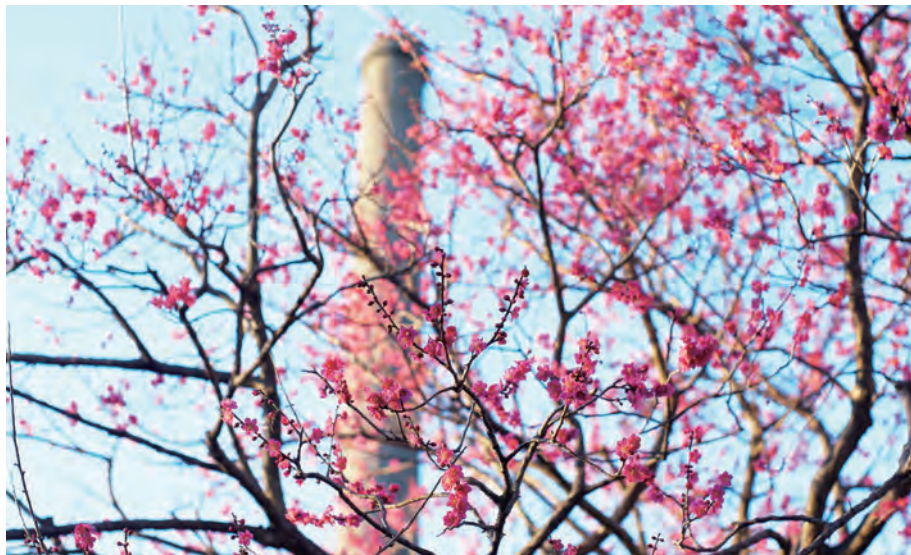
TEL:0467-52-6111

※営業時間は変更になる場合があります。詳しくはお問合せ下さい。



地元農家の無農薬野菜

また最近では中庭のモキチグリーンマーケットの地元農家の無農薬野菜の美味しさに感動したスタッフ達が畑にお手伝いに通い、レストランでも多くのお客様にその滋味深い味わいをご堪能頂けるのが大きな喜びとなっています。これからはモキチトラットリアは蔵元ならではの食文化を発信し続けるレストランでありたいと願っています。



敷地内の梅



蔵元料理 天青入口付近の瓦模様

庭のこと

瓦
ーかわらー

熊澤酒造の庭には、よく見ると波模様があちらこちらに並んでいます。これは一体何でしょう？

正解は「瓦」。400年以上この地にある熊澤家の建物の引越の際と、鎌倉の古民家を解体して組み立て直した際に出た瓦がこの庭にちりばめられているのです。

解体工事によって沢山出た瓦。地面に刺すだけでは到底使い切れない瓦たちを、どうにか使い切れないだろうか？蔵元と庭師船平さんのアイデアと経験で、敷地の色々な場所を形を変えて活躍し始めた瓦たち。

地面に刺す場合は、雨の日は濡れた地面に靴が触れなくてすむ泥よけにもなります。お店の入り口付近、特に天青ではこの瓦の波が足元からお出迎えます。雨に濡れしつとりと水分を含んだ瓦もまた風情があるものです。

カフェの入り口の壁やトラットリアモキチの奥の部屋から見える山際の崖にも瓦たちが並んでいます。並んだ瓦の壁から植物がひょっこり顔をだし、今度は植物を守る役目を果たしながらリズムと趣

梅
ーうめー

熊澤酒造に隣接している小さな駐車場やレストラン前庭には、2月頃からもう間もない春の訪れを告げるように咲く梅の木が並んでいます。この梅の木、かつては現在の大駐車場いっぱいにあった梅林が時代を経て移され、それでもたくましく根を張り酒造の変遷を見守ってくれているしつかり者達です。私たちもその恩恵に預かり、可憐な花を愛でたあとは、できた梅の実を梅酒やジュースにして、カフェやレストラン天青でお出ししていました。昨年からは日本酒の湘南スパークリング・梅バージョンとして、商品化もしています。今年はそれに加えて、その漬けた梅をとろとろに煮込んだ梅ジャムにしてみました。

転用の転用で転がり続ける梅。鑑賞にとどまらず、その命を愉しむことも、熊澤酒造の命の繋ぎ方のひとつです。



① 湘南スパークリング・梅バージョン

酒造の敷地内で採れる梅の実を日本酒にじっくりと漬け込み梅酒を作り、それを湘南スパークリングにブレンド。ほどよい酸味と爽やかな飲み口が特徴の限定バージョンです。

直売所「地下室」にて販売中 300ml 825円（税込）



② 梅ジャム

湘南スパークリング用に日本酒に漬けた梅にもう一工夫。モキチスイーツにてジャムにすることにしました。グツグツと煮ることでアルコール分はなくなりますが、熟成したふくよかな味わいが楽しめます。

mokichi baker & sweetsにて4月29日より数量限定発売 200g 780円（税込）



入り口アーチの通路に敷かれた瓦

を加えてくれるのは何とも良い塩梅です。瓦は今では、実家などを壊す際に利用価値がなくなり捨ててしまふことが多いのかもしれない。しかも捨てるのにお金がかかるので、ある種の厄介者になりつつある。しかし少し視点をかえれば、その波模様のようにゆるりとしたカーブは、直線構成の庭に遊びや動きをもたらします。古いものであればその土地の土で焼かれ、地域の色を反映しているもので、その固有の味わい深さも庭にもたらしてくれるのです。

酒造の庭を彩る影の実力者の瓦。
その存在にあなたは気づいてくれましたか？





古道具のある暮らし

鯉のぼり



幼い頃、桜が散る頃になると
こいのぼりが宙を舞っていた。
それは何だかあどけない慶びの
想い出とセットでした。骨董市
などで見かけると、胸がキュン
となるようなノスタルジーを感
じて、用途も無くついつい買っ
てしまっていました。
モキチトラットリア（香川店
以下：トラ）が4月中旬のオー
ブンだったので端午の節句に近
いこともあり、ふら下げてみる
ことにしました。何だかどっ
もい。こいのぼりがインテリ
アとして使えることを発見した
瞬間でした。

大空を舞っていた大きな鯉たち
は、大抵子どもの成長とともに
活躍の場を失ってゆく。かろう
じて残されていても飾るチャ
ンスはなかなか巡って来ない。け
れどインテリアとして見直して
みたら、こんなにも愛おしいア
イテムはなかなか無いのです。
もちろん飾る時のTPOはあ
ります。それを考えることが古
道具を愉しむポイントでもある
のです。トラでは妙にマッチした
こいのぼりも、フーズガーデン
（茅ヶ崎駅前店以下：フーズ）で
は何だか合わない…ということ
がありました。考えてみると、
フーズは梁が細くスタイリッシ
ユなデザインなのでこいのぼり
そのものではパンチがあまりす
ぎる。対してトラは梁がバワフル
なのでそのダイナミズムとマッ
チングするのです。そこで、フ
ーズでは威圧感のあるこいのぼ
りの目を見えないように、胴体
だけにして額装して飾ってみま
した。そうしたら、こいのぼり
の鱗はまるで北欧デザインのマ
リメッコのようではありませ
んか。こいのぼりをテキスタイル
デザインとして再発見した瞬間
です。

縁起物ですから、それを飾る
こと自体にも幸福や繁栄への祈
りも込められています。そこで
トラでは上に昇ってゆくように、
フーズでは右肩上がりの位置
に設置してあります。そうし
た配置の妙を試行錯誤するこ
とも古道具の愉しみ方のひと
つでしょう。

その意匠性は、世界的にも認
知され、海外の邸宅にインテリ
アとして飾られているのを雑誌
で見ることもあります。日本の
風土から生まれ子どもの健や
かな成長を祈る親の願いが込
められているこいのぼり。そ
れは、成長とともに役目を失
うものではなく、視点を変え
るとその卓越したデザイン性
で私たちを楽しませるものと
して、再び泳ぎ出すのです。
高度経済成長期からはプリ
ントが主流になってしまい、
その意匠性も薄くなってしま
いましたが、熊澤酒造のこい
のぼりは職人による手描きの
ものです。フーズでは近づい
て観ることができるとは是非
その意匠を堪能していただき
たいと思います。



MOKICHI FOODS GARDEN (茅ヶ崎駅前店) の額装された鯉のぼり

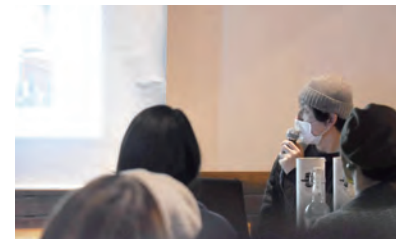
熊澤トピックス
01「クラフト・ジン」「白天狗」発売



ジンの蒸留器



暮らしの教室 試飲会風景



江口さんトークショーの様子

前号の熊澤通信でお知らせしていた熊澤酒造100年振りの蒸留酒第一弾、クラフト・ジン「白天狗」が2月8日発売となりました。

記念イベントとして「暮らしの教室」で話題の蒸留所「MITOSAYA」オーナーの江口宏志さんのトークショーが開催されました。

江口さんはジンやブランデーといった蒸留酒は、その季節に最適なボタニカルの香りをギュッと凝縮して閉じ込めるといふ面白さがあるお酒だと言います。

かつてアートブックの編集の仕事にも携わられていた江口さん。蒸留酒造りの仕事はまるで一冊の本を読んでいるように奥深い表現力があり、その魅力に引き込まれたそうです。

教室ご参加の皆様には、トークショーの後、蒸留所見学と「クラフトジン白天狗」の試飲会をお楽しみ頂きました。



スパイシーで芳醇な香りにはファンが多いジン。そのジンに欠かせない素材がジュニパーベリー。私たちも自社の田んぼ近くの山間で育てています。ジュニパーベリーとは西洋ねずみの実で、松の木のようなスパイシーな香りがあのジンならではの芳香を生むのです。オス株メス株をセットで育てることで実がなります。10年後には大きく育って豊かに実り全量をまかなえますように！

100年振りの復活！
蔵元ならではの蒸留酒クラフトジン「白天狗」新発売

2021年
2月8日
新発売!



熊澤酒造のクラフト・ジンは吟醸粕を再醗酵させて造った粕取り焼酎をベースにライススピリッツを造ります。そこにシンプルにジュニパーベリーのみを漬け込み蒸留することで蔵元ならではのジンに仕上がっています。完成までに3回の蒸留工程を経ることで、絶妙なバランスと深みのある味わいが広がります。

価格 700ml 4,500円 (税込 4,950円) [カートン入り]
※こちらの商品は熊澤酒造オンラインでも購入できます。

なぜ「天狗」??

日本酒やビールといった醸造酒を高温で熱すると蒸留酒(通称スピリッツ)というお酒に生まれ変わります。古来より天狗伝説も多いこの地域。内なる強さを持ち、洗練された天狗パワーにあやかり、誕生したお酒をそう名付けました。



今日も小田原の小さな工房からは、グノンさんの愛情も一緒に詰め込んだバッグを縫うミシンの音がカタカタと聞こえてきます。

1

【強度】

底面の剥ぎ合わせがない一枚仕立て&縫製箇所を減らす三角マチで一升瓶でも楽々持ち運べる強度に。



2

【縫製】

ロックミシンで裁ち目がかがった上で、テープでへり巻き処理。これによってチクチク感のない手触りが実現。

3

【オリジナルタグ】

シンプルな熊澤オリジナルタグがチャームなポイントに。日常の買い物にも使えます！



創業以来使用している湘南ビールには欠かせないドイツ・ワイヤマン社のモルト

02 熊澤オリジナルエコバッグ

gunung & gunung-life

gunung(グノン)こと山本敦さんとgunung-life(グノンライフ)こと山本順子さんは、ご夫婦で物づくりの道を歩んでいます。お二人とokeba gallery&shopの常設作家さんです。

敦さんは作品の素材に自転車、建築端材などを使用しています。リサイクルというよりはアップサイクル。使わなくなった物の価値をより高め、ハイセンスな作品に仕上げられています。独特の質感や素材感は男性好みかと思いきや、その実用性とデザインセンスのためか女性のファンも多く、老若男女gunungの作品に魅了されます。環境への配慮が背景にあり、何だか愛嬌のある作品たちに、買う側の気持ちもアップされる。そんな作品を作り続けています。

奥様の順子さんはgunung-lifeとして天然素材のシンプルなお洋服や布小物を制作されています。季節を問わず長く着られるものや、お洗濯のラクチンなざらりと着られる服はokebaでも大人気。シンプルですが裾のラインや着たときの全体的なシルエット

昨年からのビニール袋の有料化で、エコバッグを持って外出するのがすっかり日常になりました。でもちよつと待ってよ、エコのためにエコバッグを大量生産大量販売する世の風潮はいかかなものだろうか？熊澤らしく日頃のモノ造りの途中で捨てられていく運命の何かにひと手間かけてバッグを作ろう、ということとで白羽の矢がたったのが、ドイツから送られてくるビールの原料のモルト袋。これをオケバの常設作家でアップサイクル(不要になったモノをデザインの手で新たな作品に昇華すること)アーティストのグノンさんに依頼。

丈夫で素敵なエコバッグになりました。モルト袋一袋で一個出来上がります。お酒でもパンでも野菜でも、何でも入って水や汚れにも強い熊澤オリジナルエコバッグ。あなたもお一つ鞆にひそませてみませんか？大きさ・形の違う二種類で2020年8月より販売しています。



gunung gunung-life
山本 敦さん(左) 山本 順子さん(右)
2020年6月アトリエ&ショップ「toko gunung (トコグノン)」がオープン。
住所：神奈川県小田原市栄町3-22-8
Shop オープン：毎週金曜・土曜の12:00~18:00
Instagram @toko_gunung 情報はこちらから

ツトがお洒落なので、重宝されるお洋服です。定番もの意外にも展示の際は「ジュンスカ」とよばれるつぎはぎの柄のスカートがお目見えするのですが、いつもすぐ売り切れてしまうほど。ひとつひとつのデザインも色合わせも、ご自身も楽しみつつ作られていることが伝わってきますし、gunung同様着る人の気持ちがあップするような作品です。

最近では順子さんの制作から出た布の端切れを使って、敦さんがストールを作られていて、こちらも大人気！一点一点はぎ合わせているので、同じ物が一つとしてないことも魅力的です。



モルト袋1つから1枚のエコバッグが作られます。モルトの種類によってはまれに柄違いのレアものが見つかります！探してみてください。
大 1,980円 小 1,540円(税込)



okeba 10周年を迎えて

工業化社会が進み、大量生産されたモノが溢れ、職人がいなくなり、消費者だらけになった町は豊といえるのか？1977年に出版された「住！日本人の暮らし」（秋岡芳夫）を読んでショックを受けた。正にそうだ。「蔵元として地域のモノ造りに取り組む人たちが集まり発信できる場を作ろう！」。以前は蔵人の宿舎だった建物が、ビールの出荷場になっていったがあまり使われなくなっていた。これは使えそう。先代に聞いたら、その倉庫は創業当時は桶場（おけば）という酒造りの道具を作ったり修理する木工所だったという。そうして、オケバ・ギャラリー&ショップが東日本

大震災直前の2011年1月に誕生しました。地域の人がレストランで地元の食材を食べ、僕らのお酒やビールを普通に楽しむように、地域の職人が造る洋服を着て町を歩き、家ではお気に入りの皿やコップで暮らしを楽しむ。傷んだり壊れてしまっても、近所の職人達によって修理して長く愛用してもらおう。造り手と使い手が友達になってゆく。そんな風になったらいいなと夢見つつ、今後も取り組んでいこうと思います。今までオケバに関わって下さった全ての皆様に感謝します。これからもご愛顧のほど宜しくお願いします。

熊澤酒造株式会社
6代目蔵元 熊澤茂吉

改修工事前のokeba



okeba常設の作品



今回表紙の制作風景。キャンパスは、長年使い込まれた酒造りに欠かせない麻布。



Wooさんデザインの熊澤の包装紙

表紙の作家紹介ーテキスタイル作家Woo

okeba 10周年記念てびい



okeba 10周年を記念して手ぬぐいを作っちゃいました！ノグチナミさんによる手描きのイラストは、okeba常設作家さんの作品が描かれています。okebaの文字を大胆に配置したものと2種類を手に入れて、これであなたもokeba通。

左:ロゴタイプ 右:イラストタイプ
2タイプ (350mm×900mm) 各 1,650円 (税込)
作家: 絵描きノグチナミ・ユカワノリコ

熊澤酒造オリジナルエコバッグ



P22でご紹介したgunungによる、ドイツ・ワイヤマンのモルト袋をアップサイクルして作ったエコバッグ。工夫された縫製で、強度、手触り、オリジナリティが他の追随を許さない！

大 W44cm×H32cm×D12cm (持ち手:H25cm) 1,980円 (税込)
小 W29cm×H35cm×D10cm (持ち手:H25cm) 1,540円 (税込)
作家: 熊澤酒造 × UPCYCLE gunung

「熊澤通信」オンラインショップ <https://www.kumazawa.jp/tsushin/>

上記の商品は、オンラインショップでもご購入いただけます。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。



独自のテキスタイルの作品を作るWoo(うー)さん。シルクスクリーンプリントで味わいと垢抜けたスタイルを同居させた作品で知られます。そのデザインはフィンランドの大学への交換留学や、アフリカのフェアトレードの会社のインターンの経験、旅好きなことから今まで訪れた国などの香りをどこかしら纏っているようです。ご自身も何風でも無いものを目指しているということで、言うなれば無国籍スタイル。この地球の要素を限定せずに紡ぎだす模様は私たちに元気をくれます。



テキスタイルデザイナー Woo (Yukari Muhire)

女子美術大学で染色を学び、在学中に制作/発表を始める。卒業後、ルワンダ共和国で手編みのカゴを扱う会社でインターンとして働く。2013年帰国後、テキスタイルの制作活動を本格化させ現在に至る。旅、世界の音楽や手仕事、また自然が好きで、旅の記憶や身の回りの景色などからインスピレーションを得て模様を作っています。大磯在住。

information

HP <http://wooyukari.com>
Instagram @woo_textiles

2021年5月14日(金)~31日(月)
okeba10周年展開催予定

2021年6月13日(日)開催! 富永富士雄の「ブラモキチ的茅ヶ崎の考古学」

開催日：2021年6月13日(日)
受付：15:00～ / トークショー 15:30～17:00
会場：mokichi cafe 地下1階 熊澤酒造敷地内
講師：考古学研究者/富永富士雄
参加費：1500円
定員：30名 ※定員に達し次第締切らせていただきます。



茅ヶ崎は東海道線の駅が出来て以来、別荘文化と共に芸能に秀でた人物を数多く輩出し、独自の文化を生み出してきました。が、それはあくまでごく近代のお話で、北部にはそれはそれは長い歴史と誇るべき古代文化があったことをご存知ですか？私達が酒米プロジェクトを始めるきっかけになったのは、そうした古代から綿々と続く残すべき稲作文化があると知ったからです。今回はブラタモリ的に地形と地質から茅ヶ崎の土地の成り立ちを紐解き、その誇るべき遺跡をはじめとする壮大な物語を教えていただきます。

profile



富永富士雄 (考古学研究者) 元茅ヶ崎市教育委員会 (文化財保護担当)

茅ヶ崎市職員として28歳で茅ヶ崎の土を踏み、35年以上にわたり遺跡の発掘に取り組んできた先達。ロマンと情熱あふれる語り口は、聞き手の脳裏に太古の景色を喚起させてくれます。
令和2年現在、寄付されて平成29年より公開が始まった市内・柳島の民俗資料館「旧藤間家住宅」の管理及び学芸的業務に嘱託として勤務し、見学者の皆さんに説明をしている。

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

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拠点が手を組み、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。 <http://monosashi.me>

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

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：Woo (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：2021年4月1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。

必然性の上に立つということ

次回の暮らしの教室は、茅ヶ崎考古学の第一人者・富永富士雄さんをお招きしています。茅ヶ崎と考古学？これ自体余り結びつかない方も多いのかもしれませんが、茅ヶ崎は実は考古学界では近年の発掘調査によっ



るのです。その胸の高鳴るような発見の詳しい内容や考古学というものについての私たちの生活に結びついていっているのか、というところをお話しいただこうと思います。私たちの生活は何も無いところから突如として現れたわけではありません。私たちの足の下に古代の遺跡が埋まっていると言っても、目に見えていなければそれを実感することもないでしょう。けれど古代文化は、私たちの生活を何万年も遡ったところから確実に繋がっているのです。目に見えないからといって知ろうとしないのは、あまりに空虚な気がします。また、地殻や気候の変化がその土地の文化を形成してきたことも考古学によって明らかになります。そこに確かに、人間としての知恵を使って対応してきた祖先たちとの繋がりを感じ取れるでしょう。それを知ること

立ちを感じとっていき、そういった見方で考古学を自分の生活に持ち込んで良いのかもしれない。熊澤酒造で水田を広げるプロジェクトを始めたい茅ヶ崎のひとつ、茅ヶ崎という土地には、考古学的に観ても稲作が盛んに営まれてきた歴史があるということからでした。それだけこの土地にはポテンシャルがあり、それを続けていく懐もある。そしてそれを未来に繋げていけたら。現在だけを観ることが今を生きていることなのか、忙しい毎日を送っているとそんな疑問も湧き起ります。過去も未来も現在から想像出来ること。それが豊かに今を生きていることのような気がして、田んぼプロジェクトを開始しました。そのきっかけのひとつになった茅ヶ崎の考古学を是非皆様に聞いていただきたいと思います。この機会に、茅ヶ崎で一体どんな生活が営まれてきたのか、古代に想いを馳せてみませんか。

