

熊澤通信

vol.07

2023.10.1 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

熊澤酒造の楽しみ方

昨年創業150周年を迎えた熊澤酒造。

その記念すべき年を祝うように昨秋から再び様々なイベントを再開し私達は動き出しました。

3年ぶりのオクトーバーフェストを皮切りに、今春には日本酒のお祭り酒蔵フェストも復活。中庭で開催されるどんぐり市は、新しくまざわ市となって2月に開催、たくさん笑顔が溢れました。



もくじ

- 02 序文
- 03 熊澤酒造の楽しみ方
- 04 オクトーバーフェスト
- 05 酒蔵フェスト
- 06 くまざわ市・きまぐれテラス
- 08 庭のこと——イベントに寄り添う草花
- 10 熊澤酒造酒米プロジェクト——第二章スタート
- 14 日本酒のお話——河童のとぶろく・生
- 16 ビールのお話
 - 16 茅ヶ崎産摘みたてハーベストホップシリーズスタート!
 - 16 やまももブーダー樽熟成ビール(天狗シリーズ)
- 19 ウイスキーのお話——ウイスキー赤天狗、サンブルリリース開始!
- 20 古道具のある暮らし——看板
- 22 熊澤トピックス
 - 22 01 酒粕熟成工房誕生
 - 23 02 小津安二郎生誕120年記念 BEAMS JAPAN コラボビール&Tシャツ発売!
 - 24 03 白くまがやってきた!
- 25 表紙作家紹介——gunung 三fe 山本順子
- 26 暮らしの教室のご案内
- 27 「湘南ビール頒布会」のご案内



いまや熊澤酒造を語る上では欠かせない存在となったこの3大イベントや中庭イベントは、お客様と私たちの繋がりを肌で感じることができ、大袈裟に言えば”生きている証”みたいなものなのです。そこでいつも応援してくださる皆様に、より私たちをオモシロがっていたたたくためのイベント特集、題して”熊澤酒造の楽しみ方”をお届けします!



酒蔵フェスト



今年4月に4年ぶりに開催された日本酒のお祭り、酒蔵フェストも熊澤の大切なイベントの一つです。酒、食、音を愉しむ春のこのお祭り、実は蔵人たちにとってもとても意味のあるお祭りなのです。私たちの酒造りは10月から5月中旬までですが、4月中旬には「飯（こしき）倒し」を行います。飯とはお米を蒸す道具のことで、これを倒すと言うのは仕込みの終わりを意味し、ここからは醗酵管理と搾りの作業となるため、蔵人にとっては酒造りが一段落したお祝いの儀式でもあるのです。この時期、タンクにはこれから醗酵を待つ酒の種類も充実していて、蔵人は大いに飲み明かすのですが、そのお祝いを蔵を開いて皆で祝うお祭りにしたのが熊澤酒造の蔵フェスなのです！

普段は仕込み蔵の中で菌と向き合っている蔵人達がこの日は地域の方々と向き合って、自ら造ったお酒を注ぐスペシャルな2日間。そんな時間を共有しに、春の酒蔵へお越しください！

Oktoberfest



熊澤酒造を代表するイベントのオクトーバーフェストは、1999年に始まって以来20年以上開催している熊澤最大のビールのお祭りです。秋の気配を感じる頃、今年もそろそろじゃない？とソワソワする方も多いのではないのでしょうか？

オクトーバーフェストの歴史は古く200年以上前からドイツ・ミュンヘンの広大な緑地で9月後半〜10月に行われています。かつては夏場はビールの仕込みができなかったため、夏前に仕込んだ長期保存用のメルツェンというビールでその年の醸造開始をお祝いしたのです。今では日本各地でも開催されるようになってきました。

熊澤酒造のオクフェスは、敷地全体を使いライブあり、屋台あり、お客様もスタッフも一体になって楽しむ独特の世界観がクセになる3日間の自慢のお祭り。20年を経て成熟しつつもまだまだ進化中のその世界をご紹介します。

新作日本酒と名物料理の数々！



若き蔵人に責任醸造させる蔵人チャレンジの新酒が毎年デビュー！また各店舗日本酒に合う料理をご提供します。天青からは絶妙なアテが、モキチのビザさえ和の装いに。



かっぱもいるかも!?

個性豊かな熊澤の面々。イベントと言うと黙っちゃられないかっぱが勝手に屋台に登場。

呑んで踊って楽しい宴！



和太鼓演奏やチンドン屋パレードなど、蔵フェスならではの音楽イベントを開催。大人も子供も楽しめる春の名物イベントに！

名物屋台！



いつからか社員有志が勝手に始めた屋台部隊。しかしこれが、毎回いい味出すのです！庭の片隅で一際賑やかな声が聞こえたら要チェック、そこが名物屋台です！

お楽しみ

共通の



毎年色やデザインが変わるオリジナルTシャツ。スタッフはもちろん、これを着て盛り上がるお客様の姿も熊澤のイベントならではの勇姿です！

オリジナルTシャツ

新作ビールとオリジナル料理



毎年この日に新作ビールがデビュー！ブリュワーズ渾身の新作情報はp16にて。各店舗ご提供のオクフェススペシャルメニューと楽しめば、心もお腹もダイヤモンド。

小豆柄のライブ& プロジェクションマッピングがあのライブどいつも歌っている彼の正体は？



実は彼、社員でありミュージシャンなのです。20年近く前のオクフェスでゲストライブをしてもらったのが縁で今では熊澤の一員としてカフェやバーカリーを取り仕切るアイデアマン酒井康平。熊澤に新しい風を吹かせます！ライブでのパワフル&エモーショナルな選曲に酔いしれるファン多し。会場全体を一つに盛り上げます！

酒蔵フェスト

2024年4月13日、14日開催予定！



オクトーバーフェスト

2023年10月7日、8日、9日開催！





湘南の作家の作品を扱うオケバとモキチカフェが共同で主催するライフスタイルマーケット、くまざわ市。数年前までは秋のどんぐり市として開催していました。オケバ関連作家さんの趣味の品や日用品、少しだけ傷があったり歪んだりした味のあるクラフト作品が並びます。またモキチグリーンマーケットの無農薬野菜、お花屋さんや古道具など、いつもお世話になっているお店も大集合。カフェからは、この日のために準備したパンやスイーツ、屋台も並びます。中庭のテーブルではビールを片手にその日入手したお宝自慢やこれからの作戦会議があちこちで開かれ何とも楽しそうです。作家さん自らお客様と話しながらのやりとりは普段知ることのない新たな魅力を発見するチャンスです！人との出会いもモノとの出会いもまさに一期一会。この日にしか出会えないお気に入りを探しに、春の息吹を感じ始めた中庭に遊びにきてください。



くまざわ市
*2024年 2月17日、18日開催予定！



熊澤酒造の3大イベント特集はいかがでしたか？それぞれがオリジナリティ溢れるこれらに共通するのは、毎年楽しみに訪れてくださる常連のお客様が大勢いるということ。そこには温かい空気が流れ、独特の一体感を生み、ここでしか味わえない唯一無二のイベントを創りあげます。今年も皆様の笑顔に会えるのをスタッフ一同心からお待ちしております！同時に、ハレの日であるこれらのイベントを支えるのはお酒やビール造り、モノ作りのコツコツとした営みです。酒蔵に日々漂ういろいろなニオイは、そういった営みが発する息づかいそのもの。そんな日常を感じに、なんでもない日の熊澤酒造も訪れていただけたらと思います。

「ここに人が集い、刺激し合い、文化の発信地となれ！」100年後の未来に、この地域が面白いのは熊澤酒造があるからだ！と言われたらこんなに嬉しいことはありません。そんな未来を想像しながら、いざ進め！これからも伴走よろしくお祈りします。



その他の楽しい不定期開催イベント!!

きまぐれテラス



中庭テラスか 乾杯！

緑が美しい季節には湘南ビールを中庭テラスで楽しみませんか？春から秋にかけて春から秋にかけて年間5〜6回、メタセコイアの大木の下で中庭イベントが開催されます。モキチカフェ主催のこのイベントでは、限定のパンや軽食とともにブリュワール自らが注ぐビールが楽しめます。心地よい季節のテラスでの乾杯は、まさに至福。この日中庭はプライベートな秘密のビアガーデンと化すのです。秋には日本酒テラスも開催予定。期間限定のこの企画、どうぞお見逃しなく！



中庭テラスで楽しむ湘南ビール

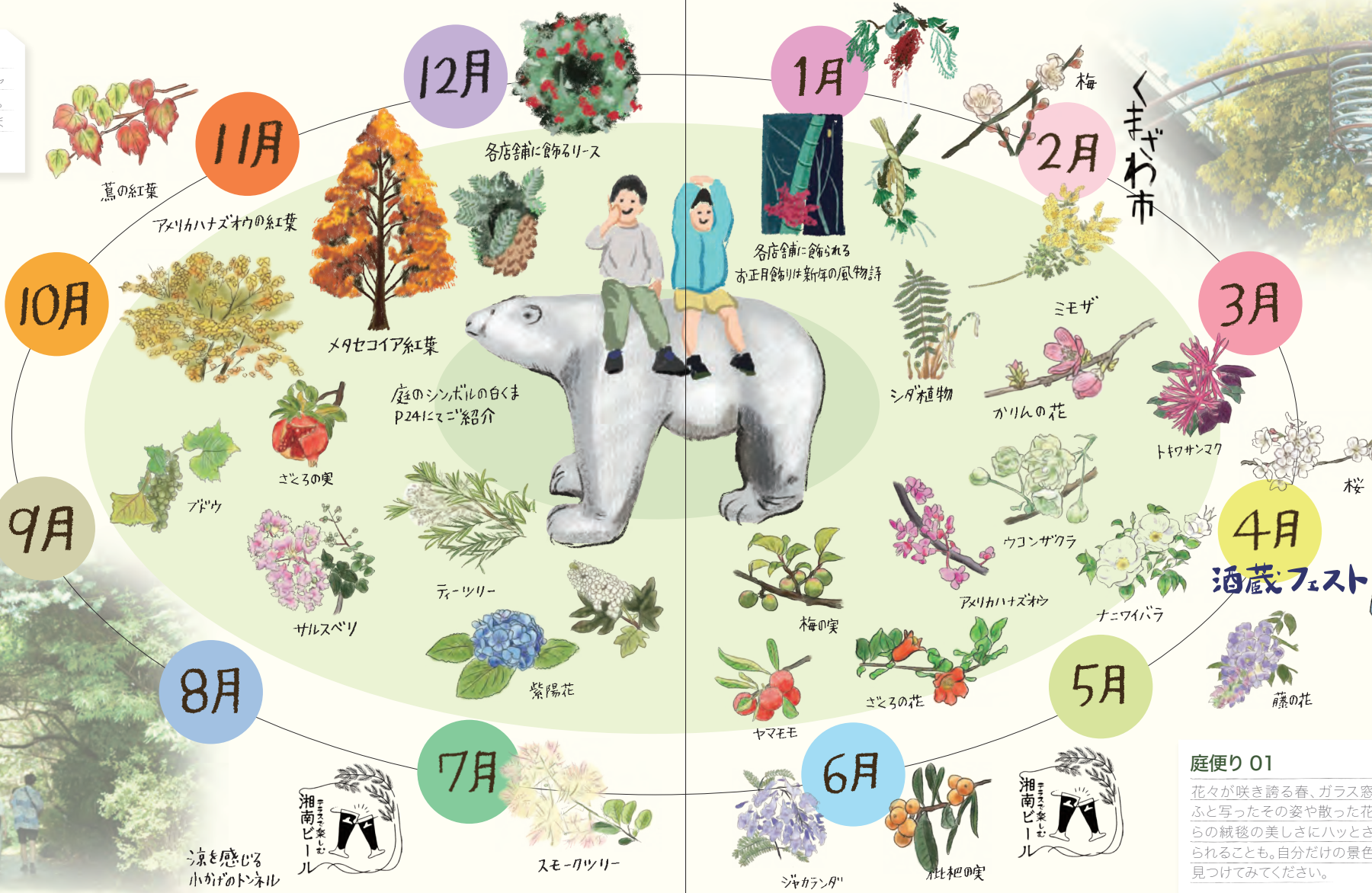
*不定期開催
*雨天中止となります。
*お席のご予約はできません、ご了承ください。



庭のことーイベントに寄り添う草花

熊澤酒造の敷地内の木々や草花は、1年を通して開催されるイベントに合わせてそこが自分たちの舞台であるかのように美しい姿を見せてくれます。

庭便り 01
花々が咲き誇る春、ガラス窓にふと写ったその姿や散った花びらの絨毯の美しさにハッとさせられることも。自分だけの景色を見つけてみてください。



庭便り 02
敷地内の梅を使ってお酒やジャムに、枇杷やざくろはデザートに。ヤマモモは今年はビールになりました。(ご紹介はP18にて)

Oktober fest

涼を感じる 小川のトンネル

春が訪れ新しい生活が始まる頃。酒蔵の裏山を上がり、もあな保育園に通い始めた園児をお迎えするように桜が咲き出します。トップバッターは入り口のアーチ右横のピンクの陽光桜。中庭では吉野桜が、駐車場やオケバ前では鬱金桜(ウコンザクラ)が薄いグリーンの花を咲かせていきます。そして、4月の蔵フェスに合わせるように、今年も例年よりも早く真っ白なニワイバラが咲き乱れまじった。4年ぶりの開催をいち早くお祝いしてくれたのでしよう。それが終わると、新緑が眩しいほどに敷地全体を覆います。一年で最も気持ちの良い季節かもしれません。その頃ちょうど、ウイスキー熟成倉庫前の藤棚には、可憐なアメリカフジが初めて濃い紫の花を咲かせてくれました。初夏の風が心地よいこの頃から秋にかけて中庭テラスで開催されるビアガーデンは、そんな草花を愛でながらのんびりと乾杯できるのも魅力です。

梅雨が近づいてくると、天青に向かう道すがら柏葉紫陽花が見事に花を咲かせます。一雨ごとに大きく育つ様はたくましくもあり、この時期の庭の女王のようです。そしてもう少し季節が進むと、オケバ前のヤマモモの木には真っ赤な実がたわわにつき始めています。夏前には皆で収穫し、果実酒やビールになつてお店に並ぶのが楽しみです。中庭に視線を戻すと、そろそろトラットリアモキチの前のテイツリーには真っ白な小花が雪のように花を咲かせている頃でしょう！そして庭の入り口付近では赤や緑のスモークツリーがモジヤモジヤと生い茂り、思わず足を止めてそのユーモラスな姿を見上げては頬が緩んでしまうのです。そして、本格的な夏の到来。カフェ前のピンク色の百日紅(サルスベリ)がその名の通り長く花を咲かせてくれます。

10月のオクトーバーフェストでは、まだ濃いメタセコイアの大木の下で圧巻のライブが行われます。熊澤酒造のどのイベントもこの中庭なくしては成り立ちません。その後秋が深まると、メタセコイアは茶色みを帯びて庭はシックな装いへ。ザクロの実が弾けて中庭から真っ赤な実が覗くと豊かな秋の実に感謝する季節の到来です。じきにメタセコイアは落葉し、一面茶色の絨毯に。その上に重なる赤や黄色の静かな色合いはとても心を落ち着かせてくれるものです。そして12月。この庭を造ってくれた船平さんの出番です。毎年各店舗はナチュラルナリスや大胆なお正月飾りで華やぎを増します。

年が明け、紅白の梅の花があちこちで咲き誇り始めると庭はまた春を迎える準備で大忙しです。カフェの前のトキワマンサクが色付き、今年から2月開催となったくまがわ市に花を添えます。そしてもうすぐそう、入り口には見事な黄色いミモザのアーチが出来上がりお客様を堂々とお迎えすることでしょう！

木々や草花が主役の、熊澤酒造の庭。いつも私たちの仕事に寄り添い、季節ごとの素晴らしい景色を共に作ってくれる素敵な仲間たちです。



レジェンドに見守られて赤羽根地区から田植えがスタート

日差しは眩しいほどにキリツと、でも風が強く肌寒さも感じられる5月初旬、4年目を迎える酒米プロジェクトの田植えが始まりました。自分たちで育苗した苗は青々として、この日の青空にパツチリ映えています。もう田植え機だってお手の物！のはずが、苗が上手く水田に植わらず、トラクターの後からブカブカ流れ出すいきなりのアクシデントで幕を開けたのも私達らしいハプニング。さあ、米作り4年目はどんなドラマが待っているのでしょうか。

この3年間、農業部員たちは地域の農家さんに信用を得られるように真摯に米作りに取り組み、同じ目線で米作りの話もできるようになりました。すると高齢化が進んでいたこの地域で、熊澤に田植えから稲刈りまで任せても良いという農家さんは一気に増えていき、今年の田植えは自社で管理する田んぼが

3.5町歩（1万坪以上！）にまで広がりました。それに協力農家さんの酒米8町歩分と合わせる、トラブル無く進めばお酒の全生産量の約40%を地元産米で賄えることになるのです。赤羽根地区では、40反の田んぼのうち約1/3で50万石を作ることになりました！

耕作放棄地や後継者のいない田んぼを耕し、思い描いていた風景がだんだんと実現していくということは、この地域に僅かに残った水田地帯を未来に残していくことに繋がっていきます。広大な土地をやるのですから、当然機械を入れてスマート農業にシフトチェンジする必要も出てきます。酒米プロジェクト第二章が始まりました。



新しいチャレンジ

新種にチャレンジ

さて今年挑戦した酒米は、従来の雄町・五百万石に加え山田錦と、神奈川ではまだ育てていないところがない春陽という4つの品種です。この3年間で経験した失敗や成功から学んだのは、土地に合わせた品種を選ぶこと、そして、地域で品種をかためて効率よく行うこと、です。

赤羽根、芹沢、寒川の3カ所の田んぼは4月末に赤羽根、5月に芹沢、6月に寒川に順に水が入ります。これに合わせて赤羽根は全て早生の五百万石、芹沢には同じく早生の春陽と五百万石を植えまし。晩成の雄町と山田錦は6月に水が入る寒川でゆっくりと大きく育てます。米にも適材適所があるというわけです。9月から順に、頭を垂れた黄金色の稲を収穫し酒造りに入っていきます。

無農薬栽培奮闘記

そんな作戦も立てられる程になった4年目の農業部がもう一つチャレンジしたのが、芹沢地区の3反で行った無農薬栽培で

す。無農薬の秘密兵器として昔から活用されていたのがレンゲ草です。除草剤の代わりに種を撒いて敷き込むと油膜ができて日差しが入らなくなること、雑草が生えにくい環境となると、マメ科のレンゲ草は肥料にもなるのです。地球と私たちを結ぶ大きな輪の中で始める、未来を見据えた熊澤流サステナブル農業を模索していきます。

とここまでは、調子良く語れた無農薬栽培だったのですが・・・。7月に入りみるみるうちに、最強の雑草軍団がはびこってきたのです。これは大ピンチ！レンゲ草の種を撒くのが遅すぎだとレジェンド達からのご指摘をいただき一同意気消沈。しかし新しいチャレンジにトライ&エラーはつきものです！ただ諦めるのも悔しいので急遽雑草取りマシンのミニエースを中古で見つけて地道な除草作業を行いました。が、取りきれなかった雑草が再び嘲笑うかのように顔を出してくるのでした・・・。初の無農薬栽培への挑戦は惨敗の可能性



雑草との地道な戦い

性大ですが、失敗は成功の始まりと信じてこれからもレポートしていきますので、応援よろしくお願いします！

保管倉庫・精米工場設立へ！

さらにもう一つご報告があります。収穫量が増えたことで、自社に米保管倉庫と精米工場が必要になったのです。米保管倉庫はパーキングのスペースを整理し場所を捻出してきました。精米工場は来年完成予定となっています。これには相当な広さと資金が必要になりますが、そうまでして何故我々は酒米プロジェクトにこだわるのでしょうか。



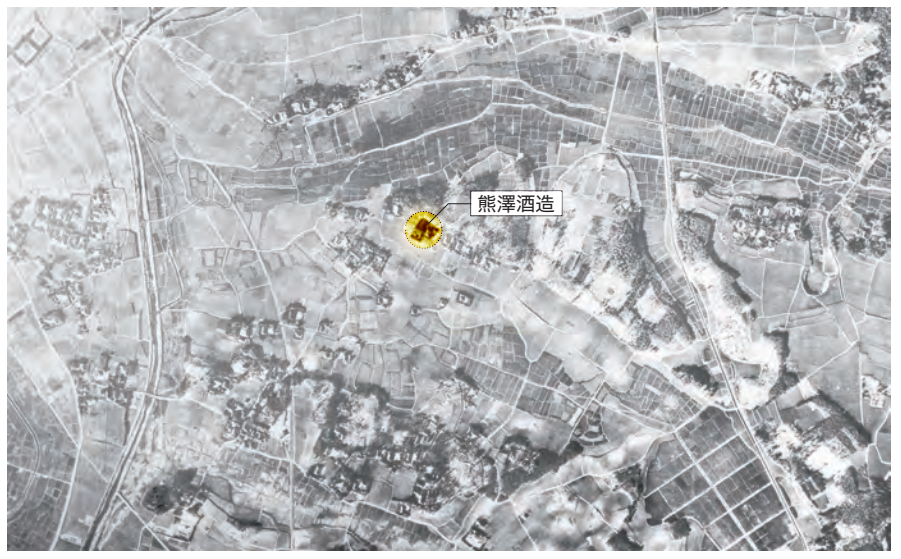
茅ヶ崎芹沢地区の無農薬栽培エリア

茅吉が語る

熊澤酒造が酒米プロジェクトにこだわる理由

酒米プロジェクト、それはわずかに残ったこの地域の田んぼを未来に残していくための活動です。創業140周年を迎えた十数年前に改めて原点回帰して蔵の歴史を振り返った時、かつて酒蔵は広大な農地を所有してそこで取れた米で酒造りを行うのが自然の流れであったことを再認識しました。同時にこの地域の米作りの歴史は古く、太古の昔から優れた稲作地帯であったことを知ったのです。戦後の農地解放や農業政策から、米作りと酒造りは切り離され、ここ香川でも昭和30年代後半になるとベツトタウン化が進み田んぼを維持することはできなくなりました。

我々熊澤酒造はお陰さまで地域の皆様に愛され連日多くのお客様が、食や自然やアートを楽しんでくださっています。けれど将来、酒蔵は繁栄しているのに田んぼが全くなくなってしまっているとしたら、果たして酒蔵として存在する価値はあるのだろうか？少な



昭和30年代後半まで変わらぬ田園風景が広がっていた

くとも地域の食文化を象徴する存在としては失格ではないか。茅ヶ崎北部、寒川、この辺りの地域は弥生時代に始まった米作りの営みが連綿と続いてきたポテンシャルの高い土地。しかし実際周辺の水田地帯を回ってみると耕作放棄地になっていて雑草だらけだったり、ゴミ捨て場のようになっている場所もあり年々加速度的にこの状態が増えていくということでした。水田は景観的な美しさだけではなく、地域の保水倉庫的な役割も果たしていて、近年の集中豪雨が増えてくると水田があることで水害を抑えることができることや、水田から流れ出る養分が川を伝って海の栄養素になり漁獲量にも影響を与えることも分かってきました。水田を守ることが回り回って地域の食文化を守ることにつながるのではないかと思います。現在の酒の自社生産量を米の量に換算すると周辺地域の水田のかなりの面積を担えることが分かりました。

湘南には熊澤酒造しか酒蔵がないので、今後耕作放棄地を全てまかなえるような存在が自分達しかないのならば、それをやるのが我々の使命ではないかと考えたのです。更に全量地元産米の酒造りが大変難しいと言われるこの地域で実現できれば、この取り組みがモデルケースとなって酒蔵がある地域は豊かな水田が残るといふことになり、社訓である「よっぱらいは日本を豊かにする」、を実現することに繋がるのではないかと密かに思っています。

僕の良い映画で「素晴らしき哉、人生」という映画があります。酒米プロジェクトに取り組んだ未来と取り組まなかった未来を想像してみてください。僕は、この地域に熊澤酒造があったからこんな豊かな食文化が生まれたんだと言われるような未来をあの世から見たいのです。



この壮大で美しい景色が私たちの宝物(芹沢地区)



みなさん、どぶろく」と聞くとどんなイメージをお持ちですか？なんだか強そうで、マニアックで手が出しづらい、そんなイメージをお持ちの方も多いのではないのでしょうか？いえいえそんなことはありません！どぶろくは美容にも健康にも良い成分が豊富で、美肌や便秘解消も期待でき、飲み口は乳酸飲料を爽やかにしたような栄養価の高いお酒です。

カッパが両手を広げたユーモラスなパッケージの河童シリーズ。その第一弾となったのが創業140周年を迎えた2012年に発売された河童のどぶろくです。

そもそもどぶろくは、日本中で稲作農家が自宅に独自に仕込んで楽しんでいたものです。その歴史は古くなんと魏志倭人伝にも出てくるのですから、稲作と同時期に始まった食文化の原点でもあると言えるのです。

明治時代になり、政府は当時最大の税収だった酒税を確保するために、一部の神社仏閣以外の個人で作る「どぶろく造り」を禁止しました。2002年になり特区に限り製造を認められるようになり、近年では申請が認められれば特区でなくても製造できるようになりました。

熊澤酒造では140周年記念に地元の米で酒を造ろうとした時、自分たちの原点に回帰し一番原始的な酒造りから始めようと考え、どぶろくを造ることにしたのです。米と麴と水のみで醗酵させ、そのまま一切濾さず

ブクブクと醗酵しているままお米を食べるように飲んで欲しいと思います。仕込み限定で発売しました。ところがこのどぶろく、酵母が元気づけて、開封するのにかかるの注意を要します。良かれと思っ振って開封しようものならお酒の8割くらいが噴出してしまふのです。それを楽しむマニアックなファンもいらつしやいますが、初めの頃はクレームにつぐクレーム。苦肉の策で翌年からは生どぶろくを予約制にし、それ以外は火入れと言って熱を加えて酵母菌の活動を止めたものに分けて販売することになりました。本当は生で多くの皆様にお試しいただきたいはず、河童のどぶろくですが、私たちにその度胸がありません。今では酒造りのシーズンの序盤に一度か最後にもう一度造るだけになっていて、生どぶろくは実質年に二回の予約制のみとなっております。是非こう言った事情をご理解いただき、日本の食文化の原点とも言えるどぶろくを、しかも生どぶろくをお試しいただきたいと思っております！

「河童のどぶろく」

明治5年、創業当時お酒といえばどぶろくでした。140周年にあたる2012年、熊澤はどぶろくの製造免許を取得。神奈川県初となる蔵元が造るどぶろく造りに挑戦しました。丁寧に育てられた湘南産米を使い、創業当時の味を再現。それと同時に敷地内にある防空壕から採取した酵母を使用して仕込むことが実現しました。まずはブクブクと醗酵している生のままを、その後火入れしたものをご提供しています。米、麴、水のみで造った熊澤酒造の日本酒造りの原点をどうぞ堪能ください。

数量限定!! 生 ご予約受付中12/10締切

12月20日～ 直営店・直売所で発売!

生の特徴

ブクブクと醗酵しフレッシュで野生味溢れる味わいの、できたままの生どぶろく。開栓の際にはカッパからのお願いをよくお読み下さい!

※賞味期限は2週間となります。

720ml 1,540円(税込)

! カッパからのお願い

- 保存は5℃以下でね。酵母が生きているよ!
- 振ったりぶつかけたりしないでね。瓶から吹き出してしまうよ!
- ガスを抜きながら少しずつ開けてね。
- 横にしないでね、穴開きキャップだからこぼれるよ!
- 醗酵がどんどん進むよ。賞味期限内に飲んでね。

通常(火入れ) 直営店・直売所で販売中

火入れの特徴

生どぶろくを火入れし、酵母の活動を抑えました。落ち着いたまろやかさと酸味、わずかに残る醗酵感が心地よいお酒です。

720ml 1,540円(税込)



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)
	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。	
第1回 12月7日(木) 1.8L 3,531円(税込) / 720ml 2,079円(税込)		
	第二弾「春の朝しぼり」	吟望 (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。	
第2回 2月8日(木) 1.8L 3,531円(税込) / 720ml 2,079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、搾りたてならではのフレッシュ感が加わった味わいです。	
第3回 3月7日(木) 1.8L 4,103円(税込) / 720ml 2,387円(税込)		



駐車場の片隅で育てていた少量のホップたちを株分け。



ホップ畑のこと



2021年 近隣の里山の畑で育ち始めたホップ。まだまだ小さいけれど支柱となるロープに絡みつく姿が健気です。



2023年収穫 畑に繁茂するホップ。しっかりと実をつけ6月末に収穫しました。とはいえ、収穫量は予想を下回り、... 来年こそは大量収穫に期待!



茅ヶ崎産摘みたま
ハーベストホップシリーズスタート!

今年収穫のカスケードホップ! 華やかな香りのアロマホップの代表格です。

10月7日発売予定!!



第一弾は湘南ビール初のスタイルであるペールエールです。優しい飲み口とホップの爽やかな香りが特徴の琥珀色のビールです。直営店のみで1200本限定発売。

300ml 660円(税込)

冒頭のイベント特集でオクトーバーフェストではブリュワー渾身の新作ビールが楽しめることをお話ししましたが今年からは、自分たちで育てた摘み立てホップを一部利用して仕込んだハーベストホップシリーズがスタートします!

元々ホップは熊澤酒造の入口やパーキングの端っこで細々と栽培していましたが、環境的にも厳しい場所でした。しかし酒米プロジェクトを始めて地域の農家さんから土地をお借りするようになると、こっちにも使っていない畑があるが使わないか?というお話をポツポツいただくようになりました。そこで、2021年、思い切ってそれまで育てたホップを、市内堤と芹沢の二箇所の畑に移植して育てることにしたのです。あれから2年、まだまだ少量ではあります。6月末に収穫しフレッシュなうちに仕込んで醗酵熟成させ、10月のオクトーバーフェストで新作ビールとして発表します。ブリュワーチーム4名で話し合い色々なスタイルのビールを作っていきますのでどうぞお楽しみに!

やまももフーダー樽熟成ビール(天狗シリーズ)



やまもも収穫の様子

湘南ビールを樽で熟成させたり蒸留したりしてパワーアップさせたスーパーバージョンの天狗シリーズ。今回は昨年発売した天狗シリーズのニューバージョンです。フーダーという本来ウイスキー用の醗酵槽を活用して、その木製樽に住みついているウイスキー酵母やエキスをもらいながら、セゾンというベルギースタイルのビールを3ヶ月ほど熟成させます。今年はその庭に鎮座する「やまもも」の木から実をたっふりと収穫して漬け込みました。ジャムや果実酒にする時とは違いその酸味を生かすため、まだ青い実のうちに収穫します。それを漬け込むことで、やまももの上品で繊細な酸味に加わり、より複雑でジューシーな味わいになりました。



爽やかな山桃の酸味とフーダーのバレル香が調和し、バランスの良いサワーエールに仕上がりました。温度が上がるに連れて引き立つ複雑なフレーバーをお楽しみください。
300ml 1,100円(税込)

ウイスキーのお話

ウイスキー「赤天狗」、サンプルリリースへ



ウイスキーを樽に詰める作業

2020年の初蒸留から3年、この度ウイスキー『赤天狗』を限定サンプルリリースすることになりました。
ここ数年、モキチトラットリアの脇にあるガラス張りの熟成倉庫で寝かせた木製樽にお気づきの方もいらっしゃるのではないのでしょうか。これは最高級ビールモルトを使用した湘南ビールを、2020年に初蒸留し我々ならではのウイスキー醸造にチャレンジしているものです。酵母は湘南ビールのハウス酵母とウイスキー酵母を併用して発酵させ、発酵タンクには前ページで登場しているフーダーという木製の大型タンクを使用しています。これはアメリカの『Foeder Crafters』社製の熊澤酒造特別仕様のものです。

熊澤酒造のウイスキーはバーボン樽に湘南ビールのインペリアルスタウトを1年間投入した後、ビールを抜き、ウイスキーの原液(ニューポッド)を入れて3年以上熟成させています。通常ウイスキーは様々な樽をブレンドしてキャラクターを調整しますが、シングルカスクという、他の樽とはミックスせず一つの樽から瓶詰めを行う非常に贅沢な製法を採用しています。ビール造りを行っている我々ならではのオリジナルなウイスキー造りを目指します。

今回は世界でも評価の高いジャパニーズウイスキーの基準を満たしたオリジナルのウイスキーをいち早くみなさまにご紹介するため、180ミリ入りの小瓶で一樽のみ限定リリースします。とは言え、実は我々が目指すグラント発売までにはまだまだ至っていないこのウイスキー、当初はみなさまへのお披露目は数年先を考えていたのです。しかし熊澤酒造のオンラインストアアリアルを記念して、オンラインストアと直営店で、この冬限定発売します。ここから更にギアを上げて良いウイスキー造りを全うしていく決意表明として、あえて皆様にお知らせする次第です！どうぞお試しください。



神奈川県初!!

琥珀色の美しいウイスキー「赤天狗」のミニボトル。老熟した赤天狗が目印です。数量限定となります。
180ml 3,300円(税込)



古道具のある暮らしー看板

「一見新しいよっかな、けれどもどこか懐かしさも感じるような看板たちがたくさんある熊澤酒造。いったいこの不思議なものたちはどこからきたのでしょうか。今回はそんな今と昔が溶け合う熊澤の愉快な看板たちのお話です。」

@熊澤酒造正面入口

熊澤酒造の入口にあるくると蛇がとぐろを巻いたような珍しい形の照明。雨の日も風の日も変わらずその一隅を照らしてきた熊澤の門番であり看板でもあるこちらは、100年以上前に酒造りの現場において温度調節の役割を担っていた蛇管という道具でした。今は熊澤の目印として緑のトンネルの入口で暖かい光を灯しながら、小さな森への案内役を担っています。



@okeba gallery & shop

古い倉庫を改築したokeba gallery&shopの入口には表札のような情緒ある看板があります。こちらもかつて酒造りの現場で醸造器具の部品として活躍していました。酒造りの道具の一部だった無骨な鉄の一片は時を経て豆電球と出会い「okebaの入口はここだよ」とやさしく知らせてくれる大切なシンボルになりました。



@MOKICHI KAMAKURA ハーブガーデン

昨年12月にオープンした鎌倉店にも面白い看板が。店の横に広がるハーブガーデンへと誘ってくれるこの看板、なんと元々は精麦工場で長く使われていたゴミ箱だったとか。それが今度は植木鉢として使われた後、いつの間にやら看板に…。重ねた月日を感じさせる趣深く愛おしいその錆が、経験の深さを物語っています。



ハイキングコースの入口にも引き戸の板を再利用した看板があります。

@MOKICHI FOODS GARDEN

MOKICHI FOODS GARDENの入口にいつも静かに佇んでいるのはちょっとインダストリアルで不思議な看板。なんだかロボットのようSFっぽいその子は、かつてこの場所にあった精麦工場で稼働していた古い機械を受け継いだもの。ここでは心機一転、今はすっかりお客さんのお出迎えも板にしている様子です。



日本精麦株式会社

レストランの入り口は当時の精麦工場の看板も残っています。



@蔵元直売所地下室

モキチカフェの階段を降りると日本酒やビールを直売する地下室があります。敢えてちょっぴりわかりにくい秘密基地のような部屋をこっそり教えてくれるこの風変わりな看板、実は100年以上も昔のお酒を搾る道具とのこと。木に染み込んだ当時の時間が、カフェの古い梁や柱たちと心地よく融和して他の看板にはないここだけの味わいと貫禄を纏っています。

こんなふうな熊澤酒造では看板の数だけ個性豊かな物語があり、まさか自分が看板になるなんて思っ
てなかったであろう多様な背景のある古道具たちが
看板としての新たな役目を担います。
かつてokebaが桶の修理場であったように、壊れた
道具は修理して使う。そして役目を全うした道具に
はまた新しい仕事を与える。ひとつの役目を終える
ことが道具としての終わりではなく、また違った役
割を模索し新たな命を吹き込む。次はどんな風に使
おう？と考えることを自由に楽しみながら道具を使
てきた熊澤酒造の哲学なのかも知れません。
ものや情報の消費される速度が日々加速する今の
世の中。時代の変遷と共に道具の在り方も変わり、
人の命は延びても道具の命は昔より短いかもしれな
い。瞬きする間に新しいものが生まれ、またひとつ
つ消えていく毎日の中でも、古いものに宿る知恵や
美しさに気づく心を持つ。そしてそれを次の世代へ
繋いでいけたならそれはとても素敵なことです。
熊澤へお越しの際はぜひ看板にも注目して、その
道具たちが過ごしてきた時間や見てきた景色に想い
を馳せてみてください。古道具たちもきっと喜んで
くれるに違いありません。
何十年、或いは百年以上前から人の営みの中にあ
った古道具たちは、看板となって今日も生き生きと
わたしたちを迎えます。

熊澤トピックス

01 酒粕熟成工房誕生



ひっそりと佇む酒粕熟成工房

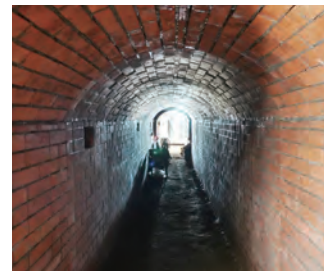
裏山にある防空壕の入口にひっそりと建っている粕小屋。これまでここは、単に酒粕を寝かせるための保管場所でしたが、酒造ならではの酒粕熟成工房として生まれ変わりました！1年、5年、10年と熟成が進むごとに香りも色も深く濃く変化する酒粕。それらを熟成粕と言いますが、10年ものともなると色は八丁味噌のように黒く、香りはチヨコレートのように芳潤になっていきます。これらを使いスイーツや漬物など、各店舗自慢の人気メニューを製造し販売もしていく予定です。これからはご自宅用として、お土産として、体が喜ぶ熟成粕商品をお持ち帰りいただけるようになりそうですので工房を一度覗いてみてください！

酒造のシンボルである煙突周辺を酒造ならではの技術である熟成にフイーチャーして熟成エリアとして整備を始めて丸2年。ようやく多くのお客様にも目で見て、食べて、楽しんでいただけるエリアが完成しました。

防空壕の修繕整備



年代ものの熟成粕が棚にならぶ工房内



完成した防空壕

そして粕小屋の整備に先立って行われていたのが、お酒の熟成やビールを樽熟成させるのに利用していた防空壕の修繕整備でした。こちらも老朽化が進み危険な状態でしたが、社員お手製レンガ張りの見事な防空壕に変身しました。よりお酒が喜ぶ環境が整い、味も香りも深みがグッと増していくことでしょう！

ウイスキー熟成倉庫と藤棚



モキチトラットリア店内からの眺め

仕上げは、ガラス張りのウイスキー熟成倉庫周辺の整備です。3年前から取り組んでいるウイスキー造り。その樽熟成の様子が変わる倉庫が完成し、昨年はその日除にもなる藤棚を作りました。2年目の今年、まだ小さいけれど濃い紫色のアメリカ藤が可憐に花を咲かせてくれました！来年はもっともっと大きくなって、熟成エリアの入口で皆様をお迎えしてくれることでしょう。



02 小津安二郎生誕120年記念

BEAMS JAPAN コラボビール&Tシャツ販売決定!!

日本を代表する映画監督小津安二郎の生誕120年を記念して、今年全国の監督ゆかりの地で記念上映やイベントが開催されています。茅ヶ崎は、代表作である「東京物語」や「麦秋」など多くの作品の脚本が生み出された茅ヶ崎館のあるゆかりの地として、長年映画関係者やファンに愛されてきました。そして熊澤酒造と監督の繋がりはというと、実はモキチトラットリアは小津映画に何度も出演している菅原通済という、素人ながら脇役として存在感を發揮している人物の鎌倉山の家を移築してリノベーションしたものです。通済は実業家であり戦後の政界のフイクサーとしても有名ですが、小津安二郎を様々な面で支援し、松竹大船撮影所の誘致にも尽力しました。

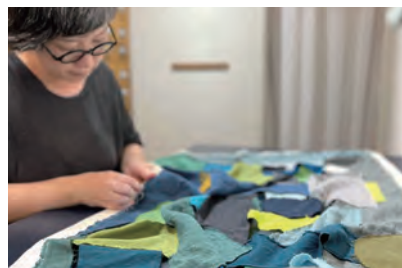


Artwork: Yu Nagaba © SHOCHIKU CO., LTD.

今回記念事業を手がけるBEAMS JAPANからコラボレーションのお声掛けをいただき、小津安二郎生誕120年記念ビールを湘南ビールから発売することになりました！また今年10月のオクトーバーフェストのTシャツも、コラボのTシャツとなります！そのほかオクフェス恒例のプロジェクト生ジョンマツピングでも記念映像が流れます。ワクワクするようなこの企画、ぜひご注目ください！



今回の表紙の作品は端布の形を再利用しながら制作



作品制作風景



okeba常設の作品

熊澤酒造さんの敷地内には沢山の植物があり、春夏秋冬とその時々にいるような表情を楽しむ事ができるのでいつも行く時に楽しみにしています。

今回表紙のお話を頂いた時、まずは毎号表紙の裏にかがけてある熊澤酒造さんの文章を読み想像しました。

そして庭の大きな木、沢山の植物、花や実の形や色、恵みの雨と風と土、種が落ちてまた育ち、そんな場所でお酒が生まれ、人も行き交い、積み重なり、循環する。

そんなイメージを膨らませてタペストリーを制作させて頂きました。

gunung-lifeの服を作った時にでる端布の形を再利用し作ったタペストリーを見てもらえたら嬉しいです。

gunung-life 山本 順子

※表紙作品は天青エントランス通路に展示予定

gunung-life (グノンライフ) 山本 順子さん

使う毎に着る毎に生活に馴染む物を作っていきたいと思い日々ミシンを踏みながら、服をはじめとした布の作品を作る。

okeba galleryでは、パートナーであるgunung (グノン 山本敦)さんと一緒に生地や材料を無駄にしない環境にも人にもやさしい製法と、シンプルだけどユニークさも忘れないデザインが老若男女に愛される常設作家さんです。

information

山本 順子 : @gununglife
 アトリエショップ : @toko_gunung
 トコグノン 小田原市栄町3-22-8
 (OPEN 日はInstagramにてお知らせ)



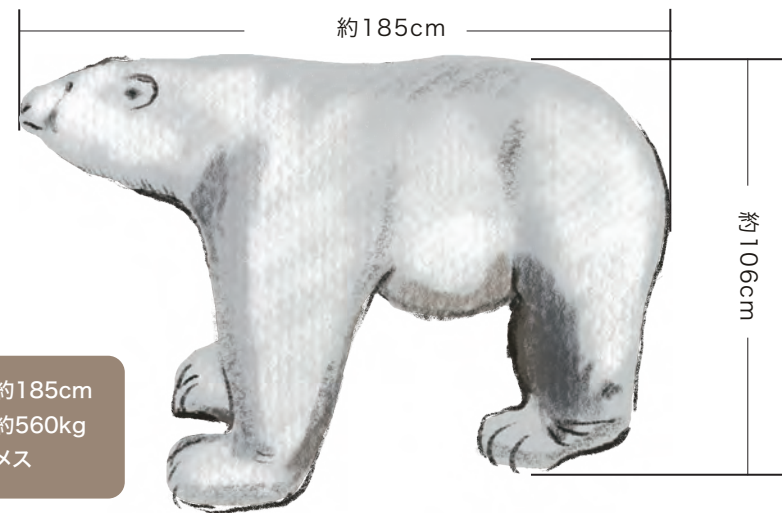
【okeba gallery & shop 展示情報】

2023年11月1日(水)～15日(水) gunungさんgunung-lifeさん二人展開催! 会期中無休 最終日16時まで詳しくはokebaのInstagramにて。どうぞお楽しみに。

表紙の作家紹介 | gunung-life 山本 順子

ー 熊澤トピックス ー

白熊生態プロフィール



こちらを見つめる黒い目鼻、太く大きな四肢、その白い巨体、体長およそ2メートル、体重は推定500kg以上はあるでしょうか、大人のメスのホッキョクグマです。

今年4月に熊澤に突然現われたこちらのシロクマ、実は北川原 沙耶さんによる彫刻作品です。実物のスケールで彫り出された作品の迫力と細かいディテールはまるで本物のシロクマさながら。

そしてとにかく大きいが故のインパクトとは対照的に、つぶらな瞳と丸っこい耳、よく観察すると短い尻尾がなんだかすごく愛らしく、つつい視線が奪われます。

大学で制作された後、各地で展示されていたこちらのシロクマは「熊」なのだから、ぜひとも熊澤にどうですか?」と熊「つながりでご縁をいただき、この度わたしたちの仲間になってくれたのです。

引越してきてはや半年、この場所を気に入ってくれたのかもすっかりこの環境に溶け込み、来てくれた皆さまやわたしたちの働く姿を毎日やさしい目で見守ってくれています。

03 白熊がやってきた!



小田原で調達した立派なクヌキから大胆にチェーンソーで彫り出された実物大の熊は成人男性が乗ってもなんのその。ビッグスケールで力強い作品は、もちろん引越し作業も大がかり! 2tトラックとクレーンが出動する大規模搬入を経て、この熊澤のお庭へと辿り着きました。

熊澤酒造にお越しの際はぜひ触れ合ってみたり、一緒に写真を撮ったりと仲良くしてくれると嬉しいです。

これから春夏秋冬を共に過ごす愛すべき熊澤のアイドルとして、どうか末永くよろしくお祈りします。

毎月のお楽しみ!

「湘南ビール頒布会」2024年1月~6月のご案内!

様々な味わいを楽しめる、個性豊かな限定ビール!
『近くのお店で売ってない』『買おうと思ったら売り切れてた』なんてことの無いように価格もお得な頒布会がオススメです!
1度のお申込みで限定ビールを毎月お届けいたします。送料込みのお得な内容となっております!

全3回分の価格 (沖縄県へのお届けの場合、追加送料+1,320円頂戴します)

- 3本セット 15,000円(税込)
- 6本セット 26,000円(税込)
- 9本セット 36,000円(税込)



お届けスケジュール

- 1月 下旬** **チョコレートポーター** ~バレンタインラベル~ ワールドビアカップ2012銅賞受賞
イギリスで古くからポーター(運搬人)に愛された黒ビール。チョコレートモルトをふんだんに使用し、モルト本来の甘い香りとローストされたほろ苦さ、また深い甘みが特徴です。
- 2月 下旬** **大磯こたつみかんエール** 西湘をあそぶ会コラボ企画で誕生しました。
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せ、華やかで爽快ながら奥深い味わいに仕上げました。
- 3月 下旬** **SAKURA GOSE** アメリカのブルワリーとのコラボ企画で誕生しました。
桜餅を連想させるアロマが特徴。心地よい酸味と適度な塩味が口に広がります。鼻から抜けていく優しい桜の余韻をお楽しみください。※酸味の強いビールです。
- 4月 下旬** **片浦レモンエール** 減農薬栽培の片浦レモンの皮を使用
片浦レモンの甘く爽やかなフレーバーと、レモンピールがもたらす上品な酸味、贅沢に使用したアメリカ産ホップの苦味の調和が楽しめます。
- 5月 下旬** **ミステリービール** ~醸造長のおすすめ~
醸造長がおすすめするこの時期ならではのとっておきのスペシャルビールです!!
中身は届いてからのお楽しみ。
- 6月 下旬** **山椒IPA** 日本古来のスパイス“山椒”を使用したIPA
ホップがもたらす華やかなフレーバーと山椒の異なるニュアンスの苦味が心地よく余韻に残ります。和食との相性も抜群です。

お申込み方法 申込締切 2023年12月29日

- 直営レストラン各店・直売所店頭にて
- オンラインストア <https://kuma.shop-pro.jp>
- FAX:0467-52-6119
- Eメール:kura@kumazawa.jp



オンラインストアQRコード

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・浦上 春菜
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: gunung-life 山本 順子

発行日:2023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。



~作る幸せ、愛でる幸せ~
『わたしだけの箱庭作り』
トーク+ワークショップ

2023年10月22日(日)16:00~17:30

受付 15:45~ okeba gallery&shop (天青の隣 ギャラリーショップ)
会場 熊澤酒造敷地内 蔵元天青 翹室
参加費:5,000円 (うつわになる箱、植物、資材含む)
+他植物、資材を追加ご希望の場合500円~ ※箱の素材や大きさなどによって価格が異なります。

内容

箱庭という言葉をご存知ですか?それはまさに箱の中に石、砂、植物、などを配置して作った庭のことです。それを使ったセラピーが50年以上前から行われているくらい、今の自分の心がそこに表れてくるものなのです。

今回はオケバラしく、使用する箱は色々な形、素材の古物を再利用。
お好きな箱や植物を選んで、自分だけの箱庭を作ります。作った後はご家庭で大切に育て、愛でてあげてください。きっと、出来上がった後は充実感に満たされて心も整うことでしょう!講師には、長年造園プランナー&企業のガーデンコーディネーターとしても活躍されているGREENETTA代表の高浦裕子さんをお迎えします。箱庭作りが心に与える影響などもお話しいただきながら、インテリアにもなる私だけの箱庭作りを楽しみましょう。

講師プロフィール



高浦 裕子(たかうら ゆうこ)株式会社 GREENETTA代表
造園プランナー・コーディネーター。庭、テラス、店舗ディスプレイのプランニングから施工に関する樹木や資材のコーディネートも行。2005年よりリースやディスプレイなどのワークショップを通して植物に親しみ、生活にグリーンを取り入れることを提案。

- ・出来上がった箱庭は持ち帰っていただきます。箱は砂や資材が入ると重くなります。持ち運びの際、気をつけていただき、持ち歩き用の袋などのご協力をお願いします。
- ・使用したいお気に入りの箱や、うつわなどありましたら、お持ちいただきご使用いただけます。

ご予約・お問い合わせ

okeba gallery & shopまで、ご氏名、参加人数、お電話番号を明記の上、お申し込みください。
営業時間外のお申込みはメールにてお願いいたします。

電話受付:11:00-17:00
TEL:0467-50-0252
MAIL:okeba@kumazawa.jp

