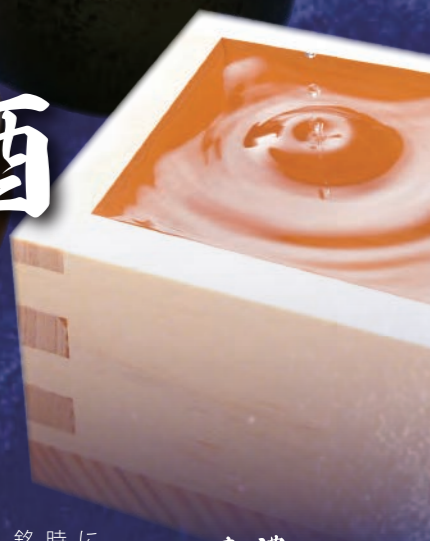


# 心に響く旨い酒

神奈川県には日本酒の蔵元が13軒あり、そのうち5軒はあしがらエリアに位置しています。富士山東麓や丹沢山地を源流とする酒匂川が田畑を潤し、清らかな伏流水が上質な酒を醸す。代々受け継がれる蔵元たちが切磋琢磨するこの地で、地元にごだわった逸品を紹介します。



## 濃醇辛口の日本酒に まらやかな梅のユクで酔う

神奈川県を代表する梅の産地・曾我梅林にほど近く、明治3年(1870)の創業。当時から造り続ける辛口の「曾我の誉」を代表銘柄にもつ「石井醸造」。

歴史を感じる酒蔵では、濃醇な味わいを醸し出す「もち四段仕込み」が今も手間を惜まず伝承されている。



曾我梅林の梅酒  
720ml 1,400円

地元ならではのお酒を造りたいと、2006年に販売を開始した「曾我梅林の梅酒」は、芳醇でスッキリとした味わいの「曾我の誉」に、曾我梅林で収穫された白加賀の梅をじっくり漬け込んだ逸品。その味わいは高く評価され、全国梅酒品評会の日本酒梅酒部門では、2016年や2018年、2019年に銀賞を受賞している。

一般的な梅酒はアルコール度数の高いホワイトリカーなどで漬けますが、当酒造場では日本酒を使用しています。水で割らずにストレートでも楽しめます。まらやかな梅のユクが広がります」と、6代目蔵元の石井孝典さん。



大井町上大井954 ☎ 0465-82-3241 📅 9:00~17:00 📅 日曜、祝日 酒粕販売/1月~3月 📄 要予約(2月・3月に実施)

## 老舗酒蔵と地域住民 想いが調和した純米酒

2 map 大井町・井上酒造

住宅街の一角に佇む「井上酒造」は、寛永元年(1708)創業であしがらエリアでは最も老舗の酒造会社。酒造職人の井戸からは清らかな伏流水が湧き、豊かな水の恵みを改めて実感できる。

代表銘柄の「箱根山」は、1967年にヨーロッパへの輸出向けに誕生したもので、現在における海外での日本酒人気の先駆けともいえるだろう。



純米酒 夢高尾  
720ml 1,200円



営業課長・井上パーソンズ文二さん(写真)は7代目蔵元の甥で、父はアメリカ人。蔵見学時は英語での対応も心強い

原材料が100%大井町産という試みで2018年に初出荷された純米酒「夢高尾」は、7代目蔵元・井上寛さんが大井町の高尾畑田保存会との協力で実現。酒米は耕作放棄地となっていた畑田を活用してつくられ、口当たりがよく、スッキリフルーティーな味わいが評判だ。

また、伝統の技とともに新たな発想を加えた日本酒リキユール「湘南ゴールド」は、代表銘柄「箱根山」をベースに大井町で収穫された神奈川県特産の柑橘類・湘南ゴールドを使用している。

大井町上大井552 ☎ 0465-82-0325 📅 8:00~17:00 📅 土・日曜、祝日(11月~2月の土曜は営業) 酒粕販売/12月~4月(要予約) 📄 要予約(12月は除く)

## 本物の地酒にごだわり あしがらで酒米「若水」を

3 map 山北町・川西屋酒造店

JR御殿場線山北駅から東へ2kmほどにある「川西屋酒造店」は、明治30年(1897)に酒匂川の対岸にあった酒造場を譲り受け、酒匂川の西側で醸造業を営んだことから名付けられたという。

代表銘柄はタンク熟成された丹沢山丹澤山と酒米ごとの個性を楽しむ純米吟醸「隆(りゅう)」がある。



4代目・露木雅一さん。酒造りの知見を深めるためワイン業界で経験を積み、父である先代を継ぐ



純米吟醸酒 隆 白ラベル  
足柄若水55%  
720ml 1,470円

現在あしがらエリアで生産される酒米として知られる「若水」は、先代の蔵元 露木胤さんが、本物の地酒を追求し、愛知県で生まれた酒米を神奈川県産の好適米になるように地元農家や農協などと試行錯誤を重ねたもの。



山北町山北250 ☎ 0465-75-0009(酒粕販売/12月~4月 詳細は電話で) 📄 HP (https://kawanishiya.wixsite.com/kawanishiya) 掲載の特約酒販店・飲食店に問い合わせを

## 地元に根付き再び花開く 伝統の中に新しさを醸す

4 map 開成町・瀬戸酒造店

丹沢の山々を目の前に、清らかな用水路沿いにある「瀬戸酒造店」は、かつて酒米の栽培が盛んで酒田村と呼ばれていた地域に慶応元年(1865)創業。1980年から自家醸造を中断していたが、2018年に再開し、早くも頭角を現している。



純米吟醸酒 あしがら郷  
720ml 1,667円  
本醸造 酒田錦  
720ml 1,157円

新たに3銘柄を軸にする中、幕末から続く代表銘柄を復刻した「酒田錦」は、足柄平野の酒米と、温度変化に敏感ながら再開を待ち望んでいた旧醸造所の蔵付き酵母を使用。純米酒と本醸造があり、どちらもしっかりとした味わいで、普段の料理にも合う食中酒として楽しめる。

さらに、開成町ならではの日本酒を求めて誕生した純米吟醸酒「あしがら郷」は、町の花であるアジサイの花から分離した酵母を使用。開成町に広がる豊かな季節風景が表現され、白ワインのような爽やかな酸味と上品な味わいが特徴だ。



代表取締役・森隆信さん。コンサルタント会社の地域創生に携わったことから瀬戸酒造店に出会い、新規事業として再開を実現

開成町金井島17 ☎ 0465-82-0055 📄 https://setosyuzo.ashigarigo.com 📅 10:00~19:00 📅 月~水曜(祝日は営業) 酒粕販売/年中 📄 要予約(詳細は問い合わせ)

## 巡り合わせのような 河津桜の酵母を使用

5 map 松田町・中沢酒造

早咲き桜・河津桜が咲き誇る西平畑公園(松田山ハーブガーデン)のふもとにある「中沢酒造」は、文政8年(1825)創業。代表銘柄「松美西(まつみどり)」の名称は、創業当時小田原城主から、松田周辺の松並木の美しさや美酒から名づけられたといふ。



↑河津桜酵母仕込み  
特別純米 亮 ver.若水 720ml  
1,500円

この桜まつり開催時期に、地域一丸となって盛り上げたいと10年ほど前から酒蔵コンサートや試飲会を実施しているが、一緒にチエックしたいのは春季限定「河津桜酵母仕込み 特別純米 亮(りよう) ver.若水」。これは、11代目蔵元が大学時代に奇跡的に発見した松田で咲く河津桜の酵母と、自社田で収穫した酒米(若水)が用いられ、ほんのりとした甘みとやや丸みのある口当たりがスツキリとした余韻が楽しめる。

また、同じ酵母を使った「亮シリーズ」第2弾として登場した地元産の飯米「キヌヒカリ」を用いた春季限定品もあり、こちらは4月~5月蔵出しされる。



松田町松田惣領1875 ☎ 0465-82-0024 📅 10:00~16:00 📅 不定休 酒粕販売/12月~4月 📄 要予約(5月~10月に実施)

## 温度で変わる美味しさの魅力

日本酒は、種類によって美味しさが引き立つ温度がある。日本酒初心者にも好評なのが、冷やした状態で飲む「冷酒」。爽やかな口当たりで、フレッシュ感ある生酒などがオススメだ。湯せんなどで温めた「燗酒(かんだけ)」は、

味や香りを豊かに感じることができる。純米酒や本醸造酒など、熟成香がありしっかりと味わいが向いている。ちなみに、体温より高めに温めたお酒は、体内で分解・吸収されやすく、酔い方がゆるやかになるため、飲みすぎで後悔することも避けられそうだ。

## あしがらのビールで乾杯! 地ビール

料理とともに個性を飲み比べ

### Garapago Racing

ビールタンクが並ぶ店内で、オリジナルビールと料理を楽しめる醸造所。店名の「ガラパゴ」は、ガラパゴス諸島に生息する「ガラパゴスゾウガメ」の長寿にあやかり、「訪れた方が元気になる空間になりたい」との願いから。地元のみやが梅などを使った季節限定品をはじめ、ロースト麦芽の風味や苦みを楽しめる品など個性豊か。持ち帰りもOK!

開成町みなみ1-3-4 ☎ 0465-44-4552  
月・水~金曜11:30~13:30(LO)、16:30~22:00(LO)  
土・日曜、祝日11:30~22:00(LO)  
火曜

中井町の生姜が爽やかに広がる

### 宮川酒店

町の酒屋さんとしてだけでなく、新月の夜には角打ちスタイルの酒場になる「宮川酒店」。中井町の「里都まちブランド開発」の一環で、クラフトビール「中井麦酒(なかいばくしゅ)」の第1弾として同店がプロデュースした「巖島ジンジャー(神社)ビア」は、地元の生姜をたっぷり使用。入荷時には、お持ち帰り用としてお店で瓶詰可能です。

中井町井ノ口693-10 ☎ 0465-81-0309  
10:00~19:00(閉店時間が異なる場合あり)  
※「新月・宮酒場一角打ち」詳細は、HP (http://miyagawasaketen.com) から「酒屋の嫁ブログ」で  
水・日曜

梅の香りと酸味が絶妙なバランス

### 足柄地ビール

地元酒店が手掛けるクラフトビール醸造所「足柄地ビール」では、地ビールのほかに地元の梅や果実を原料に発泡酒を製造しています。「足柄ハッピーモルト うめびあ(330ml 600円)は、曾我梅林の梅を用いて、ふんわりと梅の香りと酸味が広がり、辛口スパークリングワインのような味わい。限定の「はだの山葡萄びあ」は、店主自ら栽培した山ぶどうを使用しています。

【直売所】ワイン&フーズ ヨコヤマ  
松田町松田惣領1845 ☎ 0465-83-1515  
10:00~19:00  
日曜