

再生塾

日本酒探訪会だより

Vol.1～19

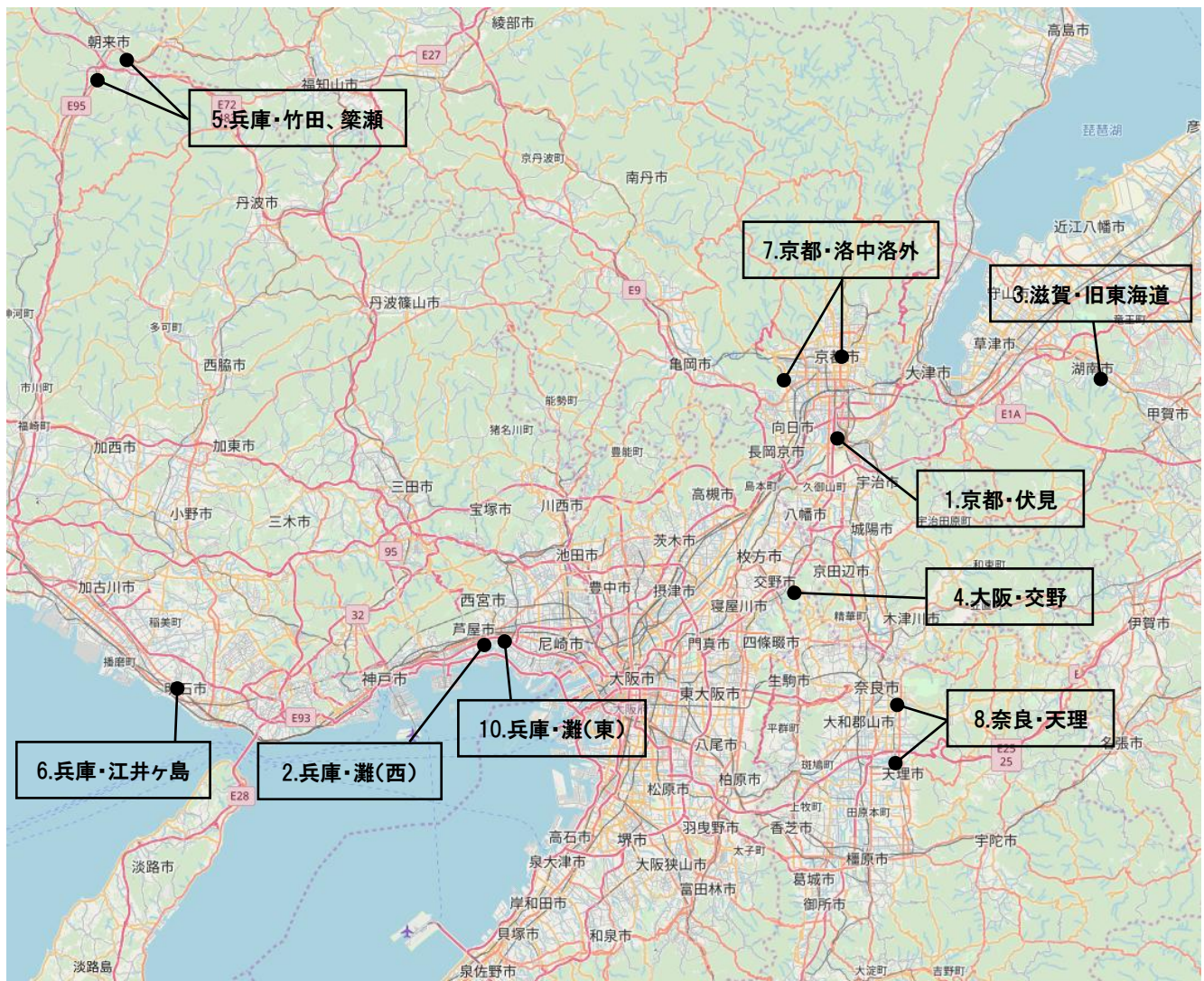
「再生塾・日本酒探訪会」開催一覧表

回	開催日	訪問地	勉強会	参加者数
第1回	平成29年 4月22日(土)	京都・伏見 (大倉酒造、黄桜酒造)	鳥せい本店	8名
第2回	平成29年 7月30日(日)	兵庫・灘(西) 小林酒粕店、白鶴酒造、神戸酒心館	JR 六甲道駅前 活き意気 六甲道	7名
第3回	平成29年 12月2日(土)	滋賀・旧東海道 竹内酒造、北島酒造	JR 草津駅前「日本酒と魚串：松吉」	9名
第4回	平成30年 3月4日(日)	大阪・交野 山野酒造、大門酒造	JR 河内磐船駅前 フトコロ	8名
第5回	平成30年 6月16日(土)	兵庫・竹田、築瀬 旧木村酒造場、田治米酒造	JR 福知山駅 和味けいすけ	5名
第6回	平成30年 9月24日(祝)	兵庫・江井ヶ島 茨木酒造、江井ヶ島酒蔵、明石江井島酒館、太陽酒造	JR 明石駅前 旬鮮の房 はたごや	8名
第7回	平成31年 2月23日(土)	京都・洛外洛中 松尾大社、松井酒造	クウカイ	14名
第8回	令和元年 6月29日(土)	奈良・天理 稲田酒造、今西清兵衛商店(春鹿)	近鉄奈良駅前 和食とお酒やまと庵	9名
第9回	令和元年 9月7日(土)	福井 田嶋酒造、越の磯	JR 福井駅前 ろばた焼き弥吉	6名
第10回	令和2年 2月8日(土)	兵庫・灘(東) 北山酒造、白鹿記念酒造博物館、白鷹緑水苑、西宮神社	阪神西宮駅 酒菜や つねはる	15名

回	開催日	訪問地	勉強会	参加者数
第 11 回	令和 4 年 6 月 12 日(日)	滋賀・豊郷町 酒蔵「金亀酒造」、豊郷小学校	近江鉄道豊郷駅 遊亀亭	10 名
第 12 回	令和 5 年 2 月 4 日(土)	奈良・五條市 酒蔵「山本本家」、城戸・五條新町周辺 (旧国鉄五新線 未成線鉄道群)	JR 和歌山線五条駅 五條源兵衛	10 名
第 13 回	令和 5 年 5 月 13 日(土)	滋賀・高島市 「川島酒造」、針江生水の郷	JR 安曇川駅 魚仁	12 名
第 14 回	平成 5 年 7 月 22 日(土) ～23 日(日)	[1 日目] 富山・砺波市 若鶴酒造、新湊界隈散策 [2 日目] 富山・富山市 桝田酒造、酒商田尻本店	JR 富山駅 吟魚のはなれ 吟チロリ	11 名
第 15 回	令和 6 年 2 月 18 日(日)	兵庫・伊丹市 伊丹老松酒造、白雪ブルワ リービレッジ長寿蔵、小西 酒造工場、	JR 伊丹駅・阪急伊丹 駅 だんらん処	11 名
第 16 回	令和 6 年 6 月 1 日(土)	奈良・生駒市 上田酒造、菊司酒造 奈良県大和郡山市 中谷酒造	近鉄郡山駅 いざかや一心	13 名
第 17 回	令和 6 年 8 月 2 日(金) ～4 日(日)	[1 日目] 静岡・富士宮市 富士高砂酒造 [2 日目] 静岡・浜松市 花の舞酒造	JR 静岡駅・静岡鉄道 新静岡駅 ダイニング居酒屋 一代目	12 名
第 18 回	令和 7 年 1 月 18 日(土)	滋賀・草津市 古川酒造、太田酒造 東海道・草津宿、	JR 草津駅 旬彩和処 味都	14 名
第 19 回	令和 7 年 5 月 10 日(土)	京都・亀岡市 大石酒造、丹山酒造	JR 亀岡駅 がんこ亀岡店 楽々荘	11 名

「再生塾・日本酒探訪会」開催箇所一覧（1～10回）

回	訪問地
第1回	京都・伏見
第2回	兵庫・灘(西)
第3回	滋賀・旧東海道
第4回	大阪・交野
第5回	兵庫・竹田、築瀬
第6回	兵庫・江井ヶ島
第7回	京都・洛外洛中
第8回	奈良・天理
第9回	福井
第10回	兵庫・灘(東)



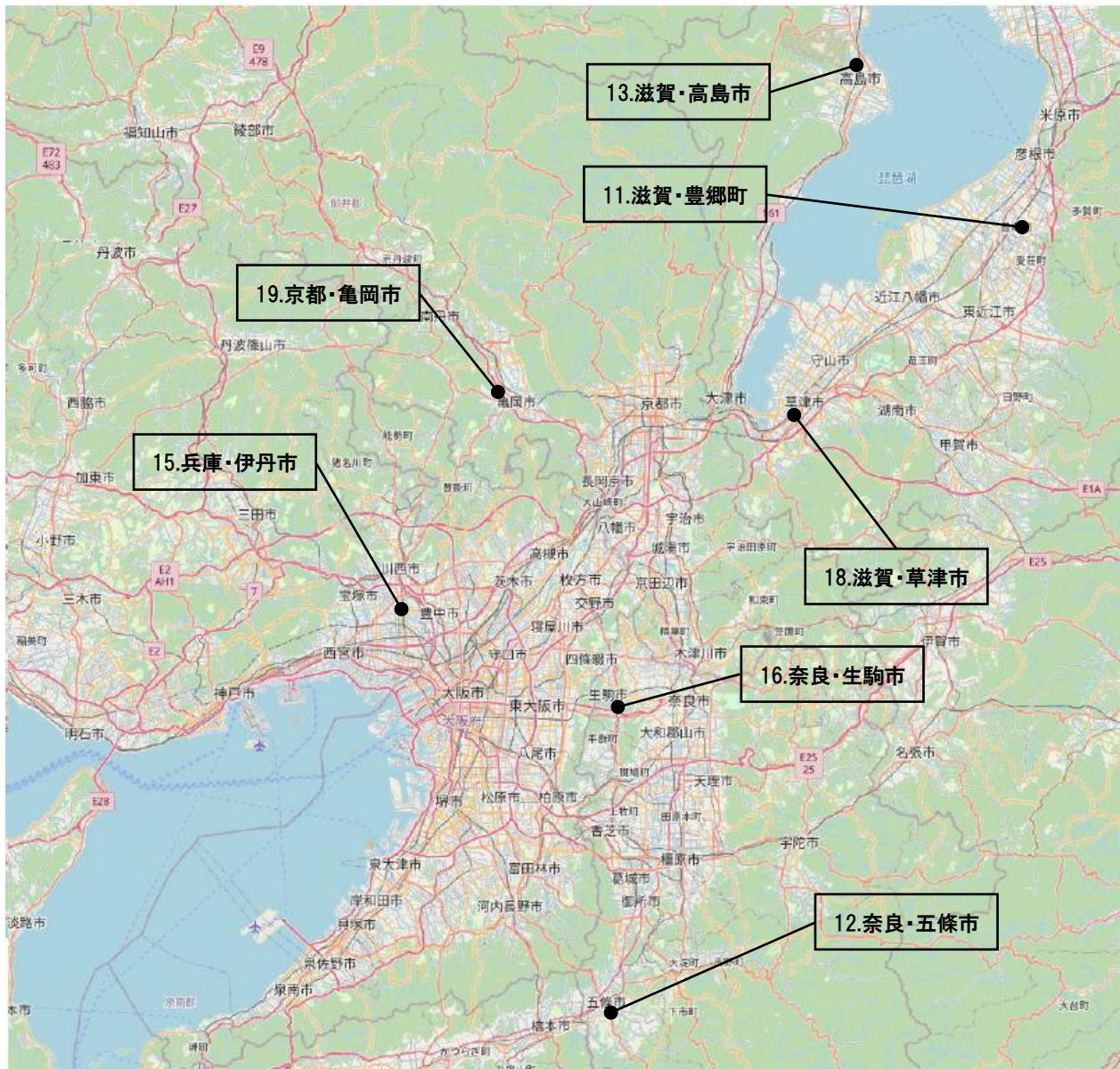
「再生塾・日本酒探訪会」開催箇所一覧（11～19回）

回	訪問地
第11回	滋賀・豊郷町
第12回	奈良・五條市
第13回	滋賀・高島市
第14回	富山・富山市、砺波市
第15回	兵庫・伊丹市
第16回	奈良・生駒市
第17回	静岡・静岡市、富士宮市、浜松市
第18回	滋賀・草津市
第19回	京都・亀岡市

14.富山・富山市、砺波市



17. 静岡・静岡市、富士宮市、浜松市



日本酒探訪会、設立会を開催！

昨年度末から準備していました第1回「再生塾・日本酒探訪会」を、平成29年4月22日(土)に、参加者8名(後藤、本田、樋口、山本、尾崎、田中、池田、井上(敬称略))で、「鳥せい本店」にて、開催しました。設立会らしくするため、一応、本会の役職を会長 後藤正明、幹事長 本田豊、事務局長 樋口一雄に決定いたしました。このメンバーでのスタート、よろしくお願いいたします。

日本酒 ONLY！

「さすがは、日本酒探訪会！」との声が上がったのは、閉会直前。気がつくと、日本酒以外のアルコールは皆無。ビール一杯もなしの宴会は、再生塾の宴会はもとより、皆さまにとっても初めての体験ではなかったでしょうか。今後も盛会が期待されます。



設立会の終盤のメンバー。ごらんのとおり、机の上には、日本酒と水以外の飲み物はございません。井上さんの差入「百天満天」も絶品！

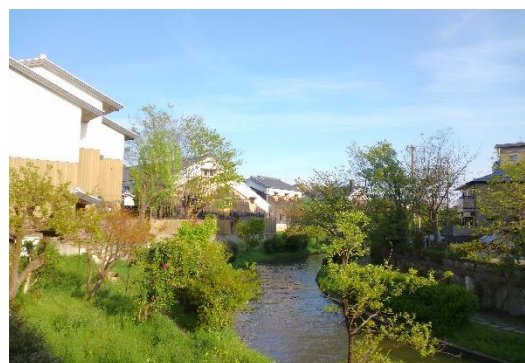
中書島駅に、無事たどりつけるのか！

当日は、京阪中書島駅に15時集合の予定でありましたが、何と「14時頃、橋本駅で人身事故のため、京阪電車が全線ストップ」。京阪電車の運転再開は未定で、うまく行けば14:30頃とのアナウンス。このため、池田さんは京阪淀屋橋駅にて待機、後藤さんは地下鉄経由で近鉄伏見桃山駅まで来て、そこから京阪中書島駅まで徒歩で向かいました。15時を少し回りましたが、無事、昼からの参加組4人が合流できました。

ここから、晴天の絶好のコンディションの中、月桂冠大倉記念館を見学後、伏見夢百衆で本田さんと合流し、寺田屋、黄桜カッパカントリーなどをめぐり、「鳥せい」になだれ込んだのでありました。



リーズナブルな月桂冠大倉記念館。入場料 300円で試飲ができ、ワンカップのお土産付。



大倉酒造の酒蔵と運河。新緑が眩しい。



伏見夢百衆の利き酒セット。ついつい、次のセットが欲しくなってしまうです。



黄桜酒造の満開の黄桜です。

伏見のまちづくり

開催地の伏見の歴史は古く、『日本書紀』には「山城国 倭見村」として記されています。平安時代には風光明媚な山紫水明の地として皇室や貴族の別荘がおかれ、安土桃山時代には豊臣秀吉が伏見城を築城し一大城下町を形成しました。

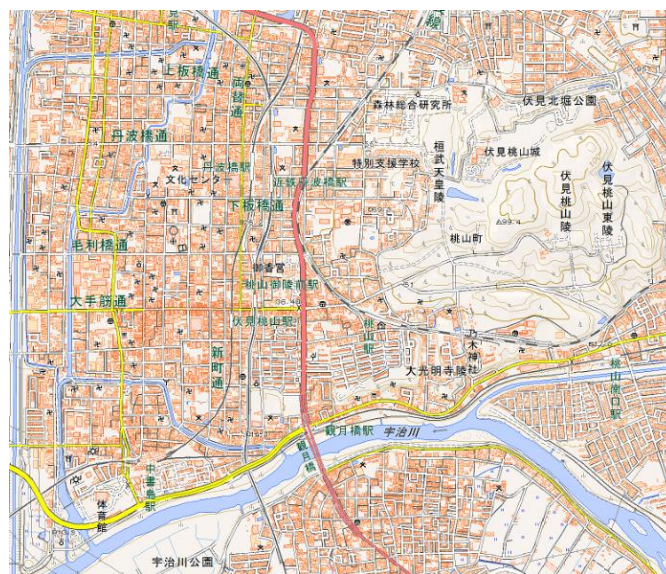
鉄道ネットワークの変遷

明治 13(1880) 年に京都から大津まで鉄道が伸びたが、当時はまだ東山トンネルはなく京都駅から深草の南(現在の名神付近)で東山を越えていました。一方、奈良線は明治 29(1896)年に玉水まで開通していますが、その時は現在の近鉄線から南下して現在の奈良線に繋がっていません(左上図参照)。

その後、大正 10(1921)年に東山トンネルが開通したのに伴い、旧船の深草までの区間は奈良線として利用(深草から桃山までを新線でつなぐ)し、従来の奈良線(京都―伏見)は、廃止から貨物線の利用を経て、昭和 3(1928)年に京都―西大寺を連絡する鉄道(現在の近鉄京都線)となっています。



明治 22 年頃の伏見 (資料：日本図誌大系)



現在の伏見 (資料：国土地理院地図)

伏見の酒造り



京文化に磨きあげられた伏見の清酒。その歴史は古く、日本に稲作が伝わった弥生時代に始まったとされています。以来、脈々と受け継がれてきた酒づくりの伝統が花開いたのは、安土桃山時代のことです。

これは、太閤秀吉の伏見城築城とともに伏見は大きく栄えるとともに、お酒の需要が高まる中で一躍脚光を浴びるようになりました。さらに江戸時代には、水陸交通の要衝として、伏見はますます発展し、酒造家も急増し、銘醸地の基盤が形成されています。

そして明治の後半には、天下の酒どころとして全国にその名とどろかせるようになりました。まちとともに、人とともに、息づく伏見の名酒の歴史がまちのそこかしこで見ることができます。(資料：伏見酒造組合ホームページ)

第 2 回日本酒探訪会は…

次回の日本酒探訪会は、和田山(朝来市)での開催を検討しています。このほかにも候補地・候補酒がありましたら、事務局までご連絡ください。次回につきましては、詳細が決まり次第、メールにてご連絡いたしますので、皆さまフルってご参加くださいますよう、よろしくお願いいたします。

第2回探訪会、灘で開催！

第2回「再生塾・日本酒探訪会」を、平成29年7月30日(日)に、参加者7名(後藤、樋口、森栗、山本、尾崎、小澤、池田(名簿順、敬称略))で、兵庫県・灘で開催しました。

地元民・森栗先生の迷？解説

この日の参加者は阪神住吉駅前に14時45分に集合。阪神間が地元の森栗先生から、「この近くに小林酒粕店という店があって、昔は水車小屋で精米してそれを酒蔵に運んで、お酒を造り、余った酒粕を云々」と解説をして頂きました。「さあ、こっち！」と歩き出しましたが、なんと反対側。真夏の真昼でしたが、メンバーは美味しい冷酒を頭に描きながら「回れ右！」で無事、小林酒粕店に到着しました。



集合場所の阪神住吉駅前で、森栗先生の解説を聞いて、今まさに、まち歩きに出発しようと意気込んでいる参加メンバー。

「歩くワークショップ」が面白い

白鶴酒造資料館から神戸酒心館に至る道中は、面白味の少ないまち並みが続きます。そこで、再生塾の面目躍如。「拠点と拠点を結ぶ道に楽しみがない」、「案内看板はあっても、どの道を歩いたらいいか、どれくらい歩けばいいのかわからない」、「せっかくの集客拠点をまちに活かさない」と問題点を列挙、さらに「今と昔の変化を見せる工場見学」、「『宮水おかげとうふ庵』の冷奴で一杯やれるサービス」など賑わいづくりの工夫にまで話が進み、期せずして“歩くワークショップ”の開催となりました。

確かに、歩くときの疲労感は、単に歩く距離に比例する訳じゃないですね。



白鶴酒造資料館での記念写真。やはり、見るだけではなく、参加型・体験型のコーナーがあると、俄然、盛り上がります。



小林酒粕店の近くにひっそりと立っている祠。



神戸酒心館・福寿の利き酒セット。酒造りの違いがよくわかると好評。



神戸酒心館の入口。タクシーや貸し切りバスで来館する観光客も多い。

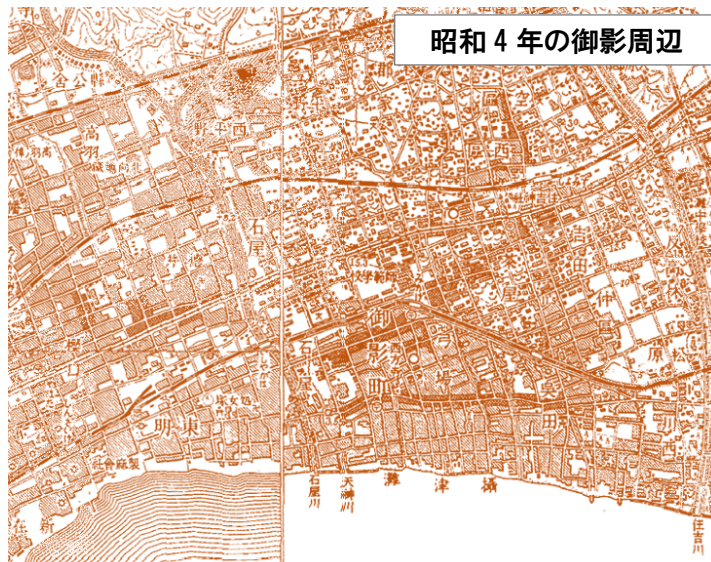
灘（御影）のまちの変遷

明治の頃の御影周辺は、東西に通る西国街道（右上図の阪神電鉄の少し南側）から海岸線の間に御影の町並みがあり、西国街道の北側は住吉村と小集落だけで、回りは田畑でした。その後、右上図にみるように、昭和 4 年ごろには地域全体が市街地化され、御影町の中心部はかなり密集した市街地となっています。

国道 43 号開通と道路構造の変化

この地域のまち並みに大きな変化が訪れます。戦後の関西経済の発展を支えた国道 43 号です。この道路は、昭和 38 年に 10 車線の 50m 道路として整備されます。その後、阪神高速湾岸線の開通、沿道環境改善対策により現在の構造(6 車線)となっています。

灘の酒蔵周辺地域は、国道 43 号・阪神高速湾岸線で地域が南北に分断されています。道路計画当時は、古い町並みを壊してでも道路を通さざるを得ない状況だったのかもしれませんが。しかしながら、半世紀以上離れた現在からみれば、もう少し違う道路づくり、まちづくりの方法もあったのかもしれないという思いがします。



昭和 4 年の御影周辺



平成 29 年の御影周辺

資料：時系列地形図閲覧サイト「今昔マップ on the web」

灘の酒造りの発展



神戸酒心館のノーベル賞晩餐会で出された「福寿」のパフレット。なんと 16 か国語のパフレットがずらりと並んでいます。

灘の酒造業が発展したのは、享保期以降（18 世紀以降）でした。その要因には、酒造技術や宮水が挙げられますが、次の要因も大きかったといわれています。

- ▶ 六甲山系の急流を利用した水車の存在（水車によって精白度を高め、精米量を飛躍的に増大）
- ▶ 船積みの便に恵まれた灘（西宮に樽廻船問屋ができ、海路で江戸へ輸送。江戸の酒の需要の 8 割を供給）

その後も、灘の酒造りも常に時代の流れを読みながら、発展してきたように思います。日本酒文化の再興を目指して様々な取組をしています。（資料：灘五郷酒造組合ホームページ）

第 3 回日本酒探訪会は…

次回の日本酒探訪会は、秋の開催を予定しています。候補地には琵琶湖周辺などが挙がっています。そのほかの候補地でも結構ですので良い企画案がありましたら、事務局までご連絡ください。次回も詳細が決まり次第、メールにてご連絡しますので、皆さまご参加くださいますよう、よろしくお願いいたします。

近江旧東海道の酒蔵探索

第3回「再生塾・日本酒探訪会」は、平成29年12月2日(土)に、参加者9名(後藤、本田、樋口、森栗、山本、澤田、小澤、池田、戸田(名簿順、敬称略))で開催しました。今回は、滋賀県のJR石部駅～甲西駅間の旧東海道を歩いて巡ったあと、親睦会をJR草津駅前で行いました。

活きた「質問力」!!

この日、まずは旧東海道にある竹内酒造を訪問。竹内酒造は、銘酒「香の泉」を作っている酒屋です。

残念ながら、お店はお休みでしたが、工場の方を覗くと仕込み作業をしている人達がいます。ここで我らの熱意が通じたのか「ホントは予約が必要なんだが…」と言いつつ、ご厚意で工場見学させて頂くこととなりました。

最初は淡々とした説明でしたが、メンバー全員が熱心に聞くし、的を得た質問も飛ぶので、段々と盛り上がり、仕込み中のお酒を頂くこととなりました。「あれ?意外と米が固いな」との声に「じゃあ、4日後のお酒を呑んでみますか?」と解説の方。この4日後のお酒がまたおいしかったですね。

人の話を聞く力、質問する力が、いつの間にか付いていたのでしょう。再生塾の本領発揮の場面でした。



竹内酒造の工場見学。おそらく当初予定していなかったほど丁寧に解説してくれた酒蔵の方。参加メンバーも熱心に聞き入っています。



お酒の熟成途中のホウロウの樽を梯子に上って見学。



北島酒造の玄関口。重厚な構えに、風にゆらりゆらりと揺れる薄紅梅色の暖簾。店の中には、ズラリと様々なお酒が陳列してありました。

試飲のできる北島酒造・御代栄

竹内酒造をあとにして、街道筋の景観について議論しながら、次の訪問先「北島酒造」に向かう面々でした。

北島酒造に到着し、早速、試飲をはじめ「あの酒は、この味は?」と、しばしここで長逗留。

さて、私(後藤)は「しばったそのままを一番酒」と「近江米のしずく」を購入。「しばったそのままを一番酒」はやや甘めですが、トロリとした舌ざわりがなんともいえない濃厚ないい味を出しています。このお酒は、千枚漬けやすぐき漬けなどが肴ならベストマッチ!「近江米のしずく」は年末年始までお預けとの妻からのお達し(涙)。

三拍子そろった親睦会

旧東海道の魅力を堪能しながらゆっくりと巡り、いよいよ親睦会。草津駅前の「日本酒と魚串：松吉」は、不思議な個室の空間で、様々な近江の地酒を逸品の肴でいただきました。部屋、酒、肴と三拍子そろっての大盛り上がり。幹事長の樋口さんに感謝です。

オッと気が付けば、第1回に続いてのアルコールは「日本酒 ONLY!」となっていました。



日本酒がキリッと冷えて、この桶に入って出てくる。何種類もの地酒の品評会となりました。好みのお酒には、結構、個人差が出てきますね。



「さあ、これからですよ」の意気込み。親睦会開始前の集合写真。



まずは、突き出しの八寸。この段階で、2～3種類の地酒を呑み比べ。



東海道五十三次 石部 目川ノ里 (歌川 広重)

石部宿界隈の町並み保存

旧東海道の石部宿。往時には、本陣2軒、旅籠32軒を含む458軒が街道の両脇約1.6kmにわたって建ち並んでいたとのこと。現在は本陣跡や高札場跡などがわずかに残っているだけですが、それでもかつての宿場の雰囲気は伝わってきます。これは沿道に住む方々の心意気、この町並みを保存しようと頑張っている人々の努力の賜物だと思います。

しかし、一方で独善的なデザインの家屋や派手な選挙ポスターがあったり、我がもの顔で通るクルマがあったり…。

古き良き町並みを見るにつけ、もっと地域の歴史や文化を継承することを考えなければ、と強く思う旅となりました。

第4回日本酒探訪会は…

今回の日本酒探訪会は、冬の開催を予定しています。冬場は事務局メンバーが多忙のため、灘五郷の「蔵開き新酒まつり」などのイベント活用を考えています。詳細が決まり次第、メールにてご連絡しますので、皆さまご参加のほど、よろしくお願いいたします。



石部宿町並図 (建物関係)

旨い日本酒ありました！

第4回「再生塾・日本酒探訪会」は、平成30年3月4日(日)に、参加者8名(後藤、本田、樋口、澤田、小澤、井上、戸田、堀(名簿順、敬称略))で開催しました。今回は、京阪交野市駅に集合、交野の酒蔵と酒米田を巡ったあと、親睦会をJR河内磐船駅前で行いました。

大満足の昼呑み親睦会

なんとも嬉しさいっぱい、お酒もいっぱい“旨い日本酒あります”の「フトコロ」さん。今回は、この居酒屋から紹介せずにはおられません。

酵母に詳しいマスターが厳選してくれたこの日のお酒は、片野桜、利休梅、正雪、百済寺樽、尾瀬の雪どけ。しかもすべて一升瓶で！

この心意気に、呑んで応える日本酒探訪会の面々。ぜひもう一度、訪れてみたいと心に決めました。



フトコロさん、料理も酒呑みの心を驚かす。左の写真のお造り盛り合わせはどれもおいしかった。中でも、左端のクジラは恐らくここでしか味わえない逸品。



今回の日本酒探訪会。初の昼呑み会となりました。みなさん、陽は高いけど、いいお顔になっています。



井上さん、ナイスジョブ

まるで五月のような陽気の中を歩くメンバー。山野酒造に着いたところには、冷たいものが欲しいと誰もが思っていたその矢先、井上さんのリュックから取り出した「新米新酒 片野桜」。準備万端、試飲用のコップも持って来て頂き、一口頂くことになりました。

このお酒は、口に含み芳醇な香りを楽しんだ後に、くいと、呑み込めば、喉越しが良くて、ついつい、「もう一口、いいかなあ？」となってしまいます。

この「途中で、一口」は、定番にしたいと思ういい企画でした。



思わず「ピース！」の小澤さん。

次回はぜひ見学&試飲を 山野酒造

この日、最初に訪れた酒蔵・山野酒造。歴史を感じさせる重厚な玄関口。裏に回ると、造り酒屋のたたずまい。

この山野酒造は、予約すれば工場見学と試飲のできる酒屋さんです。今回は残念ながら、先約の団体さんがおられたため、見学はできませんでしたが、次回はぜひ、造り酒屋見学に行きたいと思っています。

新たな展開を見せる・大門酒造

交野のもう一つの酒蔵・大門酒造は、一時期倒産の危機に見舞われましたが、外資系の資本が入り復活した酒蔵とのことです。

現在は、来日外国人や海外での日本酒の消費拡大を目指した事業を展開するなど、新しいビジネスとして日本酒を活用しているようです。



DAIMON BREWERY
since 1826

大門酒造のロゴマーク。玄関をデザインしたのでしょうか。



春光をうける山野酒造の玄関口。

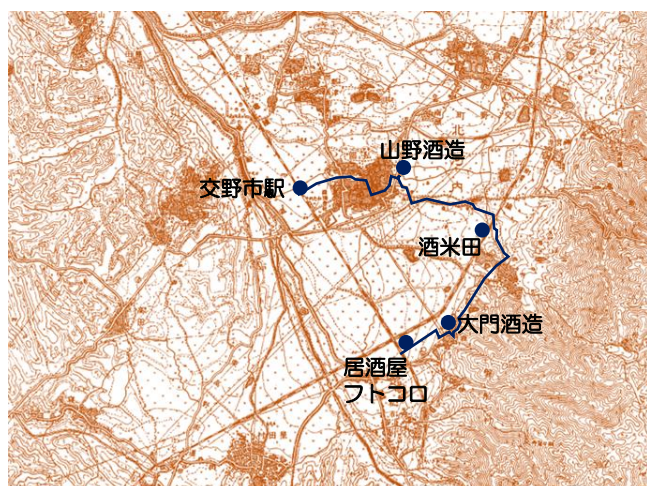


楽しいだけでは終わらせない!

本会の幹事長の本田さんは、この春から富山大学都市デザイン学部教授に就任されます。おめでとうございます。その本田さんから、「日本酒探訪会の活動を通じて、自分の脳が刺激を与えられ、活性化されたように思います。」とのメールをいただきました。

日本酒探訪会も4回開催、概ね1年となります。メンバーの皆さんが、それぞれに「日本酒」をキーワードにして、地域の歴史や文化、将来のまちのあり方や交通、

さらには、仲間の交流に本会を活かして頂ければ、ありがたいことだと思います。平成30年度もよろしくお願いいたします。(後藤)



1927~1935年の交野(紺線は今回の酒蔵巡りコース)
資料: 時系列地形図閲覧サイト「今昔マップ on the web」

俳句コーナー
酒蔵を訪ね来し里春うらら
美味し水旨し和の酒春隣
大吟醸春の苺の色となる



酒米田の春の風景



酒米の「山田錦」

第5回日本酒探訪会は…

今回はメンバーの井上さんのご尽力により有意義な会となりました。次回は、春の開催を予定しています。面白い企画がございましたら事務局までご連絡ください。また、「日本酒探訪会だより」への写真、絵、エッセー等の投稿も募集しています。今回は、戸田さんから投稿いただいた俳句を載せております。お楽しみください。

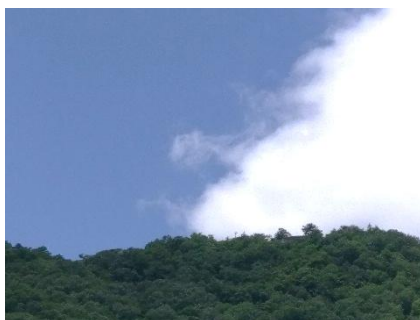
竹田城、築瀬を訪ねて！

第5回「再生塾・日本酒探訪会」を、平成30年6月16日(土)に、参加者5名(後藤、樋口、森栗、山本、池田(名簿順、敬称略))で、兵庫県の朝来市(竹田、築瀬)で開催しました。

竹田城は何处？

この日は晴天。竹田の駅を降り、街並みを歩きながら竹田城を探す。

「ほら、あそこに石垣が見えるでしょ。」と言われて目を凝らしてみるが、最初はなかなか気がつかない。だが、一度、見え始



竹田城の石垣が見えるだろうか。

めるとそこかしこに石垣を発見することができました。



誰かが「これ、義経像だよね」。皆さん納得顔でフンフンと聞いていたのですが、実は法然上人像。この法然上人の前で、田治米酒造のご主人に集合写真を撮ってもらった参加メンバー。

妙な盛り上がりの「キハ40撮影会」

旧木村酒造場を活用した「情報館天空の城」を見学。「踏切を上手に活用しているなあ。」「踏切の向こうに行きたくなくなるね。」と空間のつくり方に一同感心しておりました。その時、時計を見ると、間もなく和田山行の電車が通ることがわかり、慌てて電車撮影ポイントに走り、カメラを抱えてスタンバイ。

「赤いキハ40が来ると絵になるね。」と待っていると、なんと赤いキハ40が来るではありませんか！電車を撮る人、電車を撮る人を撮る人と、妙な盛り上がりをみせた日本酒探訪会メンバーによる「キハ40撮影会」となりました。



①踏切に近づく赤い電車 (後藤撮影)



②ジャストタイミング (樋口氏撮影)



③撮影者を撮影 (森栗氏撮影)



④キハ40 竹田駅に接近 (山本氏撮影)

竹田のまちの変遷

竹田城で有名になってから、随分とまちなみの整備が進んできたようです。「以前は、何にもないまちだったが、きれいになったな。」とは森栗先生のお言葉。

確かに、人が来ることできれいになり、またそのことが人を呼ぶ好循環になっているように思います。一部、「ちょっとやりすぎでは…」と思えるところもありましたが、総じて、さらに魅力のあるまちに向かっているようです。

竹泉の酒造りと築瀬のまち

今回の訪問先は、田治米酒蔵。明治、大正、昭和の建物が並ぶ工場見学の後には、待ちに待った試飲コーナー。銘酒「竹泉」の様々なお酒を吟味。一番人気は白ワインかシャンパンのような微炭酸のさわやかさお酒。

ほろ酔い気分で歩く築瀬のまちは、まるで昭和のまちにタイムスリップしたような佇まい。道の真ん中で子供たちが遊ぶ姿に、「本来、まちはこうあるべきだな。」と思いました。



往時の街道の賑わいを感じさせる築瀬のまちなみ。



緑と水と白壁石垣がきれいな竹田寺町通を歩くメンバー。



タンクの上で酒造りの説明を受けるメンバー。

田治米酒造の若き主とご子息。代替わりされてから色々なことにチャレンジされているようです。

写真の黄色いタンク内にある微炭酸のお酒が、上のサーバーを通して出てくる。



次回の日本酒探訪会は…

今回は、山本さんにご尽力していただき、竹田と築瀬の田治米酒造（元禄 15 年創業）を巡る旅となりました。

次回（晩夏～初秋ごろに開催予定）も楽しい日本酒探訪会となりますよう、皆様からの企画をお待ちしております。

また、新たなメンバーも募集していますので、お酒が好きでまち歩きに興味のある『これは！』と思われる方がおられましたら、事務局までご連絡ください。



宴会は、福知山にて開催。「竹泉」などを呑み、今回も盛り上がりました。

江井ヶ島の三酒蔵を訪ねて！

第6回「再生塾・日本酒探訪会」を、平成30年9月24日(祝)に、参加者8名(後藤、本田、樋口、山本、池田、小菅、武田、梶川(名簿順、敬称略))で、兵庫県の明石市(江井ヶ島)で開催しました。

初参加の御三人も無事合流！

この日は土砂降りになるのではないかと心配していましたが、日頃の皆さんの心がけの良さから、道中少しだけ雨がパラついた程度で気持ちよく探訪できました。

小規模ながら魅力的な茨木酒造



手作り感満載のタンク。右下は奈良漬

山陽魚住駅から住宅地を通り最初の訪問地の茨木酒造を目指す、中々それらしい建物は見えてきません。しばらく行くと町はずれに杉玉がぶら下がっている不思議な洋館を発見。実はこの建物の奥に立派な和風の蔵元「茨木酒造」があります。

早速、「こんにちは！」と中に入り、酒蔵を案内してもらいました。この茨木酒造は、これまで見学し

てきた造り酒屋さんに比べても小規模な手作り感あふれる酒蔵で、仕込み酒蔵の2階では「來樂酒蔵寄席」が開かれるそうです。



初参加の方がメンバーを探しやすくするため、「日本酒探訪会」と書いた紙を準備しましたが、直ぐに「やあやあ」と皆さん集合。



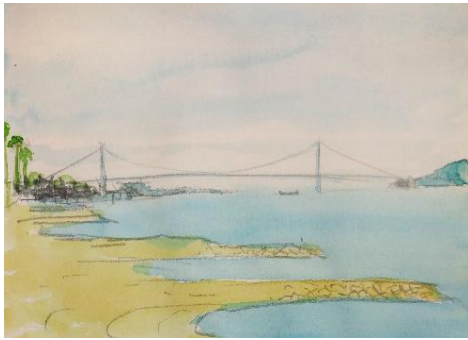
この洋館の奥に茨木酒造の本体があります。さて、和風の母屋は、どのようなにお姿？

江井ヶ島の界限

江井ヶ島の町並みは、田んぼのあぜ道に住宅が張り付いてしまったような感じがします。しかしながら、一方で、昔からの街道筋や住吉神社の森、江井ヶ島港の漁船を見ると、往時ののどかながらにもぎわいのある江井ヶ島界限が目に見えようように思えました。



住吉神社の木立。海との関係が深いこの地域には、住吉神社が多い。



江井ヶ島海水浴場から、遠くに明石海峡大橋がみえる。

ビールも飲みますよ



色鮮やかな地ビール4種。どれもおいしかったです。



江井ヶ島酒造の一番蔵。

飲んでみたいと言うと、紙コップを人数分下さしました。さすがは太陽酒造。早速、江井ヶ島駅にて試飲会を開始しました。探訪の「途中呑み」は定番化しそうな勢いです。

次の訪問先は、清酒「神鷹」の江井ヶ島酒蔵。広大な敷地で清酒だけでなく、ビール、ウィスキー、焼酎、ワインを造っている総合酒造メーカー。残念ながら、工場見学は平日のみで、ぐるりと敷地の外周を回って、明石江井島酒館へ。

休みなして歩き疲れたメンバーの目に留まったのが、見た目も美しい地ビールの呑み比べセット（左写真参照）。可愛らしく二人で一セットを飲み干しました。

定番化するか、途中呑み！

最後の訪問先は、太陽酒造。ここでは見学や試飲はないのですが、お店のおばさんの勢いに押されて、「たれくれ」を購入。やはり酒の良し悪しは呑んでみないとわからないので



太陽酒造の酒蔵（左）。純米「たれくれ」を手にする梶川さん（右）。



これが茨木酒造の玄関。「來樂」の暖簾が渋い！

Nobuhiro Yamamoto の気づきメモ

- ✚ 茨木酒造：生産2万本 従業者6代目、7代目（東京農大・杜氏）会員を募り隣接の田んぼでコメ作りとマイ日本酒、酒粕の処理を兼ねて奈良漬け。茨木酒造さん、前回の田治米合名さん他2社と海外での生酒販売にチャレンジされているとのこと。
- ✚ 江井ヶ島酒造：5.5haの工場
- ✚ 太陽酒造：生産80石=80×100升=8000本 意外に人が多い、太陽酒造。太陽酒造の個性も強く、週末に1000円試飲会を実施。明石酒造組合のパンフレットには名前なし。
- ✚ 江井ヶ島：各集落に、造り酒屋と住吉神社

お待ちかねの宴会は・・・

宴会は、明石駅前の旬鮮の房 はたごや JR 明石駅店にて開催。まずは、本日は見学できなかった江井ヶ島酒造の「神鷹」からスタート。開店早々だったのと幹事の気配りが良すぎて、次から次へ出てくる料理の数々。今回もちろん盛り上がりました。



まだ、料理が並ぶ前の突き出し取り皿だけのテーブル。

次回の日本酒探訪会は・・・

新たなメンバーも加わり、ますます活気のある日本酒探訪会。次回は、冬場の酒造りを見学できたらいいなと考えています。皆様からの企画をお待ちしております。

早春の洛中洛外を訪ねて！

本会最大延べ 14 名の参加！

第 7 回「再生塾・日本酒探訪会」を、平成 31 年 2 月 23 日(土)に、参加者 14 名（後藤、樋口、森栗、山本、澤田、福永、小澤、池田、戸田、堀、小菅、武田、梶川、井上(学)(名簿順、敬称略))で、京都の松尾大社から嵐山～出町柳～松井酒造と巡るコースで開催しました。

酒造・治水の松尾大社

この日は晴天。今回のスタートは、酒造の神様の松尾大社。「松尾大社は、桂川に堤防を築き、大きな堰を作り、水路を走らせ、荒野を農耕地へと開発して行った秦氏ゆかりの地であった。」と森栗先生からの解説を聞きながら、境内を散策するメンバーでありました。松尾大社は、「まちづくり・土木とお酒を愛する再生塾・日本酒探訪会」にふさわしい神社だと改めて思いました。



この有数の観光地嵐山で、何と良心的なお値段のお酒、ビール、おつまみ。これで後半戦も頑張れますね。

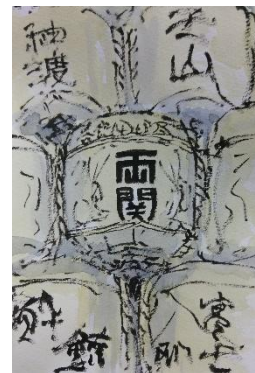
嵐山・亀山家で一休み！

松尾大社から桂川の河川敷公園を通りながら、名勝・嵐山に到着。

桂川を上流に登っていきたり着いた茶店。ここで恒例化しつつある「途中酒」となりました。



スタート地点となった松尾大社での 9 名の記念撮影。さあ、どんな探訪会となりますやら…。



松尾大社の楼門と全国各地から集まった酒樽。後藤は、故郷の酒を見つけてスケッチ。毎日、この酒の匂いを嗅ぎながら中学校に通っていました。

再生塾第 1 回アドコース「嵐電チーム」の成果

嵐電嵐山駅から北野白梅町駅へ向かいます。途中の帷子ノ辻駅で乗り換えですが、この駅には構内踏切があり、上下移動なしにそのまま改札に行くことができる構造となっています。

実はこれ、2008 年度の再生塾の提案「嵐電再生戦略アクションプラン」の一つを実現したものだだったのです。帷子ノ辻駅では、このほかにも様々な提案が実現されています。生きていますよ、再生塾の活動は！

B. 帷子ノ辻駅拠点化プロジェクト

駅全体の利便性の向上、魅力アップ

駅のバリアフリー対応

路線の平面化

地下改札口の廃止

地下通路のアクセスを地上化

運賃精算の案内表示

北野線～嵐山線乗り継ぎのお客様に運賃精算金返金システムを構築する。駅員による乗降車内での案内。

駅改札内に線路を横断する構内踏切を設置。駅員による乗降車内での案内。

車庫への車イススペースの設置

帷子ノ辻駅以外に階段等をなくし乗降できるため、帷子ノ辻駅のバリアフリー化により LRT 化を持つことなく嵐電全体のバリアフリー対応が前進する



再生塾の提案スライドと現在の帷子ノ辻駅の構内踏切。以前は、地下道の急な階段を通らないといけなかった。

出町柳で合流！

嵐電北野白梅町駅から、市バスで出町柳駅前に向かいます。出町柳は、賀茂川と高野川の合流地点で、テレビドラマなどのロケ地となっています。この出町柳で、小澤さん、堀さん、梶川さんと合流。せっかくの機会でしたので、川の中のつたい石を飛び渡りながら、中洲まで行ってきました（右の写真参照ください）。

見つからない！松井酒造

今回の酒蔵見学地の松井酒造に向かいます。目的地に近づいても造り酒屋らしい建物は見つかりません。ふと見上げると、マンションの壁に「松井酒造鴨川蔵」と書いてあるではありませんか。松井酒造の入口で、池田さんと合流し、いよいよ、酒蔵へと向かいます。

酒蔵はマンションの1階のコンクリート打ち放しの中にあり、小さなタンクが整然と並んでいます。これまで見学した酒蔵とは異色の佇まいでした。

解説してくれた若旦那は慶応大学のご卒業。その絶妙な説明ぶりに、森栗先生は、「大阪大学もこういう人材を育てなければならぬ！」と力説されるほど若旦那にご満悦でした。

お待ちかねの勉強会は・・・

松井酒造に別れを告げて、最終目的地の勉強会＝宴会場のクウカイに向かいます。残念ながら、山本さんと堀さんはここで別れ。クウカイに到着すると、ここから合流の澤田さんが首を長くして待ってられました。

勉強会の開始にあたり、発泡系の爽やかな日本酒で乾杯！



勉強会が始まる前の集合写真。テーブル席をすべて借り切ったの宴となりました。



ここクウカイは、日本酒の種類が多いのも魅力ですが、器も凝っていて、目の前にお酒が並ぶだけでもうれしくなります。そして、何よりも料理が美味しいのがうれしい店です。皆さんがお話に夢中な間、次から次へと様々な肴を良いタイミングで頼んでくれた事務局長の樋口さんに改めて感謝いたします。

次回の日本酒探訪会は・・・

松尾大社に参拝し、意気揚々の日本酒探訪会です。今回は、井上(哲)さんが作っておられる幻のお酒「百天満天」を試飲できたらいいなと考えています。皆様からの企画をお待ちしております。



亀石型のつたい石を渡るメンバー。小澤さん、足元大丈夫かな、皆さん心配顔で見えています。



松井酒造のコンパクトで近代的な酒樽。若旦那の絶妙な説明に皆さんご納得。



松井酒造の若旦那を真中に記念撮影。森栗先生のお隣の女性は若女将。森栗先生ネットかぶったままですよ。

利き酒、小菅さん全問正解！

第8回「再生塾・日本酒探訪会」を、令和元年6月29日(土)に、参加者9名（後藤、樋口、山本、池田、小菅、武田、長坂、梶川、井上(学)(名簿順、敬称略)）で、奈良の稲田酒造から春鹿酒造と巡るコースで開催しました。

梅雨の季節でしたが、この日は、雨は降らず曇り空。歩いて回るのには良いお天気となりました。

にぎわいが感じられる商店街

天理駅前で待ち合わせて、最初の訪問地・稲田酒造に向かって昭和の面影の残る長いアーケード商店街を歩きます。この商店街には、まだまだ賑わいが残っています。これは、天理教の「おぢばがえり」などで大勢の信者がこの街を訪れることが、商店街を支える要因となっているように思えました。

稲田酒造からの挑戦状

さて、「奈良県内で一番丁寧に蔵見学をしている。」と自負されている稲田酒造の酒蔵見学。おそらく予定時間オーバーで解説して頂いたのではないのでしょうか。このあとは、お待ちかねの5種類のお酒を当てる利き酒が行われました。100人に2~3人が全問正解の割合との説明でしたが、我が日本酒探訪会、小菅さんが見事に全問正解してくれました。



稲田酒造の利き酒。「さあ、当てられますかな！」5種類ズラリと並んで、待っています。



全問正解の小菅さんを真ん中に、稲田酒造前での記念撮影。

JR 桜井線で奈良市内へ



改めて見ると、秋田杉で作られた製麹室を見つめる目に気合がこもっている小菅さん。

天理駅前ですばらく休憩し、桜井線で一路、春鹿酒造を目指すメンバー。新しくなった京終駅をバックに記念写真。さて、この写真、合成ですが、どこでつないでいるでしょうか。



中井酒店で、一休み



小さな酒店ですが、様々な種類の日本酒を楽しめます。

曇り空とはいえ、外を歩いていると蒸し暑く、のどを潤すものが欲しくなります。ふと見ると、ビールの幟がみえます。店内を覗いてみますと、利き酒があるではありませんか。この小粋な中井酒店でちょっと脱線。ここで恒例化しつつある「途中酒」となりました。



白壁の立派な中井酒店。一杯では止まらず、二杯目を注いでもらう。



いよいよ！春鹿製造元

今西清兵衛商店、春鹿製造元が本日2つ目の酒蔵。ここでも5種類のお酒の利き酒が楽しめます。この利き酒、料金500円で、底に小さな鹿の絵が描いてあるグラスのお土産付き。もう一度、訪問してみたいという思いに駆られてしまいます。



バスターミナルを見学するメンバー

奈良公園を散策

奈良公園では、新しくできた奈良公園バスターミナルを見学してきました。立派な施設ができています。このバスターミナルは、しばらく運用していく中で、より使いやすい魅力のある施設となっていくのではないのでしょうか。



日本酒探訪会専用の机を用意していただきました。どことなく皆さん神妙なお顔。

「全員・生ビール」から始めた勉強会



今回の勉強会の会場は、「和食とお酒やまと庵 近鉄奈良駅前店」でした。

本会では初の全員生ビールから、宴会が始まりました。今回はここにたどり着くまでに、一杯（いっぱい）、日本酒を呑みましたから…。次回も楽しい会となりますように… 乾杯！



奈良といえば、やはり鹿ですね。夕方近くになりましたので、鹿は春日山の方に帰って行っています。

次回の日本酒探訪会は…

次回（第9回）は、今回の勉強会での参加者のみなさんと意見交換を踏まえ、福井遠征を実施します。時期は、青春18きっぷが使える8月24日（土）、31日（土）、9月7日（土）を候補日とします。皆さん、フルってご参加くださいますようお願いいたします。ご都合の良い日程を事務局までご連絡ください。

続出する“想定外”の旅

第9回「再生塾・日本酒探訪会」を、令和元年9月7日(土)に、参加者6名(後藤、本田、樋口、山本、東、武田(名簿順、敬称略))で、福井市の田嶋酒造から越の磯と巡るコースで開催しました。この日の福井はカンカン照りの晴天。歩いて回る時は、みんなできるだけ日陰を選ばざるを得ないほどでした。

青春18きっぷ&KAT-TUNライブ

普通列車で、のんびり福井まで行ってみようと思っていきましたが、青春18きっぷが利用できる最後の土日とあつてか、KAT-TUNの福井ライブと重なったせいか、敦賀行の新快速はかなり混んでおり、やっとの思いで福井駅に到着しました。

当初予定していた常山酒造の蔵見学は、残念ながらこの日、社員さんの研修旅行でお休み。このため、蔵元巡りの前にソースかつ井で有名なヨーロッパ軒総本店で昼食の予定でしたが、店の前にはKAT-TUNのファンずらりと並んでおり、急遽、近くのソバ屋に変更。まずは日本酒でちょっと乾杯となりました。



福井駅前で恒例の記念撮影。大きな恐竜が出迎えてくれました。



日差しの強さが分かってもらえると思います。東さんのアロハシャツがぴったりの雰囲気！



ずらりと並べられた田嶋酒造の銘酒の説明を聞く東さん、本田さん。

田嶋酒造の利き酒

最初の訪問先は、田嶋酒造。蔵元のご夫婦に説明をしていただきました。東京農大でワイン製造を学ばれた息子さんが跡を継いでおられ、「純米ワイン」も造っておられます。

福井のLRT



福井市内を走る福井鉄道のLRT。車内は思ったより広かった。



福井鉄道とえちぜん鉄道が合流する田原町駅。



高床車両と低床車両の両方に対応できる日華化学前駅のホーム。



田嶋酒造の純米ワイン
PURE RICE WINE

「越の磯」の地ビール工場見学

本日2つ目の酒蔵は、越の磯。もともとは海辺の集落にあった酒蔵だったが、現在の場所に引っ越ししてきたこと。なるほど、「越の磯」という名前もうなずけます。

利き酒と地ビールを堪能

越の磯でも様々な種類のお酒の味見をさせていただきました。酒蔵見学では、酒造りの心臓部にあたる麹室の中まで案内していただき、そして、日本酒探訪会としては初めて、地ビールの工場見学となりました。



越の磯前にて。あまりの暑さに、熱中症の手前だったかもしれませんね。



コンパクトながら、きらきらと輝く地ビールのタンク類。



移築前の古い酒蔵の名残りがあつた天窗。

Nobuhiro Yamamoto の気づきメモ

- 田島酒造が生産 300 石、越の磯が 400 石。
(生産量 1 石からお酒 100 升ができる。)
- 田島酒造、越の磯のどちらも東京農業大学のご出身。



越の磯のご主人

予定変更が功を奏す勉強会

「昼の仇は夕方に!」とばかりに、ヨーロッパ軒総本店で改めて腹ごしらえ。やっとの思いでソースかつ丼にありつけました。

さて、今回の勉強会は、福井駅前の「匂香酒燈煙や」を予定していましたが、予約で満席のため、向かい側の「ろばた焼き弥吉」に変更。この店がなんと地元の名産の匂いのする粋なお店で、美味しい魚と地酒を堪能させていただきました。



やっとな、ソースかつ丼を食べることができました。



活きのいい刺身、地酒、そして刺身のアラの味噌汁。どれも美味でした。

終わり良ければ総て良し!

さて、一杯機嫌で帰りの電車に乗り込むと、出発直前に「上り電車が鹿と接触し、出発を見合わせている。」とのアナウンスがあり、しばらくして列車は動き出したもののダイヤが大幅に乱れ、武生駅で後続のサンダーバードに乗換えしました。一方、ひとりでサンダーバード乗車予定の東さんは、「福井駅で、サンダーバードの出発時刻に寝てた時が、一番の危機でした。」とのこと。もし、出発が遅れていなかったら、福井から無事帰れたかどうか…。

結果は、みんな一緒に同じ特急に乗って、予定より早く帰ることができました。めでたしめでたし!

次回の日本酒探訪会は…

すでにご案内のとおり、次回は東灘第2弾を予定しています。第10回という節目の記念会になりますので、趣向のあるものにしたいと考えています。詳細はまたご連絡いたしますが、皆さん、フルってご参加くださいますようお願いいたします。

記念すべき第 10 回開催

第 10 回「再生塾・日本酒探訪会」を、令和 2 年 2 月 8 日(土)に、参加者 15 名(後藤、本田、樋口、森栗、山本、東、澤田、福永、池田、戸田、武田、井上(学)、児玉(宜)、稲留、西窪)(名簿順、敬称略)で、兵庫県西宮の酒蔵を巡るコースで開催しました。この日の薄曇りの絶好の街歩き日和となりました。

森栗先生のご尽力と臨機応変

今回の探訪会は、節目の第 10 回ということで、地元の森栗先生にお願いして、白鷹緑水苑の見学、西宮神社(西宮えびす)の参拝をコースに入れていただきました。

さて、当日、阪神西宮駅に着きますと、この時期は蔵開きの次期で、この日は万代大澤醸造「徳若」の蔵開き。急遽、予定を変更して、一路「徳若」に向かいますが、到着すると既に長蛇の列。そこで、お隣の大澤本家酒造の「寶娘」の蔵見学と試飲に鞍替え(蔵替えですかね?)しました。



阪神西宮駅前で恒例の記念撮影。赤い円形の駅入り口が、第 10 回を祝ってくれているようです。



大澤本家酒造は、小さな酒蔵でしたが、アットホームな感じに好感を持ってました。



寶娘の親父さん。代替わりし、息子さんが先頭に立っていました。



寶娘の飲み比べ。いきなりの 3 種混合ですか！

ぶらぶらと街歩き

大澤本家酒造から、一杯機嫌で江戸時代の灘の酒の積み出し港を見学。現在はプレジャーボートなどが係留されており、説明を聞かないと分からないかもしれません。

そこから、少し路地に入り込み旧辰馬喜十郎住宅を見ながら、白鷹緑水苑に向かいました。



この港から江戸に清酒を輸送していたとのこと。江戸時代に思いを馳せてみます。



旧辰馬喜十郎住宅の走り描き。洋風の立派な邸宅でした。

「北辰馬家」伝統の力！

本日メインの訪問地「白鷹緑水苑」。辰馬さんからは、白鷹緑水苑の案内、白鷹の歴史など長時間にわたり説明していただきました。そこから伝わってきたのは、造り酒屋は単にお酒を造るだけでなく、地域のまちづくり、文化創造にも大きな役割を果たしてきたこと、そしてそれを現在も継承していることでした。

例えば、まちづくりでは土地区画整理事業に協力し、敷地を割ってでも道づくりに貢献されたとのこと。私たちは、こうした地域の造り酒屋が果たしてきた役割にもう一度目を向けてみる必要があるのではないかと思います。



白鷹緑水苑の入口。建物自体は、新たに建てられたようですが、酒屋の雰囲気が伝わってきます。



試飲の前に、辰馬さんと記念撮影。本当にお世話になりました。



辰馬さんの解説を聞くメンバー。



北辰馬家の酒樽など



宮水の牛車運搬タンク

話が尽きない西宮神宮！



三連春日造と云う珍しい構造の西宮神社本殿。

森栗先生のお知り合いである吉井権宮司さんから、西宮神社の由来、えびす様の、福男、福娘、マグロの話と澁みない話題が次から次へと続きました。一度笑うとまた話が続くの連続技。笑えるし、為になるし、本当に貴重なお話を伺えました。

その権宮司さんのお写真は、お話が面白すぎたのか、どなたも撮られておられなかったのが残念。

いつも楽しい勉強会

お待ちかねの「酒菜や つねはる」で勉強会。美味しいお酒を飲みながら、今回は、皆様のご意見をお聞きして、来年度の予定を決めた実のある会議となりました。



勉強会の終わりに記念写真。皆さん、いい顔しています。

来年度の日本酒探訪会は…

第11回は4月頃に滋賀県高島地区で開催します。そして、第12回は7月頃に京都伏見または和歌山、第13回は1月頃に奈良県内で開催予定です。このほか、9月12～13日に秋田遠征も計画しています。

詳細はまたご連絡いたしますが、皆さん、来年度もよろしくお願いいたします。

Yamamotonob(山本さん)の気づきメモ



■大澤酒造

生産量：700石（太陽酒造 80石）

話を聞いた先代は、（後継者が）次の次までいると嬉しそうに話されていた。

西宮郷 10 社中 7 社の跡継ぎが甲南大出身 → 経営者と杜氏が分離？



■白鷹

戦災で自宅土蔵のみ残る。そこを展示室に。

空襲にあったが、お宝は疎開（川西市の多田神社宝物殿にも）。

普段使いのものは失われたものも多い。

レストランは古民家部材を使っでの新築。

北辰馬家は、方位と生年月日を意識。

雛人形は叔母のもの、案内してくれた辰馬さんのものは稚児雛いずれも京都丸平大木人形店に特注。

北辰馬家では季節の行事ごとに、白酒、お屠蘇、重陽の節句には菊酒（ハーブ酒みたいなもの）等飲んでいた。

重陽の節句から桃の節句まで間は熱い酒。

三代目辰馬寛爾は京大文学部卒で遺跡発掘等にも取り組み、発掘された資料が辰馬考古資料館に。

西宮市の産所町は、人形扱い、大道芸、芸能者の居住地で、西宮えびすに奉納。芦屋三条町もそういった地域。

そういった歴史もあることから、酒蔵で能。

場所の関係もあって舞はなく、言葉と音楽で。

また、文楽も（吉田和生さん）



（お酒の話）

生産量は、大正時代 1 万石、今はその半分以下。

創業以来、桶買いはしていない。

白（清らか）鷹（強い）

酒は大きく、4 回に分けて出荷。

四季折々のお酒を楽しめる。



日本酒は本来、冷、常温で。

一方、酒を温める習慣も昔からあり、中国、漢詩にもある。

白鷹は、男酒。 旨み、酸が強いので、燗によって強まる甘さに負けない。

より柔らかいお酒になる。

伊勢神宮には、大正時代から奉納

また、酒はひねやく、そうになると飲みにくい。

温めることで飲みやすくなることもある。

（その他余計な話）

案内していただいた辰馬朱満子氏は 3 姉妹で

森栗先生が「細雪」に触れるもあっさり流される。

[https://kobecco.hpg.co.jp/wp-](https://kobecco.hpg.co.jp/wp-content/uploads/2017/06/19860205.pdf)

[content/uploads/2017/06/19860205.pdf](https://kobecco.hpg.co.jp/wp-content/uploads/2017/06/19860205.pdf)

戸田さんの FACEBOOK より



■第 10 回日本酒探訪会

阪神西宮～酒蔵通り
まちと交通を考えるお仲間と
角を曲がれば旅がはじまる
プラタモリっぽくテクテク



■白鷹禄水苑

白鷹で禄水苑
創業者曾孫の辰馬さん
DNA で語られる
圧倒的な説得力と感動
酒蔵、桶道具、宮水
商家の暮らし、雛飾り
富岡鉄斎との交友
都市計画への社会貢献
これはもう朝ドラ!!



■西宮神社

西宮神社 戎さん
権禰宜さんのお話
原稿なしでよどみなく
福男とマグロの段
これはほとんど落語!!
ウケた、ウケた
わたしが笑ろたんで
語りにスイッチ!
という説あり時間大延長



■勉強会

勉強会と称する利酒宴会
来年度の行き先も決まる
美味しい日本酒
ほんまもんのお酒

■酒蔵まち歩き

酒蔵まち歩きは蔵人訪ね
どの酒蔵も
頼もしい後継者さんが
おられるという印象で
後継者不足を嘆くのは
本当ならちょっと
恥ずかしいことなのかも
本日酒蔵まち歩き
わたしの日本探訪、無事終了



日本酒探訪会 再開!!

新型コロナウイルス感染症の影響により、令和2年2月の第10回から公式の活動を停止していましたが、第11回「再生塾・日本酒探訪会」を、令和4年6月12日(日)に参加者10名（後藤、樋口、山本、池田、戸田、堀、武田、長坂、梶川、西窪）（名簿順、敬称略）で、滋賀県豊郷町の酒蔵「金亀酒造」を訪ねるコースで開催しました。この日は、再開を祝うような晴天で暑いけれども風がある絶好のまち歩き日和となりました。



金亀酒造の玄関前で恒例の記念撮影。皆さん、いい顔しています。

電車遅延への見事な対応

この日は、「近江鉄道豊郷駅前に10時15分集合」予定でしたが、JR新快速が遅れてしまい、彦根駅での接続が難しい状況となりました。しかし、そこは「鉄チャン」系の会員が多い探訪会。急遽、SNSで連絡を取り合い、情報発信してくれた山本さん以下数名は、無事、近江八幡駅での乗換に変更して10:28に近江鉄道豊郷駅に到着することが出来ました。

立派な豊郷小学校！

最初の訪問場所は、旧校舍が有名なアニメの舞台とされたことなどから全国的にその名を知られている豊郷小学校でした。



スタート！

この豊郷小学校、建物はもとより、広大な敷地に建っています。確かに、アニメや映画の舞台にしたいと誰しも思ってしまう佇まいです。



想像していた以上に広々とした豊郷小学校、みんな揃ってパチッ！



豊郷小学校の校内。懐かしい感じがします。

みんな揃って街歩き

豊郷小学校は、近江商人の誇りと財力、そして地元を思う心の結晶だと思いました。

さて、到着が遅れていた御二方も豊郷小学校で合流し、いよいよ金亀酒造をめざして歩き出します。途中の街並みも立派な家屋敷が点在しています。さすがは、「近江商人発祥の地」です。



一休み、一休み。



残念ながら、時間の関係で素通りとなりました伊藤忠兵衛記念館の玄関口。



大字吉田住宅の案内図。懐かしい感じがします。めざす金亀酒造まであと少しです。

安政元年創業の金亀酒造

今回の訪問地「金亀酒造」は、戸田さんからのご紹介で、戸田さんと樋口さんに段取りしてもらいました。この場をお借りしてお礼申し上げます。

金亀酒造に到着すると、岡村社長が玄関まで迎えに来てくださり、金亀酒造の歴史と酒造りの特徴について語って頂きました。

創業は安政元年（1854年）。江戸時代から続く木罎袋搾りによる



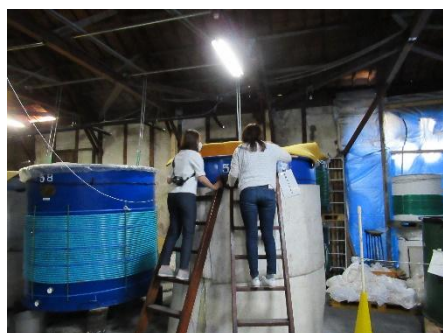
熱く語る岡村社長

酒造りを続けているとのこと。全国的に日本酒離れが続いたため、先代のお父様は息子たち三人に「もう酒造りを廃業しようと思うがどうか。」と尋ねられたそうです。

そのとき、長男、次男の方は、継がないとの意見だったので、継ぐ予定でなかった三男坊の岡村社長がそれまでの勤め先をやめて、金亀酒造を継ぐことになったそうです。



高い煙突が、造り酒屋のシンボルとなっています。外に置いたタンクも酒蔵の雰囲気を出しています。



酒蔵見学。タンクの中からお酒の匂い。クラクラとしてしまいました。



酒米の磨き度 20%~100%（磨かない）までずらりと勢ぞろい。



試飲コーナー。ちょっとでは、違いが分かるような、分からないような…。

かめ、カメ、亀、龜！



様々な亀たちが、ずらりと勢ぞろいしています。

金亀酒造は古風な木造で少し古くはなっていますが趣のある建築物でした。

金亀という名前が亀との縁をつくり、様々な亀たちが集まっていました。この亀たちを皆さんに見てもらえるように「亀博物館」を創りたいとのことでした。

「遊亀亭」での勉強会

先ほど試飲したお酒を改めて飲み比べしました。食事中に呑むと、一味変わってどれを呑もうか、また悩んでしまいます。



「遊亀亭」は、田舎の親戚の家でくつろいでいるような感じがしました。

次回の日本酒探訪会は…

最近、また少し新型コロナウイルス感染者が増加しつつありますが、収まりましたら、今年度あと1~2回は実施したいと考えております。なお、今回の探訪会はバス祭りとの日程が重なり、出席できなかった会員の方々もおられました。次回は事前調査して出来るだけ皆さんが出席しやすい日程にしたいと思います。皆さん、今後ともよろしくお願いいたします。



ゴール!!

JR 五条駅より、いざ出発!!

新型コロナウイルス感染症の第8波の合間を掻い潜り、第12回「再生塾・日本酒探訪会」を、令和5年2月4日(土)に参加者10名(後藤、樋口、山本、東、池田、武田、長坂、竹久、稲留、西窪)(名簿順、敬称略)で、奈良県五條市の酒蔵「山本家」と城戸を訪ねるコースで開催しました。この日も晴天で絶好のまち歩き日和となりました。

楽しく安心・旅の案内人さん参上

今回の日本酒探訪会は、西窪さんに段取りしてもらいましたが、西窪さんのお知り合いの五條市役所の坂上さんと窪さんが、我々「まちと交通」好きにはたまらない素敵な行程を作ってくれました。さらに、当日は最初から最後まで日本酒探訪会にお付き合いして頂きました。この場を借りて、お礼申し上げます。

「冬の国鉄バス坂本線リバイバル撮影会」に参加

JR 五条駅前から、高速道路を使わない日本一距離の長い路線バス「八木新宮特急バス」に約30分乗って城戸まで行きました。城戸では「冬の国鉄バス坂本線リバイバル撮影会」が行われており、到着するとすぐに、皆さん撮影大会となりました。

この城戸は、奈良県の五條と和歌山県の新宮を結ぶ五新線の鉄道駅となる予定でした。鉄道の橋脚やトンネルも完成していましたが、残念ながら、陽の目を見ることはなかったのです。

バス待ちは、皆さんノンビリ

一日に3便のバスですので、帰りの便は1時間半後。天気も良く、カフェの方々の気さくなお人柄。皆さん、自然豊かな景色を眺めてノンビリと冬の日差しを楽しんでいました。



出発前の恒例の記念撮影。皆さん、無事、時間通りに JR 五条駅前に集合。



青と白のツートンカラー国鉄バスの車両。興味津々に写真を撮ったり、車内見学したり。



もうすぐ機関車の汽笛が聞こえてくかと思ってしまうような立派な橋脚でした。



トンネルも完成していましたが、残念ながら、柵で封鎖されています。



カフェのデッキから、丹生川の流れを眺めながらの温かいコーヒー。美味しかったですね。



赤いストーブが印象的でした。薪を焚いて暖をとっています。

「五條源兵衛」での勉強会！

今回の酒蔵「山本本家」がある五條新町周辺は、五條新町伝統的建造物群保存地区となっており、歴史的な重みのある町並みでした。勉強会の会場「五條源兵衛」も、そうした町家を改造したお店。この店でしか味合えない五條の野菜と地酒「五神純米酒 伯母子岳」などを堪能させていただきました。

五條新町周辺まちあるき！



五條新町伝統的建造物群保存地区は、五條と新町の2地区からなるという意味で、五條は五つの街道が交差する場所として、古くから交通の要衝であった。一方、新町は二見城の城下町として成立したもので、新町通りが紀州街道（伊勢街道）の一部であったことから、商人の町・宿場町として発展した（五條市HPより抜粋）。

旧国鉄五新線未成線鉄道群

五條新町周辺には、明治時代の末頃に計画された五條市から十津川村を經由し、和歌山県新宮市までを結ぶ「五新鉄道」の橋脚など残されています。

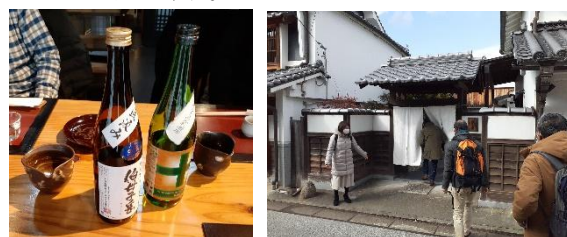
まちづくりと交通を考えている再生塾・日本酒探訪会の私たちは、複雑な気持ちで途切れた橋脚を見上げるのでした。



昭和34年（1959年）には五條と西吉野村城戸までの路盤工事が完了。五條・城戸間では軌道の設置を残すのみだったが、経済や社会情勢等の変化により、五新鉄道は完全な中止が決定された。



町衆が守り継いできた築250年の風格ある商家建築を活用した「五條源兵衛」。美味しく頂いた野菜とお酒を前に記念撮影。



山本本家の見学・試飲

いよいよ、酒蔵「山本本家」の見学です。清酒「松の友」と柿ワインと甘酒の製造販売をしている「山本本家」は、小ぢんまりした酒蔵で、昔ながらの「手造りの酒」という趣で好感が持てました。

「松の友」の原酒や甘酒を試飲して、皆さん、お好みのお酒を購入されて満足気です。



山本本家の店構えと
10代目ご主人



次回の日本酒探訪会は…

やっと新型コロナウイルスが収まりそうな流れとなってきました。次回は、マスクなど外して、大手を振って日本酒探訪に行きたいですので、5月~6月頃を想定しています。巡ってみたいところや味わってみたいお酒がございましたら、是非ご提案ください。皆さん、今後ともよろしくお願いいたします。

コロナ明け、楽しく宴会!!

新型コロナウイルス感染症の位置づけが令和5年5月8日から2類相当から5類感染症に移行され、勉強会も開きやすくなった令和5年5月13日(土)に、第13回「再生塾・日本酒探訪会」を参加者12名(後藤、本田、樋口、森栗、山本、澤田、田中、池田、武田、長坂、井上、橋本)(名簿順、敬称略)で、滋賀県高島市の「川島酒造」を訪ねるコースで開催しました。この日は、久々に曇り空から雨天となりましたが、それはそれで思い出に残る旅となりました。



日本酒探訪会の勉強会は、皆さんの乾杯から。コロナが明けて、やっと通常を取り戻しました。



残念ながら上原酒造は休業。外観だけパチリ。

雨天に困った我々に救いの手!

今回の日本酒探訪会では、田中さんのお知り合いの高島市役所都市政策課の渡会さんが勉強会に参加され、盃を重ねながら交流を深めてまいりました。さらに、勉強会の前には、雨天の中で途方に暮れる私たちを渡会さんは目的地の上原酒造まで車で送迎していただきました。この場を借りて、お礼申し上げます。

次から次へ話が進む川島酒造・川島会長の名調子!

JR 新旭駅前から、歩いて約15分、最初の目的地の川島酒造に行きました。川島酒造の川島会長から琵琶湖の水、高島のまち、伏流水を使った酒造り、酒造りの工夫、造り酒屋の杉玉の意味、さらには、ウィスキーづくりの新たな展開まで様々な話題を名調子で聞かせていただきました。



様々な銘柄のお酒

川島酒造では実に多くの銘柄のお酒を販売しておられます。いろいろと試飲させていただきましたが、どのお酒を買うのか迷ってしまいます。



川島酒造の玄関での集合写真。中央の腕組みした川島会長が立っておられます。



川島酒造のウィスキー蒸留所。写真のとおり、まだ、稼働前ですが、これからいよいよ本格的なウィスキーの醸造が行われるとのことです。



お酒の元の水



川島会長

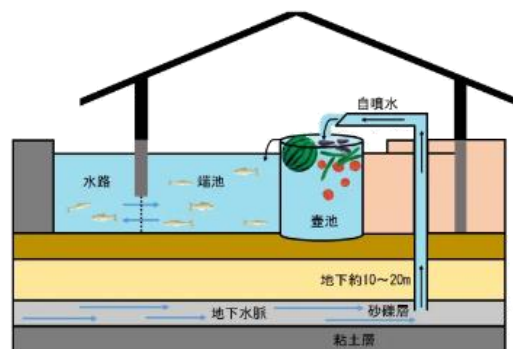
針江生水の郷の美しさ、難しさ

新旭町^{はりえ}針江地区では、綺麗な湧き水^{しょうず}(生水)を昔から大切に利用し、集落の中を巡る水路やその水を生活用水に利用する水の文化があり、美しい集落景観が形成されています。

平成17年(2004年)1月にNHKで放映された『里山・命めぐる水辺』の舞台となった場所で、日本全国、海外から多くの人が見学に来るようになってきているとのことです。



針江の集落。豊富な水量できれいな水路。本当に見事な集落でした。



針江の川端(かばた)のシステムの概念
資料：針江 生水の郷ホームページより

一方で、小さな集落に、沢山の観光客・見学者が来るため、いわゆる「オーバーツーリズム」となってしまう、地域の住民の方々もご苦労されているようでした。

実際、私達も集落の奥の方に歩いていったときに、地元の方から「ガイドなしでは、集落の中に入ってはいけない。」と注意されてしまいました。

この記事を書くにあたり、改めて公益社団法人びわ湖高島観光協会を見てみましたが、「かばた見学ツアーを行っています。」とあるのみで、明確なことは記載されていません。

新旭駅から安曇川駅へ



当初の予定では、薬園神社に立ち寄り、上原酒造まで行く予定でしたが、川島酒造に長居して時間が少なくなったこと、雨が降り出したことから早めに切り上げ、新旭駅から安曇川駅にある「魚仁」に向かいました。

しかし、そこは日本酒探訪会の強者、高島市観光物産プラザで地酒を購入し、列車待ちの間に、ちょっと「お酒の練習」となりました。

いよいよ、安曇川駅前の「魚仁」での勉強会です。まずは、地酒の四合瓶を数本頼みまして乾杯！濁り酒あり、大吟醸あり、そのあとは、いったい何本頼んだものか分かりません。「魚仁」のおいしい食べ物を頂きながらの久しぶりの「普通の宴会」でした。

新型コロナウイルス感染症が広がってから以降、WEB会議などでの交流を余儀なくされていましたが、やはり、リアルな交流は大事なものと改めて感じました。

「魚仁」での勉強会！



今回の日本酒探訪会は…

今回は、7月下旬に富山遠征を計画しています。現在、事務局で具体的な旅程を検討中です。概要が決まり次第、会員の皆様に連絡いたします。今後ともよろしくお願いいたします。

初の御泊まり探訪会・富山!!

平成5年7月22日(土)～23日(日)に掛けて開催された第14回「再生塾・日本酒探訪会」は、探訪会開催以来、初めての宿泊ありの富山遠征となりました。参加者は総勢11名(後藤、本田、樋口、山本、澤田、田中、池田、長坂夫妻、西窪、橋本)(名簿順、敬称略)で、JR城端線の油田駅に集合し、ここから2つ日間の探訪会が始まりました。



JR 油田駅前での記念写真。絵に描いたような晴天。

前日に富山市意見交換会を開催



富山市役所展望台からの眺め(神通川合流部)

日本酒探訪会の前日7月21日(金)には、本田先生のご尽力により、富山市交通政策課(江上主幹、立花係長)との意見交換会を開催しました(参加者:後藤、本田、山本、池田、長坂、西窪)。当初は富山市さんからレクチャーを受けた後、簡単な意見交換で終わる予定でしたが、現実には即した悩みなどについての意見が交わされて時間ギリギリまでの充実した意見交換会となりました。

お酒も鉄道も多種多様な富山を満喫!

最初の目的地の若鶴酒造は、JR 油田駅前から歩いてすぐ。早速、炭三郎レストランにて昼食。大正蔵を見学の後、お待ちかねの試飲コーナー。若鶴酒造では日本酒だけでなく、ウィスキーも製造。まずはこれ、今度はこちらと、楽しい試飲でほろ酔い。



こだわりの食材と若鶴のお酒でスタート。



試飲コーナー

強行スケジュール

とやま周遊2dayパス

とやま周遊2dayパスは2日間乗り放題の企画切符。料金は1,520円。スマホにダウンロードして、駅員に見せるだけでOK。今回のような強行スケジュールには大活躍。

皆さんはこの便利さを実感、ダウンロードしなかった高齢者二人組は不便さを体感(笑)。



「日本のベニス」新湊の内川エリア



万葉線のLRT(背景は新湊大橋)

吟チロリでの勉強会！

第一日目の勉強会は、富山駅から徒歩 10 分にある「吟魚のはなれ 吟チロリ」でした。予約の 19 時までは、外で待機し、時間になるとお客さんの総入れ替えという珍しいシステム。また、ここでも富山の地酒を沢山いただきました。



狭いテーブルに並ぶ富山の地酒と肴。美味しくて、楽しくて、料理の写真、お酒の写真は撮れておりません。悪しからず。

二日目は岩瀬浜・榎田酒造を訪問

富山遠征の二日目は、北前船で栄えた岩瀬浜を訪ね、清酒「満寿泉」で有名な榎田酒造を見学しました。東岩瀬駅から岩瀬のまち並み散策し、榎田酒造の「沙石」にて 30 分間の試飲をしました。爽やかな満寿泉、ワイン風の満寿泉、古酒の満寿泉などなど、ワーワー言いながら 30 分間飲み続けました。



榎田酒造前での集合写真

お土産は、酒商田尻本店で品定めです。冷蔵庫に想像を絶するほどの種類の日本酒が並べてありした。さきほど、試飲したお酒の値段を見てビックリしたり納得したり。

楽しかった日本酒探訪会も、お昼前に富山駅前で解散・お開きとなりました。

ご参加いただいた皆様、猛暑の中、ご苦勞様でした。また、今回は残念ながら、ご参加できなかった皆様、ぜひ次回は万障繰り合わせの上、ご参加ください。



富山港線(LRT)東岩瀬駅での集合写真。古い駅舎が残されています。



酒商田尻本店の日本酒の数々に圧倒される。



岩瀬浜駅の LRT とコミュニティバスの連絡。



☆沙石☆
大きな木造りのテーブルに集まって、様々な満寿泉を試飲。
お酒は、クーラー(上段右の写真)から好きなお酒を取ってきて、飲み比べできる。

【やわらぎ水】

- ・本号に掲載しました A、B、C、D の 4 枚の集合写真。このうち、3 枚は合成写真です。お判りでしょうか。
- ・画面を拡大してみてください。さて、加工していない 1 枚は、どれでしょうか。



次の日本酒探訪会は…

次回は、年明けの 1 月頃を予定しています。訪問先などはまだ決まっていますが、候補地や日本酒、まち、交通に関する面白い話題がありましたら、LINE 日本酒探訪会などで紹介ください。今後ともよろしく願いいたします。

流石は清酒発祥の地「伊丹」

第15回「再生塾・日本酒探訪会」は、参加者総勢11名（後藤、樋口、森栗、山本、尾崎、澤田、池田、戸田、武田、西窪、藤村）（名簿順、敬称略）で、令和6年2月18日（日）に開催されました。まずは、集合場所のJR伊丹駅内の伊丹市観光物産協会で「利き酒」からスタートです。



集合写真の前に、利き酒コーナーで”キュッ”と一口

「白雪」の小西酒造を訪問



小西酒造前での記念撮影
（お二人ちょっとポーズ）

伊丹に詳しい山本さんの引率で、少しまちなかを巡りながら、小西酒造工場を訪問。残念ながら、工場には入れませんでしたが、伊丹のまちはちょっと高台にあり、小西酒造工場のあるJR宝塚線より西側は猪名川沿いの低地になっていることが分かりました。階段がきつかったということです。



JR伊丹駅前での集合写真。この時は晴天でしたね！

市立伊丹ミュージアム

今回はいつもにも増して予定変更あり探訪会となりました。予定の市立伊丹ミュージアムの前に、猪名野神社、伊丹市立図書館（ことば蔵）を訪問。市立伊丹ミュージアムでは、旧岡田家住宅・酒蔵で学芸員さんから酒造りにまつわるお話を伺いました。



旧岡田家住宅・酒蔵にて

伊丹の酒造り

伊丹は日本上酒の始めとも言うべし

鴻池をはじめとする摂津国の猪名川上流の村々では、濁り酒から清酒を作り出す技術を改良し、清酒を効率的に大量生産するようになりました。この高品質な伊丹の酒は、江戸で「丹醸（たんじょう）」と呼ばれ、うまい酒の代名詞になっていました。

隆盛を極めた伊丹の酒造業は、江戸後期になると、海に面していて海運に適し宮水の発見で品質が向上した灘に江戸での販売シェアを奪われ始め、幕末から明治にかけて大きく衰退してしまいました。

現在、伊丹の醸造元は「白雪」の小西酒造、「老松」の伊丹老松酒造の2社となっています。しかし、伊丹の酒造業が一時は日本一の生産地であったこと、そして今もその伝統の味を守り続ける蔵元があることは伊丹の誇りとなっています。

参考文献：伊丹市観光物産協会 HP



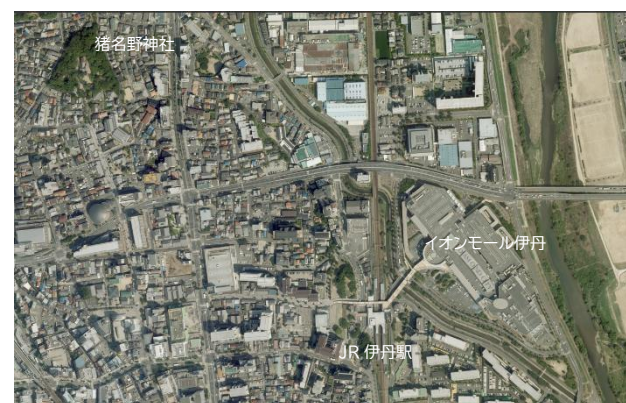
上手く注いでもらえ
る緊張の面持ち

白雪ブルワリービレッジ長寿蔵へは、たった一杯の日本酒を飲むために全員で訪問。うす濁り酒を高～いところから注いでもらいご満悦。

伊丹のまちづくり

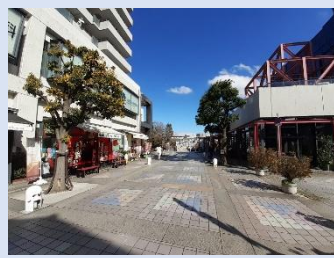
記録によると、正徳5年(1715)、伊丹には72人の酒造家があり、最盛期の文化元年(1804)には、酒造高は約1,999万に上り、伊丹郷町はその形から金囊(きんのう)に見立てられるほどの財力を誇り、富を手に入れた酒造家たちの間では、和歌、俳諧、書道、絵画、茶道、華道、囲碁などの諸芸が流行したとのことです。

こうした伊丹文化の伝統は、今日のまちづくりにも伝わっているように思える街並みが形成されています。



上の写真が戦前の昭和13~17年(1936~42年)。下の写真が平成25年(2013年)。

伊丹のまちが猪名川よりも高台に立地していることが分かる。戦前の写真は、伊丹郷町が金囊に見立てられていたことを彷彿させるような町並みが残っている。



伊丹文化がまちづくりにもつながっていると思える街並み

勉強会は「だんらん処」で！

今回の探訪会の最終訪問先は、伊丹老松酒造。ここでの試飲には皆さん大満足のご様子でした。駅前の試飲コーナーと比べるとコストパフォーマンスはず〜っと上がっています。

この老松酒造の隣に立地する『だんらん処』が今回の勉強会の会場です。

いつもながらに、和気あいあいと楽しいお酒となりました。



酒造り用の地下水(老松丹水)を汲みに来る人達が引きも切らない。



お待ちかねの勉強会。ここでは、老松酒造のお酒を堪能。

【やわらぎ水】

- ・濁り酒から清酒を作り出す技術は、16世紀の大和国(奈良)の寺院で開発されていたと言われます。
- ・さて、その寺院とはどこでしょうか？
A 東大寺 B 正暦寺 C 大安寺 D 長谷寺



次回の日本酒探訪会は…

次回は、新年度になってからの5月か6月頃を予定しています。訪問先などはまだ決まっていませんので、候補地や日本酒、まち、交通に関する面白い話題がありましたら、LINE 日本酒探訪会などで紹介ください。今後ともよろしくお願いいたします。

奈良・生駒から郡山まで

第16回「再生塾・日本酒探訪会」は、参加者総勢13名（後藤、樋口、山本、尾崎、澤田、池田、武田、梶川、稲留、西窪、藤村、ゲスト参加：宮本、酒井）（名簿順、敬称略）で、令和6年6月1日（土）に開催されました。まずは、出発地点となった近鉄生駒線一分駅前で恒例の集合写真の撮影です。

上田酒造での塩こうじづくり

最初の訪問地の上田酒造は、一分駅から徒歩3分とはいえ、汗ばむ陽気の中、ちょっとした登り道。上田酒造では、日本酒探訪会初めての塩こうじづくり体験を行いました。こうじづくりといっても、私達がやるのは、麴にお湯を入れて、適量の塩を入れるだけ。難しくはないのですが、出来上がるのは約一週間後。さて皆さん、お味はいかがでしたでしょうか。



近鉄一分駅前での集合写真。この日も晴天！



風格のある上田酒造の門前で記念写真



お土産の「ひょうたん
からいこま」



塩こうじ体験の前の神妙な顔、顔、顔。

種類豊富な菊司酒造



菊司酒造の入口

さて、次の訪問地・菊司酒造へは、曲がりくねった細い道を歩いて約25分、このあたりはあまり基盤整備をせずに丘陵部に住宅が建て込んで出来たような感じです。住んでいる方々が高齢化してきて、道が狭く勾配があるためコミバスを通すのも大変そうです。

菊司酒造の店内では、試飲しながらの品定め。皆さん、どんなお酒を買ったのでしょうか。



店内には、多くの額と杉玉がつるされています。蔵出し原酒、菩提配純米、純米にごり酒など豊富、奈良漬もあります。どれを買おうか、ついつい、悩んでしまいます。

金魚のまち 大和郡山のがんばり

生駒から大和郡山へ移動し探索。
大和郡山は金魚のイメージが強いですが、昔から残る資源をまちづくりに活かす姿が様々見られました。

各お店には、MY 金魚を決めて店ごとに工夫を施しています。ぜひ訪れて MY 金魚を探してください。

中谷酒造も中心へ醸造所を移し、日本酒を観光資源としていました。我々もちょっと一休みして、勉強会へのぞみました。



日本酒だけでなくジェラートもあり、休憩場所として使われています。



景観重視。水路に柵はありません。



自動改札を使った MY 金魚。残念ながら、ICOCA は使えません。

金魚のふしぎ

金魚はフナが突然変異したものです。人の手を加えた交雑ではなく自然変異のものが多くいるようです。また、聞いたことがない金魚の種類もあります。

どう変異すればフナがランチュウになるのか不思議ですね。

大和郡山では、金魚の雑学も学べます。



勉強会は「いざかや一心」！

今回の勉強会は、中谷酒造近くのいざかや一心へ。ゲストの酒井さんは記念写真だけでお別れです。

勉強会は、9名と少数精鋭で臨みましたが、奈良の今西酒造の日本酒をひたすら堪能し満喫しました。

いつもながら、楽しいひと時がすぎ幕を閉じました。

【やわらぎ水】

- ・今回も集合写真を、何枚か取りましたが、例によって、一枚だけ、合成写真があります。
- ・さて、それはどの写真でしょうか？ どの写真も、参加者全員は写っていませんよ。お気を付けください。

A 一分駅前 B 上田酒造前 C いざかや一心前



元気なうちに、お店の前で記念撮影。
お店の前の灰皿も金魚の形をしてました。

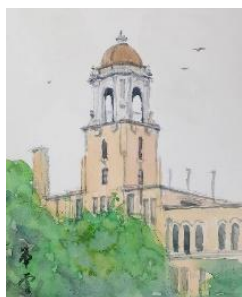
次回の日本酒探訪会は…

次回は、8月3日(土)、4日(日)の泊りがけの静岡遠征を予定しています。訪問先などの詳細は改めて事務局より連絡いたします。これからどんどん暑くなりますが、皆さま体調に注意しながら、楽しい日本酒を呑みましょう。今後ともよろしくお願いいたします。

静岡・雲外富士有

第17回「再生塾・日本酒探訪会」は、参加者総勢12名（後藤、本田、樋口、山本、尾崎、澤田、池田、小菅、長坂、稲留、西窪、ゲスト参加：飯田）（名簿順、敬称略）で、令和6年8月2日（金）の静岡県訪問オプション、8月3日（土）～4日（日）のオフィシャル探訪会と3日間にわたり開催されました。

この3日間、残念ながら薄曇りが掛かり、富士山を見ることはできませんでしたが、大変有意義な探訪会となりました。

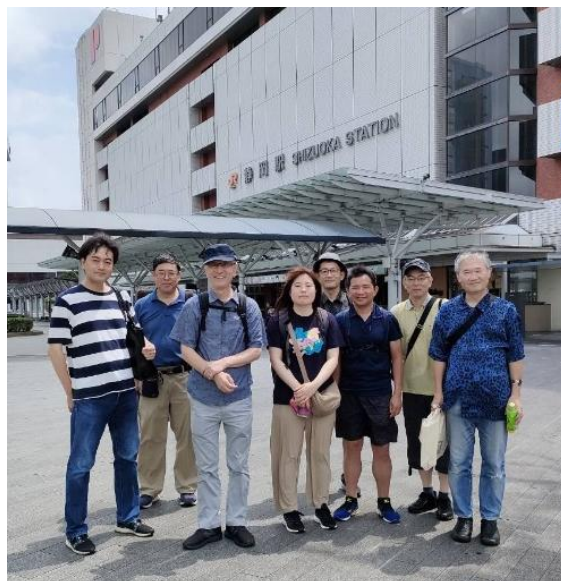


静岡県庁の向かい側に立地する静岡市役所旧館。街のランドマークになっています。

模型のまち“静岡”

集合場所の JR 静岡駅前から静岡鉄道の新静岡駅まで歩く道中、いたるところでプラモデルのようなオブジェを見かけました。静岡は、タミヤ、バンダイ、ハセガワなどが立地しており、日本のプラモデル出荷額の8割を超える街とのことで、「模型のまち」でシティプロモーション活動を展開しています。

さらに、市内は思いのほか、歩行者優先の歩きやすい道づくりがされていて、楽しく歩けるのが魅力となっています。



JR 静岡駅前での集合写真。この日も晴天！



プラモデルをイメージした JR 静岡駅前のオブジェ

清水魚市場「河岸の市」訪問

新静岡駅から「ちびまる子ちゃん」が描かれた電車に揺られて、新清水駅に到着。猛暑の中を徒歩10分、最初の目的地の清水魚市場を見学。活気あふれる魚市場で昼食。昼食は、桜エビのかき揚げとマグロのお刺身、これが絶品でしたので、つついとお酒もいただきました。



しずてつちのちびまる子ちゃん



港町の食「清水三昧定食」



清水港のはごろもフーズ前にて。いつものように、これは合成写真です。どこでつないでいるか分かりますか。今回は分かりやすいと思います。

富士山伏流水を用いる富士高砂酒造

一日目に訪問した酒蔵は、富士高砂酒造。この酒蔵は、総本山「富士山本宮浅間大社」のすぐ西側にある酒蔵で、1830年（天保元年）に酒蔵を構えたとのことです。

以来、百年かけて自然の濾過を施された富士山伏流水と、能登杜氏の伝承技術で日本酒を醸しておられます。



富士高砂酒造の玄関での記念写真。

富士山下山仏

明治時代の神仏分離に従い、富士山でも仏像取り除きが行われましたが、この仏像はそのとき密かに引き取られた薬師如来像などです。今も「薬師蔵」の2階に安置され酒造工程を見守っています。



種類豊富な花の舞酒造



花の舞酒造での試飲の様子

二日目の酒蔵訪問は、浜松市の花の舞酒造。この酒蔵へは、JR 静岡駅から東海道線で掛川駅、掛川駅から天竜浜名湖鉄道に乗って宮口駅、帰りは宮口駅から西鹿島駅、西鹿島駅から遠州鉄道に乗り換え新浜松駅まで、そこから新幹線で帰宅という普通の方々にとっては苦行、鉄ちゃん系の方々にとっては、楽しみという行程でした。青春 18 きっぷで帰った強者も…。

花の舞酒造では、様々なお酒を造っており、いつも以上に試飲を楽しめました。

充実の勉強会！

さてさて、今回の勉強会は、圧巻でした。オプシヨンの勉強会は、静岡県の4名の方全員参加頂きました。特筆すべきは、静岡県の班長さん。若かりしころ日本酒好き酒選手権全国大会に静岡代表としてグループ優勝されたという御方でした。

オフィシャル勉強会は、ダイニング居酒屋 一代目にて開催。こちら、静岡おでんをつつきながらの二次会までと盛り上がりました。

【やわらぎ水】

- ・富士高砂酒造は、近江商人の山中正吉翁が始めた酒蔵ですが、一口に「近江商人」といっても、近江の国は広く、様々な出身地があります。
- ・さて、山中正吉翁はどこの近江商人だったのでしょうか。
A 高島市(高島町) B 東近江市(五個荘町) C 日野町



静岡県の方々も参加の勉強会



美味しいお酒と魚の勉強会



二次会のおでん屋にて



名物・静岡おでん屋街

次回の日本酒探訪会は…

次回は、年明けの1月を予定しています。少し間が空きますので、番外編の探訪会もあるかもしれません。訪問先などの詳細は、改めて事務局より連絡いたします。今後ともよろしくお願いいたします。

東海道・草津宿を歩く

第18回「再生塾・日本酒探訪会」は、参加者総勢14名（後藤、樋口、森栗、山本、尾崎、東、池田、戸田、武田、井上(学)、西窪、藤村、藤井、小林）（名簿順、敬称略）で、令和7年1月18日(土)で開催されました。

この日、またしても晴天。寒さも和らいで、絶好の探訪会日和となりました。

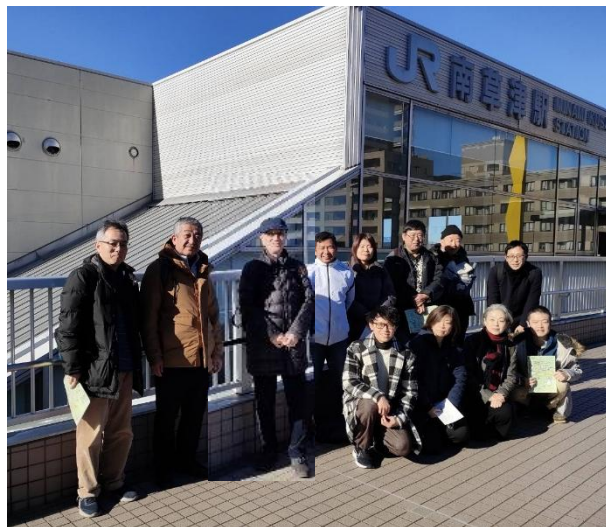
旧街道の風情有り



旧東海道の街道筋には、立派な旧家や白壁の蔵など風情のある建物が多く残されています。

南草津駅前はずっかり都会の景観となっていました。一歩、旧東海道に入ると、今風にはなっていますが、そこかしこに旧街道の名残が何かしら見つけることができます。道沿いの神社、お寺、旧家の蔵、ちょっとした道の曲がり具合、道幅、道標などなど…。

「恐らくこのお稲荷さん、バイパス建設でちょっと移動したかな？」などといついつい眼は「まちづくり」に向いてしまうのは、再生宿の性(さが)でしょうか。



JR南草津駅前での集合写真(例によって合成)。
今回も判りやすいかも…



「ふるさと『矢倉』風景の看板を
森栗先生に解説して頂きました。

幸運！古川酒造 訪問

最初の訪問先は、古川酒造です。「こんちは〜！」とお店に入ると、ご主人が出てこれ、ちょうど今、仕込み仕事がひと段落したところとのこと。幸運にも試飲ができました。あれこれと試飲しながら、皆さん、お好みのお酒を購入していました。



「清酒 天井川」の看板の掛かる古川酒造のお店



思いのほかの来客にお姉さんに笑顔で対応していただきました。



古川酒造前での記念写真。
お姉さんに撮ってもらいました。

太田道灌ゆかりの太田酒造

「文武両道の鑑」と称えられた太田道灌を遠祖に持つ太田家は、江戸時代の三代將軍家光の内命を受けて、近江草津へ移り街道の動静を見守る関守の大役を務めていたとのこと。そして、太田家が酒造りを始めたのは、廃藩置県後だそうです。そういえば、金亀も明治の初め頃だったように思います。各藩の殖産興業の一環として酒造りを目指したのでしょうか。



この太田酒造の酒蔵見学では、麹づくりを間近で見させていただき、貴重な経験となりました。見学終了後は、試飲です。皆さん、こっちな、やっぱりこっちなと結構飲んだように思います。



近代的な太田酒造の酒蔵



太田酒造・道灌蔵前で記念写真

草津川跡地公園

太田酒造を後にして、東海道を歩いていくと、前方がトンネルとなっています。実はこのトンネル、天井川だった旧草津川の堤防です。

堤防を登っていくと、旧河川敷を利用した市民の憩いの場となっている公園が出現します。



第33回都市公園等コンクール・国土交通大臣賞、土木学会デザイン賞・優秀賞を受賞した草津川跡地公園

新年会を兼ねた勉強会！

今回の探訪会の最後は、草津駅前の「旬彩和処 味都」での勉強会。ここから井上さん、東さんも合流して、新年会を兼ねたにぎやかな宴会となりました。我々が滋賀県の地酒ばかり注文しているので、ついにお店の地酒が品切れになるという事態も発生しました。



鮮魚と近江野菜と美味しいお酒の勉強会

【やわらぎ水】

・太田酒造ゆかりの大田道灌は、ある日、家臣と狩りに出かけたところ、突然の雨に見舞われ農家で蓑(みの)の借用を申し出ました。応対に出た若い娘はうつむいたまま、ある花を差し出しました。
・さて、娘が蓑の代わりに差し出した花は、何だったでしょうか。

A.ショウブ B.ヤマブキ C.フジバカマ



次回の日本酒探訪会は…

今回は、新年度になってから5～6月頃を予定しています。「お酒」の幅を広げて、ビール工場、ウィスキー工場見学も視野に入れて、訪問先を検討しています。今後ともよろしくお願いいたします。

いざ、城下町・亀岡へ

第19回「再生塾・日本酒探訪会」は、参加者総勢11名（後藤、樋口、森栗、山本、尾崎、田中、池田、武田、西窪、藤井、櫻井）（名簿順、敬称略）で、令和7年5月10日（土）に亀岡市にて開催されました。

この日は、出だしはパラパラと小雨模様、後半は晴天。暑くも寒くもなく歩きやすい日でした。

丹波亀山城址公園



丹波亀山城を築いた
明智光秀公像

集合場所の JR 亀岡駅前から丹波亀山城址公園へ。今回は亀山城址内の散策は割愛して、城跡の周辺を歩きましたが、思いのほか、旧城下町の風情ある建築物や町並みが多く残されており、タイムスリップしたような感じがします。町の各所に山鉾があり、京都文化が色濃く残されており、もう一度ゆっくりと歩いてみたい気がしました。



JR 亀岡駅前での集合写真（例によって合成）。



明治時代の亀岡の市街地。城跡と城下町がくっきり。
出典：時系列地形図閲覧サイト「今昔マップ on the web」

篠山街道をテクテクと…

亀岡の城下町を離れて、次の訪問地「大石酒造」を目指して、篠山街道を西に向かいます。この篠山街道はまっすぐで見通しの良い道なのですが、国道9号を超え、京都縦貫自動車道を過ぎ、行けども行けども大石酒造に着きません。道々、何かしら楽しみを見つけては一休みしながらの行軍した。



蛭子神社を見つけて、森栗先生の解説を聞くメンバーたち



犬飼川からの吉川町集落の眺め。



篠山街道は、ご覧の通りのまっすぐな道。周りは田んぼです。

「翁鶴」大石酒造の楽しい試飲

やっと着きました大石酒造。この酒蔵は、市街地から離れたところにあります。自動車に来て、大量にお酒を購入される方も多いとのこと。お酒は、かやぶきの里で有名な美山に酒蔵を移設してお酒を造っているとのこと。

まずは、2階に上がり、大石酒造の酒造りをお聞きし、いよいよ試飲がはじまりました。通常の試飲のほか、有料ですが大吟醸やどぶろくもあり、堪能させていただきました。さて、皆さんは、どのお酒を購入されたのでしょうか？



大石酒造前での記念撮影

ネコのしっぽ

大石酒造からの帰りは、路線バスに乗って再び亀岡駅までやってきました。亀岡駅前では、映画「つぎとまります」に出演していた、あの「ネコのしっぽ」が営業中。



様々なお酒が置いてありますが、どぶろくや大吟醸も試飲できるのが魅力



一升瓶の高さを見事当てて景品を貰う西窪さん

家庭的な雰囲気 of 丹山酒造

亀岡駅前からもう一度市内を歩いて、丹山酒造を訪問しました。小さな酒蔵ですが、家庭的な雰囲気があり、手づくりで丁寧にお酒を造っているという感じがします。様々なお酒を造っており、次から次へと試飲させていただきました。



丹山酒造の玄関での記念写真。

お酒持込の勉強会！

今回の勉強会は「がんこ亀岡店 楽々荘」。この楽々荘は、京都鉄道会社（山陰本線）の創設者である田中源太郎が、明治31年ごろに生家を改築した歴史ある建築物だそうです。

ここに、翁鶴の生酒「初搾りの酒」の一升瓶をドーン、京・嵐山上流の酒・丹山の一升瓶をドドーンと置いて勉強会を開始しました。美味しいお酒を沢山飲んで、上機嫌のうちに会はお開きとなりました。

【やわらぎ水】

・さて、大石酒造で出たクイズです。
「一升瓶の高さは、何センチメートルあるでしょうか。」
A. 50cm B. 45cm C. 40cm



立派な洋館で、カンパイ！

次回の日本酒探訪会は…

次回は、8月を予定しています。20回目となりますので、少し特別なイベントありの探訪会を計画しています。詳細については、改めて事務局より連絡いたしますので、ご参加よろしくお願ひいたします。

再生塾

日本酒
探訪会