

第36回 三鷹散策の会報告

テーマ 澤乃井で酒蔵見学とままごとやで懐石ランチ
～奥多摩の自然と銘酒・懐石を楽しむ～

日時 平成31年1月17日

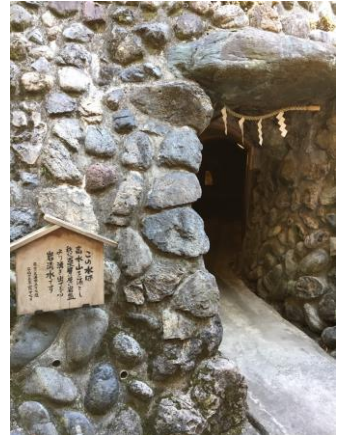
場所 小澤酒造

銘酒「澤乃井」の蔵元である小澤酒造の蔵見学には39名が参加しました。



お天気にも恵まれ、スッキリした冬晴れの青梅線沢井駅からスタートしました。お酒の甘い香りが漂う坂を下った川沿いに小澤酒造「澤乃井園」があります。

小澤酒造は、水の豊かな沢井村で元禄15年に創業されました。敷地内には、水面が揺れないと水がある事が分からないくらい澄んでいる中硬水と軟水の2種類の湧き水があり、それを仕込みに使っています。



蔵の前には酒林(さかばやし、杉玉とも言う)が飾られておりますが、これは毎年新酒が出来上がる10月初めに新しいものに取り替えるそうです。新しい酒林は緑色で陽の光でだんだん茶色になっていくそうです。こちらの酒林は100kg程あり、大人が両手を広げたくらいの大きさとのこと。

中に入るとふんわりとお酒の香りがする蔵は、土蔵造りで釘を使わずに建てられており、光も入らず夏でもひんやりする温度に保たれています。

3つある蔵のうち酒造りをしているのは1つで、残りの蔵には8000Lを超える貯蔵タンクが並びます。現在は大半を温度管理されたタンクで仕込んでいますが、管理が大変でも木桶で作っているお酒もあります。



ちょうどお酒を搾る作業を見学することができましたが、吊るされた袋の中にお酒を入れ横から押し搾り、残った酒粕を剥がし取っていました。酒造りに使う玄米の周りはお酒の雑味になるので、沢山精米した米ではスッキリした味わいのお酒になり、精米歩合によって「吟醸」「大吟醸」と分けられています。

蔵見学の後は、酒粕詰め放題に挑戦。皆さん頑張ったので酒粕をたっぷり詰めたお土産袋を持ち「きき酒処」へ。スッキリしたしぼりたてや、甘い口当たりの大吟醸、取り扱い店舗の少ない純米古酒まで、常時12種類のお酒と季節のお酒が楽しめます。



小澤酒造の周辺関連施設には、お食事処や美術館などがあり、今回は湯葉懐石「ままごと屋」でランチを頂きました。絹豆腐はとろんとした豆の甘みも濃厚で、湯葉も大変美味しかったです。豆腐や漬物などは売店で購入できます。



櫛かんざし美術館は、個人所有のコレクションを後世に残すため小澤酒造が買い取ったものを基に、江戸から昭和の櫛やかんざし、かつらや紅などが展示してあります。時代によって材質や装飾も変化していますが、どれも繊細な技術で作られており見応えのあるものでした。

澤乃井園は多摩川上流沿いの気持ちの良いところで、周辺には散策も楽しめる遊歩道も完備されており、季節によっては新緑や清流、紅葉も楽しめそうな場所でした。

今回の散策の会では、奥多摩の自然の中で銘酒や懐石を堪能でき、また他の保護者の方々と打ちとけた雰囲気の中で様々なお話ができて、とても楽しく充実した一日でした。皆さんも機会があれば散策の会にご参加してみたいかがでしょうか。