

2012年冬 Vol.06



KuromatsuSenjyo

南アルプススーパー林道の紅葉

歴史のひとこま

仙醸の軌跡－仙醸蔵－

「歴史のひとこま」第2回目は、2代目 黒河内千代太郎と仙醸蔵について振り返ります。

現在、高遠町の商店街に立つ仙醸蔵（高遠西高遠1653）は千代太郎によって明治44年に建設されました。今は酒蔵として使われていませんが、城下町の街並み保存のために改修され、高遠町のさまざまな催しの際、利用されています。

◆2代目 黒河内千代太郎

1916年（大正5年）にこの世を去った創業者松治郎の後を継いだのは長男千代太郎（1860-1931）でした。専ら家業である酒造業に専念しましたが、大正の初め、高遠にいました。高遠の町にまさに文明の光を灯しました。1925年（大正14年）には、高遠電灯株の2代目社長として、長谷村の戸台に水力発電所を建設。これにより高遠、長谷地全域で安定した電力の供給が可能となりました。



高遠町商店街にある(株)仙醸本社(仙醸蔵)

また現在の高遠町桜町地区に、花街「桜町」を造成する事業にも参画。その中心であつた「高遠劇場」の創立運営にも関わりました。現在は建物も取り壊され、面影は残っていますが、高遠町の商店街から一本坂道を下つた桜町界隈は、劇場や料亭、飲み屋、芸者の置屋などが集まる歓楽街として当時大変にぎやかな地区であったようです。また上伊那銀行の取締役も務めました。

◆太松蔵から仙醸蔵へ

2代目 千代太郎の時代に建てられたのが、高遠町の商店街に現在も

たたずむ株仙醸本社（以下仙醸蔵）です。屋根裏の柱に1911年（明治44年）上棟という文字が残っていることから、約100年前に建てられたものと思われます。建物の東側は土蔵造りとなっていました。もとは味噌や米の貯蔵庫でしたが、大正昭和にかけては1階が食堂、2階は出稼ぎで酒造業に従事する蔵人らの寝室として使用され、今もそのまま残っています。

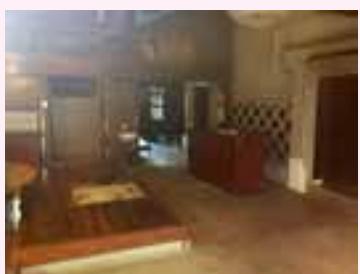
仙醸蔵建設2年後の1913年（大正2年）には仙醸蔵の裏に当時「大蔵」とよばれた酒造蔵が立てられました。これ以後1982年まで、70年間にわたり精米から醸造、瓶詰め販売のすべてがこの場所で行われてきました。



大正2年 大蔵の上棟式

◆街づくりの拠点として

現在酒造蔵「大蔵」は取り壊され、表通りの「仙醸蔵」のみがほぼ明治・大正時代のとおり復元されています。建物は1階が土間と板の間に続き、奥が座敷となっています。



現在の仙醸蔵内部

板の間の一角には囲炉裏があります。ほとんど日が入らないため夏は大変に涼しいのですが、秋冬から春先にかけては大変寒く、暖房が欠かせません。囲炉裏で炭火をおこして暖をとつたり、鍋をすることもできることになります。

1階スペースは最大で40名くらい収容することができます。桜まつりや燈籠まつりといった地域のお祭りの際に休憩所や売店として使われるほか、伊那市高遠町とゆかりのあるアメリカマサチューセッツ州立大学からのお客様をもてなすレセプション会場として使われるなど、歴史のある建物として様々な方面から活用の要望をいただきました。

100年を超える歴史を持つ建物だけに、何ともいえない落ち着いた雰囲気があり、人の心を和ませ、そこには集う人々の絆を強める不思議な力を感じます。

今後も高遠のまちづくりに仙醸蔵を通じて貢献していくことを願っています。



※尚、仙醸蔵の使用については、使用目的等に応じて個別に対応させていただいております。詳しくは弊社までお問い合わせください。

恵比寿屋商店

紹介
六番



◆創業

先代の伊藤 佐津子さんが箕輪町から兄弟3人と共に移り住み昭和5年に上片桐で酒屋を開業。当時は第一恵比寿屋で酒を、第二恵比寿屋で米を、第三恵比寿屋でタバコの販売を始めました。その後上片桐の町は宿場町として栄えておはなづか開通していましたが、おはなづか開通したこともあり人も多くおはなづか繁盛したようです。当時は年間、仙醸商品だ

けで百石(一升瓶一万本)を販売する百石会にも加盟するほどの販売を誇っていました。昭和33年に息子さんの邦弘さんが店を引き継ぎ、現在は邦弘さんと女性ばかりの3人で頑張っています。



店主 伊藤澄子さん(右)
晶子さん(左)

◆仙醸との出逢い

仙醸商品を扱うきっかけは、仙醸の営業マンが飛び込みで入ってきたこ

◆おすすめ

現在、下伊那地区の酒販店12軒が加盟する「結の会」が販売する「結」。飲食店まで幅広く愛飲されているお酒です。

料理をしながらのお酒もまた楽しいですね」と娘の明子さん。娘の明子さんはいっけれど飲み過ぎには気をつけください。



◆余談

娘の晶子さんはお酒に対しても(清酒にかわらず全般)とても情熱もって取り組んでいます。本当にお酒と人と接することが好きなんだな」と感じます。研修・セミナー・試飲会など足繁く通り知識を培い、多くの方達との出会いを楽しんでいつも素敵なお顔を見せてくれています。



営業部
松原 義明

「藏樂」Vol.6の発行にあたり、取材にご協力頂きました。取材日が平日の午前中にもかかわらず一時間の間に5人のお客様が来店され、みなさま笑顔で楽しそうに買い物をされていました。お忙しい中お邪魔しました、本当にありがとうございました。

住所 〒399-3301
長野県下伊那郡松川町上片桐3309
営業時間 8:30~19:30
定休日 月曜日
TEL 0265-37-2020
FAX 0265-37-2077



◆現在、そしてこれから

約20件の飲食店へ重いお酒を配達するのですが、身長147センチの娘の晶子さんが軽々とこなしているには驚きです。私たちも見習わなければ…お店の方針として「私たちが美味しいと思った商品を提供したい。だから味見をします。お客様の事を一番に考えています。女性だけで経営していると女性のお客様が多い。今後は、若い方達や女性・主婦の方にも日本酒に興味を持つて頂ける

店づくりをしたいと思います。料理をしながらのお酒もまた楽しいですね」と娘の明子さん。キッチンドリンクはいっけれど飲み過ぎには気をつけください。

◆仙醸への期待

代々の担当者は武骨な人が多かつたが、気が利き・親切で・信頼できる人たちばかりだったと振り返ってくれました。「今後は商品の種類はしっかりと充実しているので、一つ一つの精度を上げることに集中して欲しい」と貴重なご意見をいただきました。

ちよつとこだわった美味しい普通酒という感じで、特に生貯造酒はすつきりして信頼され、固い絆が出来上がりました。下伊那地区限定酒を是非お試しください。





前 想奈ちゃん



伊那市通り町「厚生市場」にあったころの青い塔

当時、ひげをはやしで頭をあたつていたので、むこうでは、「たいじん」と呼ばれ、引き上げてきてからは、その風貌から「ひげのとんかつ」と呼ばれ一世を風靡したようです。

◆名物ソースかつ丼

られ取り扱うようになりました。お客様の評判も良く満足しています。お

伊那の食文化として育ってきた、「ソースかつ丼」もおかげさまで、名前も売れ、味も皆様に愛してもらえたようにならきました。権兵衛トンネルの誕生を機に「伊那ソースかつ丼会」が発足し、皆でPRに努めてきました。少しずつですが効果が表れてきたように感じています。この会を通じて「ソースかつ丼」がもっと皆様に認知されるよう頑張っていきたいと思っています。店が中央高速の近くにありますので、遠隔地からのお客様も多く、最近では「かつ丼」を食べにだけお見え頂ける方々もいらっしゃいます。昼・夜とも行列ができ皆様をお待たせしてしまいますので、それが申し訳なく思っています。お客様には、家族連れから学生さんまで様々です。家族連れのお年寄りは、「おじいさんのこころと変わらない味ね」と言つてくれます。

現在3代目も一緒に厨房に入っていますので、味をしつかり引き継いでもらつて、皆様に愛される「ソースかつ丼」を目指していきたいと思つています。

◆創業の経過

初代店主、平澤積が昭和21年、満州より引き上げて伊那に戻り、今の石川菓子店さんの前の川の上に、引き上げ者が商売できるように許可を得て、「厚生市場」をつくり、その中の一軒が青い塔でした。

お店の名前は、満州で満州鉄道の寮の賄いをしていました時に、大変お世話になつたお店「青い塔」からいただきました。

伊那町に行つたら、「みどり」のラーメン、「青い塔」のかつ丼が楽しみだつたと言うような話をよく聞きます。伊那の中心部が通り町・入舟あたりでしたので、一本裏通りの厚生市場も大変栄つていたものです。

その後店を、住まいのある西箕輪大萱に移し、2代目の私が中心になりました。大萱に店を開店するにあたり、にんべん酒店さんにいろいろとお世話をうけて、「仙醸」を勧めました。

後記

営業部 池田 修

お忙しい中、取材にご協力いただき誠にありがとうございました。取材時にいただいたソースかつ丼(ロース)はとても美味しかったです、これからも今後の味を変えずに頑張って下さい。こんどは家族で行かたいです。

伊那名物 元祖ソースかつ丼



青い塔

住 所 〒399-4501
長野県伊那市西箕輪
7010-1
営業時間 (昼)11:00~13:50
(夜)17:00~20:50
定 休 日 月曜日(祭日の時は火曜)
日)第1・第3は月・火連休
T E L 0265-72-5777(FAX共通)

青い塔 人気メニュー

ロースかつ丼	980円
ヒレかつ丼	1,100円
チキンかつ丼	880円
ミニ丼(デザート付)	730円
ロースかつ膳	1,300円
ヒレかつ膳	1,470円
海老ヒレ丼	1,500円
海老丼	1,300円
レディース丼	1,200円
ヒレかつサンド	850円
ロースカレー	1,200円



ロースかつ丼



海老丼

黒松仙醸

信州伊那谷 高遠の地酒

熟
燗 純米

黒松仙醸

お燗してもおだやかで優しい香り
落ち着いた酸味と米の旨みのハーモニー

冬季限定

JAPANEASE REFINED SAKE
KANJYUKU JUNMAI
KUROMATSU SENJYO

720ml 詰 1,155円

【原材料名】米(国産)・米麹(国産米)

【アルコール分】15度

【精米歩合】60%

※未成年の飲酒は法律で禁じられています。※妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。※お酒は楽しく適量を。

株式会社 仙醸

〒396-0295 長野県伊那市高遠町上山田2432

TEL 0265-94-2250 FAX 0265-94-2025

リポート

★第10回伊那街道12蔵 秋の呑みあるき

「第10回秋の呑み歩き」が10月12日午後4:00より伊那市通り町商店街にて行われました。特設会場三か所に上下伊那の酒造メーカー12社が各社自慢の酒を出品しました。

あいにくとても風が強く寒い日でしたが、5:00を回る頃になると各社のブースには大勢の人が集まりました。メイン会場では利き酒コンテストも行われ、盛り上がっていました。この呑み歩きも回を重ねる毎に参加者が増え、今回も当日販売の道中手形は早々に完売状態で参加できないお客様もいたようです。次回開催時期は春号にてお知らせいたします。



★長野の酒メッセ2012

10月18日に「長野の酒メッセ2012」がホテルメトロポリタン長野で開催されました。第18回になるこの回も5月に東京で行われるときに増して、大勢の参加者で大いに賑わい、2,600人以上ものお客様にご来場いただき、盛況に開催されました。

会場内は日本酒好きの笑顔であふれました。県内70蔵の自慢の酒が一同に会し、その中からお目当ての蔵を探すのも一苦労のようでした。

弊社のブースも常にお客さまが絶えず、数種類のお酒の味をみて頂きながら、酒造りの話などPRをさせていただきました。様々なお客様と接して、また気持が新たになりました。



★第4回 仙醸蔵まつり

「第4回 仙醸蔵まつり」が11月18日(日)に株仙醸 山田工場で開催されました。昨日の雨がやうそのように、抜けるような晴天となりました。少し気温が低く、風もあり肌寒さは感じる日でしたが、来場者は600人を超え、会場は大変盛り上りました。

試飲・販売コーナーでは仙醸のお酒30種類ほどが並び、新商品の「どぶろく」や「大吟醸原酒 松治郎」が人気を集めました。新発売の「どぶろく」は甘酸っぱく、アルコール7%の本格的「どぶろく」で、女性にも飲みやすく、蔵まつりで予定していた販売数量は早々に完売となりました。また昨年より蔵まつり限定で販売している福箱・福袋も11時の販売開始時には行列ができるほど人気でした。



豚汁・粕汁が無料サービスされた他、岩魚の塩焼き、五平餅、高遠そばなどのブースも立ち並び、地元の料理と日本酒で来場した皆さんに大変喜んでいただきました。

最近、多くの日本酒イベントで注目されているのが”利き酒”。蔵まつりでも第1回目より利き酒コンテストを行っています。50名を超える参加者がありました。これまでよりさらに難しい利き酒だったためか、全問正解者は1名だけでした。

本当にたくさんの方にご来場いただき心よりお礼を申し上げます。来年も今年以上に楽しんでいただける「蔵まつり」ができるよう、社員一同努力したいと思います。



歴史と文化を訪ねる

古道秋葉街道

大明神

谷の入口であり、甲斐駒ヶ岳の一合目として大切なところでした。かつては鳥居が建っていて、長谷地区では「一山講」という東駒ヶ岳(甲斐駒ヶ岳)を信仰の対象とする山岳信仰が盛んであったことから、特別な意味を持った場所であった。



秋葉街道

秋葉街道とは、静岡県浜松市(旧春野町)にある秋葉神社へ秋葉詣でをする街道のことです、信州から秋葉神社へ通じる道は総じて秋葉街道と呼ばれています。

当域の秋葉街道は、高遠の場地籍から東高遠、長谷、分杭峠、大鹿、地蔵峠、和田、青崩峠を越え、秋葉神社に通じる道で、生活物資や生産物の輸送路としても重要でした。

絵島の囲み屋敷跡

甲州藩士の娘であった絵島は、大奥で出世し筆頭年寄りにまで上りましたが、当時の人気歌舞伎役者生島新五郎と恋仲になったとされ、2人はとがめをうけ、絵島は長谷非持の火打平に、生島は三宅島に流されました。5年後に高遠城址の近くの花畠という所に囲み屋敷は移されましたが、病死するまでの28年間を幽閉させられ過ごしました。



検校塚

平安時代に、一条天皇の鷹を見事に仕込んだ依田豊平は、信濃国非持の地に荘園を賜り、この地を治める検校となりました。検校豊平の墓と言われています。



八人塚

武田信玄がこの地を攻めてきた時に、侵略に反対した黒河内隼人政信、溝口正慶ら8名の武将が、信玄の娘の嫁入り先である木曾氏を攻撃しました。しかし信玄に捕らえられて、伊那の狐島で処刑され、さらし首にされてしまいます。黒河内の人々はその首をこっそり持ち帰ってこの場所に葬りました。



秋葉神社

秋葉神社は、静岡県浜松市天竜区春野町の秋葉山頂にあって、近世末まで秋葉山三尺坊大権現が祀られており、秋葉信仰はこれに対する信仰です。三尺坊は近世には、朝廷・公卿・武将から庶民に及び幅広い層から信仰されました。特に庶民の間では愛宕と並ぶ消防の神としてあがめられ、東海から関東を中心として数多くの講が結成され、三尺坊大権現の分社や秋葉常夜灯が作られました。



溝口の道標

秋葉神社へ向かう人のための道標です。「右むら 左あきは」と書いてあります。右むらのむらは溝口集落のことです。



熱田神社

大和武尊(やまとたけるのみこと)が東征の帰途、桑の木の下に行宮を建て里人の苦難を除いたと言われます。人々は大和武尊の恩を慕い、尾張の國熱田神社の形影を移して建てたと言われています。国の重要文化財に指定されています。



Event Information

仙醸 年とり酒発売

仙醸の年末恒例、年とり酒を発売します。しぼりたてをそのまま瓶詰。酵母の生きたままの本生原酒は飲みごたえ十分！予約限定品ですのでお早めにご予約をお願いします。■期日：予約締切12/14(金)発売12/23(日)■お問合せ：株式会社仙醸 0265-94-2250またはお近く酒販店

だるま市しぼり発売

例年、年明け寒の入り後の極寒時に仕込まれる純米酒。高遠だるま市に合わせて

蔵出しする蔵元入魂の純米生原酒です。■期日：2/11(月)■お問合せ：株式会社仙醸 0265-94-2250またはお近く酒販店

高遠だるま市

約400年間も続くといわれる、五穀豊穫を祈るお祭り。高遠鉢持神社参道には縁起物の「福だるま」を求める人で賑わいます。■期日：2/11(月)■時間：7:00～17:00■場所：高遠鉢持神社～高遠駅周辺■お問合せ：伊那市観光協会高遠支部 0265-94-2552

激走! 春の高校伊那駅伝2013

全国の強豪校も多数参加し春のイベントとして定着しています。伊那市総合運動場をスタートし、春の訪れを感じながら、男子42.195km、女子21.0975kmを駆け抜けます。■期日：3/24(日)■時間：【女子スタート】10:00、【男子スタート】12:05■お問合せ：春の高校伊那駅伝実行委員会事務局(伊那市スポーツ振興課内) 0265-78-4111



蔵便り

9月

仙醸HPをリニューアル

仙醸のホームページを全面的にリニューアルし、9月21日より公開を開始しました。商品情報やイベント情報を随時お知らせしていきます。

また、同時に仙醸のフェイスブックページを開設、商品やイベント情報はもちろん、酒造りの様子や蔵での出来事などをお伝えしていきます。



<http://www.senjyo.co.jp/>
<http://www.facebook.com/kuromatsu.senjyo>

10月

「長野県知事賞」「優秀賞」を受賞

長野県と県酒造組合が開催した、第59回長野県清酒品評会において黒松仙醸「純米大吟醸 桜雲橋」が「県知事賞」を受賞しました。県内64酒造場から160銘柄の吟醸・純米吟醸酒が出品され、杜氏や組合関係者の審査員が味や香りなどを基準に総合的に評価しました。20銘柄が知事賞に選ばれ、上伊那では仙醸の「桜雲橋」が県知事賞を受賞しました。また10月には第83回関東信越国税局酒類鑑評会が行われました。26製造場の出品酒の中から吟醸酒の部において66場、純米酒の部において61場が優秀賞に選ばれ、仙醸は純米酒の部で優秀賞を受賞しました。また10月には第83回関東信越国税局酒類鑑評会が行われました。26製造場の出品酒の中から吟醸酒の部において66場、純米酒の部において61場が優秀賞に選ばれ、仙醸は純米酒の部で優秀賞を受賞しました。

純米大吟醸 桜雲橋
720ml 1.8ℓ詰 2,835円
1.8ℓ詰 5,460円

節目の団欒に、祝いの一献

年とり酒

黒松仙醸 しぼりたて生原酒

年末恒例

1.8ℓ詰
2,520円(税込)
化粧箱入り 2,625円(税込)

【原材料名】米(国産)・米麹(国産米)
醸造アルコール

【アルコール分】18度

【原料米】信州産ひとごこち100%

【精米歩合】70%

予約限定販売

ご予約はお近くの酒販店まで

予約締切日 平成24年12月14日

12月20日頃にしぼり、23日より店頭販売を開始いたします。
ご予約された酒販店でお引き取りをお願いします。

株式会社 仙 醸

〒396-0295 長野県伊那市高遠町上山田 2432

TEL 0265-94-2250 FAX 0265-94-2025

※未成年の飲酒は法律で禁じられています。妊娠中・授乳期の飲酒はお控えください。お酒は楽しく適量を。



営業部 酒井和弘
入社24年目

平成元年に入社してから24年。入社時は配送部に所属していました。当時は今より日本酒がたくさん飲まれて、業部として主に高遠・長谷地区を担当しています。

新しい物好きで新商品が発売になるとすぐチェックして気に入れば購入します。スキー・ゴルフ・ボーリング・パチンコ何でも興味を示し、一時的に熱中しますがすぐ冷めてしまいます。

今年は10月から翌年4月までの6ヵ月間、営業部としてルートセールスをしながら、午前中は蔵の手伝いをすることになりました。酒造りの仕事は入社以来始めてなので一から覚える事が多く四苦八苦中です。蔵での経験が、営業の仕事にも活かせるよう頑張ります。

本誌の感想や仙醸の商品に関する意見、ご感想をお寄せください。宛先はページ最後に記載しております。住所までお手紙、Eメール、FAXでお寄せ下さい。

Voice
伊那市50代 男性

イベントが大好きで各イベントに出かけていきますが酒はあまり強くない為、休憩を交えて楽しみました。何か酒以外に関する催し物もあれば良いのではないかと。

Voice
飯田市50代 男性

普段あまり飲めない大吟醸酒など特別な日本酒が呑めて楽しかったです。豚汁と柏汁美味しかったです、2杯食べました。

Voice
伊那市70代 男性

焼き粕は懐かしく、美味しかったです。

Voice
伊那市40代 男性

2回めですが、前回とほとんど内容が変わらない。毎回、期待して来れるように少しでも内容を変えてほしい、

Voice
高遠町50代 女性

家が近くなので4回のうち3回来ています。毎回いろいろの種類の日本酒の味見が出来るのが楽しみです。今回は新発売の「じぶんぐ」目当てで来ました。

Voice
伊那川県60代 女性

初めて、仲良し仲間4人で来ました、酒造会社を見学するのも初めてでした。また、お酒にこんなに種類があるとは思いませんでした。



編集後記

編集委員長 伊東 明

11月に入り国会では衆議員の解散、12月に総選挙と慌しい年末になりそうですね。弊社では、恒例の蔵まつりが11月18日に開催されました。前日は大雨の中での準備でしたが、祭り当日は晴れ間も広がり、開場30分前にはお客様が集まり、11時をまわる頃には会場はお客様でいっぱいになりました。今回で第4回を迎えた蔵まつり、本格「じぶんぐ」の新発売もあり、600人を超えるお客様の来場がありました。

12月に入れば、飲み会が増えますね、そんな時にはぜひ黒松仙醸「じぶんぐ」皆さんで飲んでみて下さい。

株式会社 仙醸

創業 慶応2年(1866年)
代表取締役 黒河内 貴
事業内容 酒類製造・販売

〒396-0295 長野県伊那市高遠町上山田2432
Tel.0265-94-2250 Fax.0265-94-2025

ホームページ <http://www.senjyo.co.jp/>
facebookページ <http://www.facebook.com/kuromatsu.senjyo>
Eメールアドレス kuromatu@senjyo.co.jp
Yahoo shopping 酒蔵仙醸
<http://store.shopping.yahoo.co.jp/sake/>

コラム 夢を見る

専務 伊藤好

グローバル化した経済の危機は世界各国で深刻な問題となっています。

我が国でも慢性的なデフレに陥り、抜け出す手立てを見出せずにいます。そうしたなか今、国内の各業界のなかにはもう一度原点に戻り日本の従来から培った高度で卓越した技術を生かし、環境を改善して成果を出している業界や企業を散見します。我日本酒業界もサバイバルのひとつです。重要な課題として確認認識することは、高品質ならびに生産コストに見合う販売価格を堅持する努力を怠らない事です。とにかく売れない時は安易に価格を下げて低価格の商品を売り出すことにより、売上高の向上を図りがちですが、結果が悪かったことは多くの経験のなかで学びました。だからと言つて価格の堅持もしくはより高価格の商品を売りだすことは至難なことです。

どうのようすれば良いのか、次回夢の続きとします。

つづく

イベントが大好きで各イベントに出かけていきますが酒はあまり強くない為、休憩を交えて楽しみました。何か酒以外に関する催し物もあれば良いのではないかと。

駒ヶ根市50代 男性

普段あまり飲めない大吟醸酒など特別な日本酒が呑めて楽しかったです。豚汁と柏汁美味しかったです、2杯食べました。

伊那市70代 男性

焼き粕は懐かしく、美味しかったです。

伊那市40代 男性

2回めですが、前回とほとんど内容が変わらない。毎回、期待して来れるように少しでも内容を変えてほしい、

高遠町50代 女性

家が近くなので4回のうち3回来ています。毎回いろいろの種類の日本酒の味見が出来るのが楽しみです。今回は新発売の「じぶんぐ」目当てで来ました。

伊那川県60代 女性

初めて、仲良し仲間4人で来ました、酒造会社を見学するのも初めてでした。また、お酒にこんなに種類があるとは思いませんでした。

お車で…伊那インターより約15km 30分
電車で…伊那市駅より約10km 20分

