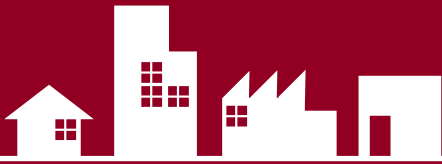


豊潤なる酒文化が根づく粹なまち

粋な大人の酒の嗜み方として、江戸の昔から言われている「蕎麦前」。蕎麦屋に入り、蕎麦が茹であがるまでに酒を一杯ひっかけるといふもので、池波正太郎は「蕎麦前なくして蕎麦屋なし」とまで言っている。「粋と野暮」に気を遣って生きていた先人たちにとって、酒と蕎麦は粋を表現するために一対のものであったのかもしれない。その意味では、秩父は極上の蕎麦と日本酒をはじめとする様々な酒文化が育まれた「粋なまち」と言えるであろう。



ぶぎんのあるまち



シリーズ第2回 秩父 - 中 -

秩父の酒文化の始まりは、もちろん日本酒にある。250年以上の伝統を誇る2つの銘酒、寛延二年(1748)創業の株式会社矢尾本店の「秩父錦」と宝暦三年(1753)創業の柳田総本店の「武甲正宗」だ。

埼玉・山梨・長野の三県にまたがる甲武信ヶ岳に源を発する荒川水系の銘水によって、歴史を途切れさせることなく秩父の酒文化を守り、蕎麦前として極上の秩父蕎麦も育ててきた。

日本酒



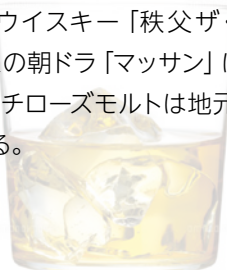
ウイスキー

今、世界中から注目されている企業が秩父にある。国内唯一のウイスキー専門メーカー、株式会社ベンチャーウイスキー秩父蒸留所。「イチローズモルト」と言った方がお馴染みかも知れない。

秩父生まれの肥土伊知郎社長は、家業のウイスキー蒸留事業の再出発の地として、祖先が日本酒の造り酒屋を始めた秩父で2004年に起業した。

先代が持っていた樽原酒をもとに2005年5月「イチローズモルト」として販売を開始。その評価は高く、トランプの図柄をラベルにあしらったカードシリーズの「ダイヤのキング」が2006年イギリスの専門誌「ウイスキーマガジン」のプレミアムウイスキー部門で最高点を獲得、その後も世界的なウイスキーコンテストで入賞を繰り返し、海外での評価を決定づけた。

2011年2月、秩父で初めて仕込んだウイスキー「秩父ザ・ファースト」(7,400本)はすぐに完売。その後、NHKの朝ドラ「マッサン」によって巻き起こったウイスキーブームの影響もあり、イチローズモルトは地元秩父でもなかなか手に入らない品薄状態が続いている。



①バー チェ・アリー



秩父駅近くの瀟灑なビルの2階、そこに呑兵衛たちのワンダーランドはある。10席ほどのカウンターとテーブル4席の小さいが本格的なウイスキーバーである。

マスターの後ろに並ぶ多数のボトルは店内のライトにより一層輝き、その魅力を増している。置いてあるボトルの多さに驚くと、「大半は私の自己満足の世界です」とマスターは笑う。イチローズモルトを楽しめる絶好の店でもある。

②朝日屋

秩父神社に近い酒屋である。店内に入り、まず圧倒されるのがワインの品揃えと奥にあるワインセラーだ。ソムリエの資格も持つご主人は「店頭に置いてあるワインは在庫のほんの一部です。」と語る。

日本酒の銘柄も揃っており、こちらも嬉しい。朝日屋さんに毎日、全国から相次いでいるのが、「イチローズモルト、入りました?」との問い合わせだそうです。



朝日屋自慢のワインセラー

③妙見



秩父駅から徒歩圏内にある和食の老舗が「妙見」だ。寿司、うなぎ、てんぷらと、どれも美味しく酒の肴としてもピッタリ!大女将と若女将の愛想の良さが料理の味を一層引き立てる。

NHKテレビ「鶴瓶の家旅に乾杯」で紹介された話をご主人から聞けるのも一興なり。

ワイン

小鹿野町にある有限会社秩父ワインは、創始者浅見源作の名をとって「源作印ワイン」として知られている。浅見家は「あたらし屋」という屋号のとおり、新しいもの好き・アイデアマンの家系で、源作は息子 慶一 の愛読書「ロビンソン・クルーソー漂流記」からヒントを得てブドウ栽培を始めた。

土地がやせ稲作に向かない秩父の山間部でも、甲州に気候が似ていることでブドウは順調に育つが、生食ブドウは単価が安いのでワイン造りに挑戦。独学で試行錯誤を繰り返しながらワイン造りを成功させ、1940年に「秩父生葡萄酒」として秩父市内に売り出した。しかし、当時一般の人はワインになじみが薄く、「渋い、酸っぱい、甘くない」と評判は散々で、売れ行きも良くなかった。

発売から20年近くの1959年、ようやく転機が訪れる。フランス人神父から「ボルドーの味」と賞賛されて外国人の間で評判を呼び、以来知る人ぞ知る秩父の銘醸ワインと評価も高まっていった。1985年、源作は95年の生涯を終えるが、ワイン造りの情熱は5代目島田昇さんまで代々引き継がれている。



ジャパンワインコンペティション
2016 辛口甲州種部門
「秩父ワイン 甲州シュール・リー 2015 金賞受賞」