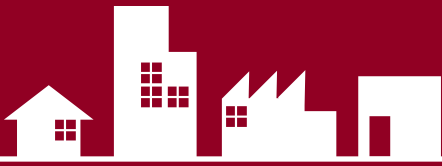


ぶぎんのあるまゝ



シリーズ第7回 小川町 -上-

池袋から東武東上線の急行で約70分。周囲を豊かな自然と外秩父の山々に囲まれた小川町は、「武蔵の小京都」と呼ばれている。

1300年の歴史を誇る小川和紙や、市街地の中心に流れる槻川の清流がもたらす酒造りなど、伝統文化と伝統産業の宝庫でもある。

小川町に着いたら
まずはここへ



小川町観光案内所 楽市おがわ

駅の近くにある観光案内所。小川町に着いたらまずここで情報を。観光パンフレットもたくさん用意されている。レンタサイクル（500円）や無料の貸ロッカーもあり、とても便利！



ベリカフェ つばさ・游

NPO法人生活工房「つばさ・游」が企画運営するレストラン。小川町の有機野菜を使い、シェフが日替わりで料理を提供するので、何度行っても飽きることなく楽しめる（水・木・金は休み）。



有機農業で 美しく豊かな里づくり

有機の里として全国に知られる小川町下里集落は、1970年代から有機農業が行われ、全国で初めて集落全体の有機農業転換を実現した。日本だけでなく世界各地からも、有機農業を学びたいという農希望者が研修に訪れ、研修後に小川町で農業を始める人も多い。

小川の町中には有機農産物を扱う直売コーナーがいくつもあり、オーガニックレストラン・カフェではそれぞれ素材にこだわった個性ある料理を堪能できる。



武蔵ワイナリー

小川町産 完全無農薬、無化学肥料栽培
「小公子ブドウ」を100%使用。

2015年に設立されたばかりの武蔵ワイナリー。小川町の有機農業研修に参加した福島有造代表が、耕作放棄地の開墾から始め「小公子」という品種のブドウの栽培をしている。現在、醸造は栃木県の



会社に委託しているが、自前のワイン醸造所建設を目指し、ワイナリー会員を募集中。福島氏は「武蔵鶴酒造」で杜氏も務め、無農薬米のイセヒカリを使用した「純米大吟醸 無濾過（ろか）生原酒 中取り」の製造にも関わっている。

周囲を緑豊かな外秩父の山々に囲まれ、まちの中央には槻川が流れる。良質な水と盆地独特の気候と酒造りに適した自然環境に恵まれ、古くから関東灘の異名をもつ小川町。今もまちなかに3軒の造り酒屋があり、赤煉瓦の煙突と酒蔵のある景観はまちの財産となっている。日本酒ばかりでなく、小川町産の原料で造る地ビールや無農薬栽培の葡萄で醸造したワインも楽しめる。

小川の良さは酒の良さ



武蔵鶴酒造

創業は文政2年(1819)、比企盆地特有の冬の底冷えと清らかな水に支えられ、柔らか味のあるおいしい酒を生み出す。関東信越国税局の清酒鑑評会で、数多くの好成績を残している。また、上質の酒粕を使った奈良漬も好評。



晴雲酒造

小川町の中心にある晴雲酒造は、地元の無農薬米、ラベルに和紙を使うなど地域に根差した製品づくりに取り組む。併設のレストラン「自然所 玉井屋」では、地元農家が丹誠を込めて育てた採りたて野菜を使った料理が楽しめる。



麦雑穀工房マイクロブルワリー

小川町で採れる原料で造る
正真正銘の地ビール

小川町駅近くにある地ビール工房。カウンター12席のみのバーでは、蔵出し生ビールが味わえる。年間30~40種類ものビールを醸造するが、春と秋に限定醸造する「霜里麦酒」は小川町産の麦芽100%。フードメニューにも小川町の有機野菜を使う。



松岡醸造

江戸時代末期の嘉永4年(1851)創業。全国新酒鑑評会では8年連続金賞を受賞。厳選を重ねた優良米と、地下130m天然深層仕込み水を使い、銘酒「帝松」を生み出す。蔵に隣接する売店では、「大吟醸ソフトアイス」や「仕込み水かき氷」などお酒の飲めない方、子供たちにも大人気。

完全無農薬・無化学肥料米使用

帝松【霜里】

有機の里とし知られている小川町下里でつくられた無農薬・無化学肥料米を使用した「霜里」。最新の低温発酵タンクを使い少量小仕込みで醸すことにより、米の旨みを十分に引き出した。

