

BREW

Miyasaka Brewing Magazine

2023 SPRING
Issue 16
TAKE FREE



MASUMI
SUWA 1662

諏訪の風

写真 一 砺波 周平

「ふゆ」という言葉の語源を調べると

「殖ゆ」という古い言葉に辿り着きますが

この「殖ゆ」という文字には

「たくわえる」「ふえる」といった意味があります。

深い雪の下に潜む命は、春の芽吹きを待ちわび

冬の間にエネルギーをたくわえます。

酷寒で知られる信州諏訪の冬ですが

この厳しい寒さこそ

酒造りをする者にとって天の恵み

極上の真澄が今静かに育まれています。



yu yamauchi

profile
1977年、兵庫県生まれ、長野県在住。写真集に、富士山七合目にある山小屋に600日間滞在し制作した『夜明け』（赤々舎）、モンゴルで5年をかけて撮影した『惑星』（青幻舎）など。2023年には、屋久島に9年間通い単身森の中に滞在して人間と自然の距離を探った『自然JINEN』（青幻舎）を発売予定。4/15〜5/14まで『KYOTO GRAPHIE』に参加。

この世界って何？
写真に映る答えを集めて

これからの時代に求められる「豊かさ」とは何なのか。さまざまな分野の方との対話を通じて、答えを探っていきます。今回は、蔵元ショップ Cella MASUMI に併設されたギャラリー「松の間」で展覧会を開催した縁もある写真家の山内悠さんへのインタビュー。
ある時は富士山の上から、またある時は大草原や山奥で撮影された山内さんの写真は、自然や人の深淵を覗かせてくれます。山内さんが長期に渡り遠征しながら撮影してきたものは何なのか。深く遠くまで見据える視座の拠り所は、どこにあるのでしょうか。

山内悠さん（以下、山内） 僕が写真を撮り始めたきっかけが、中学3年の時。卒業アルバムとは別に写真集をつくらうと、1人500円ずつ集めてカラーコピーの冊子を作ったんですね。そのとき初めて親父の一眼レフカメラを持って学校に通いました。カメラを覗いてみたら、世界の構図がレンズによって変わったりボケたりする。それを見て、何か別の世界があるような感じがするのがすごく楽しくて、シャッターを切ったら、シャッター速度が遅くてぶれたり、露出が暗かったり明るかったり。何らかの現象が起こって写真として返ってくるわけです。僕の目の前にあった現実世界が全然違うかたちで返ってきたときの驚きが面白い。今思えば思春期に「この世界って何なんですか」って問にかけていた行為のように思えます。結局、写真を撮る姿勢は、今も変わってないですね。

僕の写真の中で一番わかりやすいのは、『夜明け』の中の、上下逆さまの写真。意図して撮ったのではなくて、アンダーで撮影されていた光景が反転して出てきたときに地球に見えて「地球が撮れた！」って。僕がシャッターを切って、現実世界に対して問いかけをした返答が地球からやってくる感覚なんです。

山内悠さんの作品はもちろん、対話からもしつも刺激を受けています。だけど、どうして写真家になったのか、そもそもの始まりは知りません。まずはそんな話から聞いてみたいです。



Masumi Dialogue

これからの時代に求められる「豊かさ」を
共に文化を耕していく仲間たちと語る

INTERVIEW

写真家
山内悠さん

聞き手：宮坂勝彦（宮坂醸造）
文：小野 民



そうしないといられない 写真家としての生き方

—— 悠さんみたいに自分の表現を追求する写真家という生き方をしている人は、商業カメラマンに比べれば多くはないですよね。

山内 最初はカメラマンの違いもよくわかってなかったから、広告写真なんかを撮るスタジオのアシスタントも5年ぐらいやってたんです。でも、その時は自分の写真が撮れなくなりました。当時は、自分がどう生きていったらいいのか全く見出せなかった。「こう見せたい」って写真をみんなで作くり上げるのがスタジオでの仕事ですが、僕はカメラに対して「何を見せてくれるの」って関係性を築いてきて、だからこそ奇跡が起こるような撮影があるんだけど…。

結局、スタジオを辞めて富士山の山小屋にアルバイトに行って作品になりましたが、心に嘘がつけられないだけ。突き動かされてどこかへ行くために、暮らしや社会的なあり方を全部捨てているんです。誰にも求められてないのに毎年2ヶ月屋久島の森の中で過ごしたり、毎年百万円用意してモンゴルへ行ったり、すっからかんになって帰ってきたりして、俺は何をやってるんやと思うけど、そうしないといられないだけなんです。

—— 悠さんは今40代ですが、年代を経て撮るものは変わってきていますか。

山内 中学生から今に至るまで、生活環境

した写真集『惑星』の展覧会でしたよね。2020年に写真集が出て、最初は北海道のモエレ沼公園のピラミッドの中で展示をして、奈良の美術館、福岡のギャラリーなど、全国を巡回して地元の諏訪に帰ってきた。

—— 作品を見たり、普段からお話をしたりしていて、感じたことがあります。悠さんにとって、自分の作品を通じて伝えたいこととして、単に「アート＝美しい」ではないですよね。作品から発信されているメッセージが、私たちが考える豊かさに通じる気がしているんです。僕たちも、単においしいお酒をつくっているわけではなくて、「おいしい」に加えて僕たちの思いを伝えたい。じゃあ伝えたいものは何かというと、完全に言語化できているわけじゃないんですけど…。なんだろうな、自分たち自身も、影響を受けながらものづくりをしていくのがいいだろうと思うっていて。そんな文脈のなかで「松の間」で悠さんの展示がありました。

山内 そもそも僕がモンゴルへ通いだした最初のきっかけが、八ヶ岳エリアに引越してきたからなんです。2014年に山の中の空き地を所有することになって、その空き地をどうしようか考えて、お金もないしモンゴルヘゲルを買いに行こうと思ったのが始まり。

さらに遡って、どうして八ヶ岳に引越してきたのかというと、その前に富士山に600日ぐらい籠って、自分は宇宙の一部である意識ができた。その意識を暮らしの中で

によって撮る対象は変わってきています。中学ではクラスの子、高校のときはクラスや部活、高校卒業して彼女ができてから彼女の写真ばかり撮り出して…。結果的に、節目に撮りためた写真を全部見返してまとめる作業を続けているだけなんです。

10代で撮ったものの、バックパッカーとして旅した海外、上京して東京で撮ったものの、その後の富士山、さらにモンゴルに行き、今度は屋久島。そのときの自分がどっぷり身を置いた場所で撮っていた世界が写真になっています。僕の写真集は、自分がいる場所に対してノックして返ってきたものを集めたもの。歳月をかけてわかってきたのは、例えば富士山で見せられたのは、大いなる宇宙の中で僕たちがいるのはこういう場所だという大きな視点。モンゴルには最終的に5年間通って、自分たちの意識が時間も空間もつくり上げているのかもしれない、その構造が断片的に写真で返ってきているような感じがしました。屋久島の写真が表現しているのは、自然に対して僕たちが距離感を取る理由が視覚的にあらわれてきている感覚です。

日常で、地方で、 アートに触れる体験を

—— 自分の夢や思いに一直線に仕事にあたる人は稀ですが、悠さんはまさにそういう人。2021年に一緒に展示会ができたのは、いい機会でした。

山内 モンゴルを5年間旅して巡って出

も感じていたいと思っていたら、八ヶ岳にご縁をいただいたんです。結局ゲルを建てることはなかったけど、モンゴルには通い詰めて、写真集ができたわけです。

—— 展示は、酒蔵にあった樽をたくさん使った空間でしたよね。

山内 そうそう。お正月だったし、巡回展の最後で節目の感じもあって、樽の上に写真を載せたらなかなかいい空間ができた。壁の施工から全部自分でやったしね。この地域にはギャラリーはあまりないけど、諏訪界限には面白いアーティストがいっぱいいる。僕の展示を皮切りにシリーズ化したいって話で盛り上がったよね。いい展示が続いていけばお客さんもついてくるし、いい枠組みができそうな気がします。

—— 悠さんのようなアーティストの展示を地域の方々にもっと見て欲しいという思いがあったんですね。普段触れてない「アート」に触れると、心が揺さぶられますから。

山内 本当にそうで、その体験を知らない人が多いすぎて、もっと知ってほしいですよね。でも、みんながみんなアートに触れてすぐリアクションできるわけじゃない。アートとの接点が少しずつ増えていく過程が、地域にとつてすごく大切だと思います。

今日の話のテーマである「豊かさ」にも通じるけれど、日本では技術的な豊かさが第二次世界大戦後に壊滅した問題があると思う。





今回の選書テーマ

世界のゆらめきを見逃さないために

本を読む理由は千差万別。読むときに選ぶ本も然り。BREWでは、お酒を飲んだ時と同じ感覚で読書を捉え、知識を飲み込む感覚を本から味わってほしいと考え、編集者の飯田光平さんに、その本の選書をお願いしました。読んだ本の知識があなたのカラダに沁み渡る、そんな新たな本との出会いをぜひ。



『春の数えかた』
日高 敏隆 新潮社

鳥も植物も虫も、生き物たちは皆それぞれの方法で三寒四温を積算し、季節を計っています。そして植物は毎年ほぼ同じ高さに花をつけ、虫は時期を合わせて目を覚まし、それを見つけます。自然界の不思議には驚くばかり。日本を代表する動物行動学者による、発見に充ちたエッセイ集。

一昨年、浅間山のふもとに家を建てました。木立に囲まれ、夜空には星々が澄みやかに映る。なんて悠々自適なスローライフ、という雰囲気とは裏腹に、夏には大量の虫と格闘し、冬には氷点下の中の除雪に追われています。

そんな自然との共生を実感するずっと前、地元の工務店のおじいさんと一緒に家を建てる土地を訪れました。「これ、モミの木だね。大きくなるとクリスマスツリーになるよ」「あそこにあるのはウルシ。かぶれるから近づいちゃダメだよ」と、足元の木々や草花に注釈が入る。見よう見まねで「これもウルシですか?」と聞くと「それは別の植物だね」と細かな違いを教えてくれるのですが、今なお僕には判別できません。

同じ場所に立っているながら、こんなにも見える景色が違うのか。僕にはおじいさんが見る世界を想像することしかできないけれど、豊かな情報と感動にあふれていることだけは分かりました。

動物行動学者、日高敏隆のエッセイを開くと、僕はあのときの驚きを思い出します。数十羽となって空を旋回するユリカモメたちからそのコミュニケーションを感じ取り、空中

BOOK SELECTOR

飯田 光平 - KOUHEI IIDA -

●PROFILE

1990年、神奈川県藤沢市生まれ。編集者・ライター。東京、上田、北軽井沢へと移住しながら、本にまつわる仕事を続けている。現在は、長野県上田市に拠点を置く古本屋、株式会社バリューブックスに所属。



VB
VALUE BOOKS

読みたくなったら
VALUE BOOKSの
オンラインショップで



を飛び交うチョウの数からその土地の自然環境を見い出す。達人のまなざしを疑似体験させてもらえる文章は、なんとも楽しくて。木々は枯れ、地面は白く雪化粧をほどこされた冬であっても、動植物は精緻な体内時計を駆使して春への準備を進めているそうです。季節の訪れを漫然と待つのではなく、自ら感じ取るように。僕もまた、来たる春への準備として、改めて本書をじっくり読み味わうことにいたします。

それ以前は、どんな家にも床の間があつて美術品が飾られ、お客さんを床の間の背後にして座らせる文化があつた。お客さんに美術品を背中に感じてもらうってすごい。それは、日本人の持っている粹な感覚で、欧米にはないものです。

今、僕たちの暮らしのなかでは、美術に關してだけではなく、全てが受動的になつてしまっている。美術の本質は目の前にあるものを自分がどう捉えるか。「自分自身を開いて向き合っていく行為が大切で」というのがわからないとね。フランスなんかに行くとおじいちゃんおばあちゃんが手を繋いでギャラリーに行つて現代美術を見ている光景があつて、いいなあと思うけど、今の日本

山内 自分が住んでいて実感していますが、

ではまだ難しいのかも。ただ、環境によって、人の感覚が開いたり、感じ方が変わったります。八ヶ岳の麓、諏訪地域は、ロマンの多い場所ですからね。ここにあるエネルギーが自分たちの肉體なり感覚に及ぼす影響は絶対的にあると思うんです。だからこそ、八ヶ岳界隈にアーティストが集まつて来ている。

写真を中心に
他の方法でも世界を伝える

悠さん自身も八ヶ岳での暮らしが長くなってきました。

—— 今年も作品の展示や出版の予定はありますか？
僕も、ここに暮らしていて、日々「美しい」と感じる回数が、東京にいるときより圧倒的に多い。暮らしのなかで美しいと感じられるほど豊かなことはないです。「空気が気持ちいい」もそうだし、何気ない瞬間の蓄積が、人の在り方にめっちゃめっちゃ影響していると思います。視覚や聴覚、五感に情報が押し寄せる世の中では、感覚を閉じないとやってられない。人が持つっている第六感や本質だつて、知らず知らずのうちに完全に閉じてしまっているでしょう。僕が山の中に住んでいるのは、人も情報も少ないところで感覚を開いておきたいから。

作品をつくる人だけじゃなく、触れる人にとつても、都会と比べて静かな地方で作品に触れる意味もあると思いますよ。

山内 この地域ということであれば、今年は茅野市美術館でグループ展の予定があつて楽しみです。他には、5月の「KYOTO GRAPHIE」での展示が決まつていて、6月はスペインでも。今年は海外にも積極的にアプローチしていきたいですね。

僕にとつてこの20年は修行僧みたいな生活で、同じことをやれと言われても、もう二

度とできないです。大変な経験と引き換えに、作品が3つ4つ揃ったから、それらを携えて伝える仕事をしたい。

—— 話を聞いて人となりを知つて作品を見るとまた全然違つてくる。たぶん、お酒でも何でも本来はそうですよ。消費社会の中で、つくり手と受け手がずいぶん遠くなつてしまつて、もったいない気がしています。今年、悠さんの人柄にも、作品に触れる機会も増えそうなので楽しみです。

山内 新しいチャレンジも考えています。これまで撮つてきた写真つて、現実を写したもののだけファンタジーやSFの世界のようにも見えるでしょう。写真には、「僕、そこに立ちました」つて言える強みがあるけれど、世界のことを伝えていきたいと思つたときに写真だけでは限定的です。

こんなにファンタジーで美しい世界に生きていることを、映画や小説、いろいろな他の手段でも伝えていきたい。写真表現だけじゃなくて文章なり何か別の媒体でも届けていかなきゃいけない。それでも結果的に写真の作品にたどり着いて、「これ事実やで」つてところに終着してほしいですね。



www.yuyamauchi.com
@yu_yamauchi



唎乃 / KiKiNO

唎乃は、日本酒のプロテイスターが開発メンバーに加わり、日本酒の香りと味わいを最も適正な状態に導けるよう、さまざまな工夫がなされています。それらは、日本酒を飲むシーンや日々の生活にさりげなく溶け込み、心地よい調和を生み出します。そして、米生産者、蔵元の想いが込められたさまざまな日本酒、その個性をより楽しむための機能、形状があります。

撮影協力／取扱店

Sghr
Handmade Glassware

1932年創業、千葉県九十九里町に工房を構えるガラスメーカー。ガラス職人が中心となって開発した約3000種に上るオリジナルデザインを中心に、バリエーション豊かなガラス製品を一つひとつ手作りで製造している。ハンドメイドの温もりに触れて楽しんでいただけるよう、青山・淀屋橋・福岡・松屋銀座・阪急うめだ・本社ファクトリーに直営店を構えるほか、オンラインショップも展開している。



代表店舗／Sghr スガハラショップ 青山
東京都港区北青山 3-10-18 北青山本田ビル 1 階
TEL 03-5468-8131 営業時間 11:00～19:30
年末年始休・臨時休あり
www.sugahara.com



お酒をより美味しく、
そして美しく心地よく

NAME
唎乃泡 / KiKiNO - awa

DATA
直径 4.3cm × 高さ 11.2cm
素材／ガラス

わたしの酒器

日本酒を呑むための酒器とは、かくも自由で選択肢が豊富である。陶器や土物、錫や漆物といった多様な素材があり、形状についても長細いものから平たいもの、薄いものから分厚いものまで驚くほどの多様性を見せる。自分のお気に入りの酒器、そして季節やシーンに応じた酒器というものを選ぶ楽しみを暮らしに取り入れることをおすすめしたい。

香り高い吟醸酒から、米の味わいを感じる純米酒、近年注目の発泡酒と多様化する昨今の日本酒。その個性をより楽しめるよう開発されたのが菅原工芸硝子の「唎乃 / KiKiNO」です。形状の異なる8種類のグラスは、香りや味わいを最大限引き出すようデザインされ、熟練した硝子職人によってハンドメイドで作られています。

「真澄うすにこり」に合わせてセレクトしたのは、発泡酒を楽しむことを意図した「唎乃泡 / KiKiNO - awa」。瓶内二次発酵酒が持つ特有の繊細な泡を美しく魅せるだけでなく、ナチュラルでクリーミーな発泡感を最後まで楽しめるよう空気接触面は小さく、集約された香りが華やかに立ち上がるよう口部を窄ませるなど幾多の工夫がこの小さな器に。単なる入れ物としての器の役割を超えて、味わいや香りを引き出すという機能と食卓で映える美しさを伴う「唎乃 / KiKiNO」。お酒に合わせて器を変える楽しさを食卓にもたします。

MASUMI's ONLINE TALK

真澄のお酒とのペアリング提案、蔵元とのクロストークを Instagram Live でオンライン配信しています。
それぞれの造り手の想い、日常への取り入れ方などを知ると、日本酒との距離がぐっと近くなるはず。

蔵元同士の対談

SAKAGURA CROSS TALK

確固とした信念や哲学を持って酒造りに情熱を燃やす酒蔵は、共にシーンを盛り上げる同志。そうした方々とお酒の魅力について発信するオンラインイベントが『SAKAGURA CROSS TALK』です。

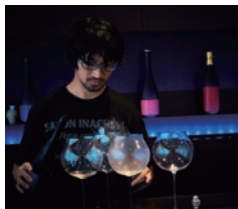


vol.29 2022.12.17

北西酒造株式会社
北西 隆一郎さん



長野県と同じ海なし県の埼玉県。灘や新潟に比べると醸造地としてのイメージは薄いかもしれませんが、全国きっての酒造量を誇る地域なのです。そんな埼玉県の酒蔵が今回のゲスト。秩父からの豊富な伏流水に恵まれる上尾市の地で、新ブランド「彩来」を立ち上げた北西酒造の北西隆一郎さんです。金融業界から一転して家業である酒造業に戻った彼が見る日本酒の未来とは。お互いのお酒を通じて未来への展望を語り合いました。



次回のインスタライブ

vol.30
2023.2.10 9:00-19:45

竹野酒造株式会社
行待佳樹さん

日本各地に点在する蔵元は皆個性的で、その考えや人柄がまさに酒に現れています。奇抜なタイプの人であればあるほど、常人では思いつかないような素晴らしいお酒を造り出すこともしばしば。その一人が今回のゲストで登場頂く竹野酒造の行待さん。京都の日本海に面した丹後地方で地域と共生する酒造りをしています。そんな行待さんの特別な逸品をインスタライブでご紹介します。

*インスタライブの予定は変更になる場合がございます。

Instagram真澄公式アカウント (@masumi_sake) から配信しています。
そのほか、イベント情報、お酒の楽しみ方、酒蔵の今をお届けしています。



こちらからフォロー
お願いします。

真澄のお酒とペアリング

Masumi Pairing Lab

酒と料理の相性を知り抜いたペアリングのプロフェッショナル、食材の生産者、料理人の方などにご登場いただき、真澄商品の楽しみ方をクロストーク形式で模索するオンライントークが「Masumi Pairing Lab」です。



vol.19 2022.10.21

NPO法人 チーズプロ
フェッショナル協会
圓子千春さん



日本酒とチーズは同じ発酵食品ということもあり相性が良いなどと言われますが、日本酒もチーズも風土や文化・作り手によって多種多彩なため、そんなに簡単ではありません。お酒の世界ではその道に精通したプロとして「唎酒師」や「ソムリエ」がいますが、チーズの世界でそれにあたるのが「チーズプロフェッショナル」という存在。日本酒とチーズとのペアリングについて兼ねてより発信している圓子千春さんにご登場いただきました。



vol.20 2022.11.25

かなわ水産株式会社
三保弘太郎さん



酒どころとして知られる広島県。真澄の中興の祖である宮坂勝も広島県の酒蔵『賀茂鶴』さんで大いに学び、酒質の向上に繋がったことが語り継がれています。酒どころは酒のおつまみにも恵まれています。広島県を代表する特産物といえば牡蠣。良質な牡蠣にこだわった結果、良質な水に恵まれた広島市の大黒神島に行きつき、生産を行うかなわ水産株式会社の三保弘太郎さんにゲストとしてご出演いただきました。



イチゴとウドの
白和え

MASUMI's Table

真澄のある食卓

季節の真澄のお酒に合わせて、ご家庭でも簡単に作れる
レシピをご紹介します。春の訪れを感じさせ、みずみずしい酸が
広がるにごり酒「うすにごり」に合わせて、甘酸っぱい
イチゴとシャキシャキの食感と苦味がクセになる
ウドを白和えにしました。どちらも春が
旬の食材です。

材料：1～2人分

- ・イチゴ…………… 5個
- ・ウド(茎の部分) …… 8cm
- ・木綿豆腐 …… 1/2丁(200g)

A

- ・白ねりごま …… 小さじ2
- ・砂糖 …… 大さじ1と1/2
- ・オリーブオイル …… 大さじ1/2

作り方

- ① 耐熱容器に木綿豆腐をちぎって入れ、ラップをせずに電子レンジ(600w)で4分加熱する。取り出したら、水けを切る。
- ② ボウルに木綿豆腐とAを入れ、ハンディミキサー(またはホイッパー)でなめらかになるまで混ぜ合わせる。
- ③ イチゴはへたをとって洗い、7mm幅の輪切りにする。
- ④ ウドは皮を厚めにむいて5mmの輪切りにし、酢水に5分ほどさらし、水けをふきとる。
- ⑤ イチゴとウドを②と和え、器に盛り付ける。



季節のお酒

わずかに溶け込んだ醗(もろみ)の美しさは、信州に舞う淡雪のよう。冬の寒さに磨かれた透明感と繊細さ、原酒ならではの力強さを併せ持っています。澆刺とした生命力を感じさせる早春らしい一本です。

分類／純米吟醸 生原酒
出荷時期／春季限定(2023年1月下旬)
原材料名／米、米こうじ
米の品種／長野県産 山恵錦、
兵庫県加東市山国地区産 山田錦
精米歩合／55%
アルコール分／16度
飲み方／◎冷酒・×常温・×燗酒
保存方法／要冷蔵

教えてくれたのは



ごはん同盟

調理担当のしらいのりこさん、企画担当のシライジュンイチさんによる炊飯系フードユニット。日夜ごはんをおいしくいただく方法を生み出し、アイデアあふれるごはんレシピを雑誌やテレビなどメディアで発信している。著書に「しらいのりこの絶品! ご飯のおとも101」(NHK出版)、「ボリ袋でレンチンおかず 電子レンジでこんなにおいしい!」(主婦の友社)、「これがほんとの料理のきほん」(成美堂出版)など。



企画部 岩波



営業部 林

STAFF RECOMMENDATIONS

この季節に合うお酒の楽しみ方や
お酒の特徴などを真澄スタッフが紹介します。
商品選びのご参考に。

SHIRO

白妙



アルコール分を12度に抑え、
身体に優しい軽快な風味に仕上げました。

アルコール12度で軽やかな白妙はすっと楽に飲めるお酒。しかし、それだけではありません。まだまだ寒いこの季節にはぬる燗がイチオシ。温めることで味の幅が広がり上品な甘さが膨らみます。ぜひ、いろいろな温度帯でお楽しみください。

「お料理に寄り添う上質な食中酒で食卓を和やかにする。」がモットーの真澄。中でも飲み飽き、飲み疲れしない白妙は食事のお供に最適の1本です。そして、沢山飲んでも二日酔いにならないお酒。と、言うのは私の個人的な感想ですが。



営業サポート 田中

春がまだ程遠いこの季節、素直に美味しいと思うお酒が出来ます。ほのかな甘みと苦み、嫌みのない酸味が口の中に広がる感覚が好きです。お酒が強いので、適量をゆっくと味わうのですが、いつもより飲める気にさせるお酒です。

SUMI すみ

その名の通り癖のない澄みきった味わい。
バナラを想わせる美しい香りが特徴です。



製品部 根橋



企画部 小林

真澄の酒粕が原料の蒸留酒「すみ」はクセが無くスッキリした味わい。私のおすすめはロックにライムを搾った「すみライム」。そして定番のあては「かもめちくわ」にレモンをひと振り。毎日でも飽きない「すみ」をもっと飲んでほしいですね。

我が家の晩酌によく登場するのが「すみ」を炭酸で割った「すみハイボール」。お好みでレモンを入れるのもおすすめです。あっさりしていて、和食は勿論、洋食やスパイスの効いたエスニック料理とも好相性。これからの季節はBBQにも。

USUNIGORI

うすにごり

はじけるガス感とクリーミーな味わい。
生命力あふれる春の活性酒です。



製品部 宮坂



MASUMI NEWS



品質向上のための、ボトル貯蔵冷蔵倉庫が完成

半年の月日をかけ、真澄 富士見蔵にボトル貯蔵冷蔵倉庫が完成しました。およそ1500平方メートルの大きな施設で、富士見蔵の敷地内に建っています。タンクではなく、梱詰めをしたボトルでの貯蔵をすることで、お酒が空気に触れる機会が減り、酸化による劣化を防ぐことができるため、酒質向上に繋がります。そして、建物内には冷蔵庫だけではなく、醗酵室や出荷前のボトル結露を防ぐための乾燥室も設けました。通年醸造に向けての第一歩です。皆さまに上質な食中酒を楽しんでいただくために、今後も日々酒質向上に努めてまいります。

あらばしり、好評発売中です。

新酒しはりたてのあらばしり、お陰様で大変ご好評いただいております。

Instagramでのあらばしり写真投稿キャンペーン「#冬は真澄あらばしり」では、

皆様があらばしりをお楽しみいただいている様子を投稿いただきました。美味しそうなおつまみとも合わせていただいていますので、今晚・週末のメニューの参考に、ご覧になってはいかがでしょうか？ ※キャンペーンは終了しています。



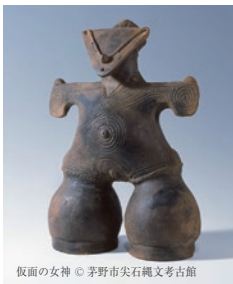
真澄の蔵人

9月から始まった酒造りも終盤になりました。真澄の醸造スタッフは正社員の他、夏の間は花や野菜などの農業に従事し、冬は真澄で働く蔵人も

十数名います。体力もパワーもあり、寒い蔵の中での作業もなんのその、テキパキと動いてくれてとても頼もしい存在です。そんな蔵人とは春頃にしばしのお別れ。次はまた半年後に再会です。

Discover SUWA

わたしたちが見つけた「諏訪のまち」



仮面の女神 © 茅野市尖石縄文考古館

長野県茅野市豊平 4734-132
電話／0266-76-2270

茅野市尖石縄文考古館

教えてくれたのは

営業 伊藤

八ヶ岳の麓にある茅野市尖石縄文考古館は地元の出土品が多数展示され、中でも「縄文のビーナス」「仮面の女神」は国宝。全国に5体ある国宝指定土偶の2体がここにあります。縄文は約13000年前から2300年くらい前まで約1万年も続いた時代。権力者は存在せず、人々は狩猟採取で全てをシェアして平和に暮らし、この一帯は全国で一番人口が多かったそうです。理由は、狩の鎌などに使う黒曜石が豊富に採れ、交易が盛んで各地から人が集まったから。また、森林と多くの動物がいる環境もありました。そんな恵まれた地で縄文人達は生活の土器以外に土偶もつくりました。モチーフは女性が多く豊かな自然の恵みや安産を願ったと考えられます。しかし、他の視点から見ると、土器には幾何学模様がほどこされ、土偶は人間とは思えない姿のものも。このことから、縄文人は宇宙人と対話していた？などの説も。とにかく縄文は太古のロマンがいっぱい。遠か昔の人類に想いを馳せ尖石縄文考古館を楽しんでみてください。

五十番

教えてくれたのは

セラ真澄 新井



長野県諏訪市諏訪 1-10-8 電話／0266-52-3393

上諏訪駅から徒歩2分、近代的な商業施設の脇に入ったノスタルジックな裏路地にある「五十番」は50年以上続く町中華のお店。まるで昭和で時が止まったような店内はとても落ち着きます。看板メニューは醤油ベースのニンニクラーメン。「呑んだ後のメの一杯はこれ！」と、立ち寄る人も多くいます。他にもギョウザやチャーハンも人気でファンクラブがあるほど。そして、ラーメンは500円！値上げしないので頑張っています。幅広い年齢層に支持される懐かしい味は勿論ですが、この店を切り盛りする少し天然キアラのご主人とマイペースの女将さんのキャラクターも常連さん達に愛され続ける理由です。地元出身のタレント藤森慎吾さんも昔からこの店の常連さんとのこと。昔の諏訪が残る「五十番」で変わらぬ味と昭和レトロな雰囲気を楽しんでみてはいかがでしょうか。

人
自然
時を結ぶ

真澄

MASUMI
SUWA 1662

七号酵母発祥蔵元
宮坂醸造株式会社

〒392-8686 長野県諏訪市元町1-16
TEL: 0266-52-6161 FAX: 0266-53-4477



真澄ホームページ
BREWのバックナンバーも
ご覧いただけます。



Masumi Newsletter
真澄蔵元から届くメールマガジン
ご登録はこちらから。

発行日：2023年2月8日

編集・デザイン：BEEK 表紙写真：砺波周平

お酒は二十歳になってから。お酒は適量を。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与える恐れがあります。