

# B R E W

Miyasaka Brewing Magazine

2023 SUMMER  
Issue 17  
TAKE FREE



MASUMI  
SUWA 1662



# 諏訪の風

写真一師波周平



冬の厳しい寒さに耐え生き抜いた生命は  
芽を伸ばし、花ひらきます。

冬無くして、草木萌える春も、山滴る季節も訪れませぬ。

しかし、この三年間という冬は、  
かつて経験したことのない厳しいものでした。

それまで当たり前のように見られた人の行き来や交流、  
酒を酌み交わす風景がなくなり、  
社会活動が制限されました。

一筋の光が見えたように思う度に引き戻され、  
暗く鬱屈とした空気に包まれたことも。

そんな時に腐ることなく目の前の仕事に向き合えたのは、  
お酒を介して知り合った  
お酒を慈しみ楽しむ方々との思い出です。

この長い冬があったからこそ、今がある。  
そう胸を張って言えるよう、感謝の気持ちを込めて  
一本のお酒、一杯の盃に向き合います。





乏しく見えた世界でも  
共に料理をして知る  
豊かさの手ざわり

# 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

世界の台所探検家  
岡根谷 実里さん

聞き手：宮坂勝彦（宮坂醸造）  
文：小野 民

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、長野県出身で、「世界の台所探検家」という唯一無二の肩書きで活動する岡根谷実里さんのインタビューです。岡根谷さんが海外へ遠征し訪ねるのは、市井の人々の台所。現地の人々と料理を一緒に作ることで知ったこと、考えてきたことはどんなことなのでしょう。かねてよりその活動に興味を持っていた宮坂にとって、初対面が叶った嬉しい時間となりました。



—— 岡根谷さんの最初の著書のタイトルは「料理から暮らしと社会がみえる 世界の台所探検」ですが、実際にさまざまな国の台所に料理を習いに行ってるんですよね。ここに掲載されているだけでも16カ国。すごいなあ。海外や食への興味はいつ頃からですか。

岡根谷 きっかけをひとつ挙げるとしたら、高校の地理の先生がめちゃくちゃいい先生だったんです。あるとき授業にデーツを持って来て食べさせてくれて、たしか「これを主食にしている人がいるんだよ」と教えてくれました。授業中に何かを食べた経験はすごく記憶に残るし、デーツを食べる人たちはどんな暮らしをしているんだろうと興味がありました。地図を眺めながら暮らしを想

知り合いづてに世界の台所へ  
60カ国以上を旅して

—— 共通の友人はたくさんいるのですが、実際に会って話すのは初めてですね。岡根谷さんの活動はラジオで知って、ぜひお話ししてみたかったです。世界の台所を訪ねるなんてすごくおもしろいし、同じ長野県出身なのも嬉しくて。

岡根谷実里さん（以下、岡根谷） 私も嬉しいです。真澄のCMを見て育ってますから（笑）。







像するのすごく楽しくて、もっと知りたい気持ちがありました。

さらに海外への興味が膨らんでいったのは、大学の工学部に進学してからです。国際協力を携わりたくて、土木工学を勉強して国際協力を志したんです。土木工学の先にある仕事として、道路を通したり水を引いたりインフラを整えることができます。でも、大学時代のインターンシップでケニアにいたときに、インフラ整備の裏で悲しんでいる人々を目の当たりにして、犠牲なく幸せになれることってなにかと考え始めました。

—— 具体的にどんな犠牲があったんですか。

岡根谷 ホームステイ先の家の前を道路が通ることになって、交通の便はよくなるし、当然いいことだと私は思ってたんです。そうしたら、みんな怒ったり悲しんだりして。退去を命じられる家もあるし、市場や学校も移転せざるを得ないなどいろいろな問題が生じていました。

そんな切迫した日常の中でも、家族が必ず笑顔になるのが、夕飯の時だったんです。こちそうが並ぶわけではなくても、自分の手で何かを作り出せて周りが笑顔になる。地球上の誰もが、自分の手で自分や周囲の人たちを笑顔にできるってすごいと思ったんです。

その家では、庭のかぼちゃの葉っぱからおいしいおかずを作っちゃうんですよ。彼らの手のたくましさにも、すごく心惹かれました。

よそいきのごちそうじゃなく、普段のごはんを知りたい

—— それで、国際協力ではなく料理に向転換したのですか。

岡根谷 国際協力以外の何かを漠然と探す気持ちはありましたが、その時は料理だと確信してたわけではなく、帰ってきててもやもと考えていたんです。いろいろな会社の就職試験を受けて落ちて……としているうちにクックパッドという会社に出会いました。会社が目指しているのが「毎日の料理を楽しむにすることで心からの笑顔を増やすこと」で、自分のもやもやをすんと言葉にしてくれた感じがあって、入社を決めました。

—— クックパッドではどんな仕事をしていたんですか。

岡根谷 最初はサービス開発のディレクターでした。海外事業部ができたタイミングで、その仕事もしてみたかったです。が、もちろん思い通りにいくわけでもなく(笑)。自分の時間とお金を使って、世界の料理をする人に出会いに出かけるようになりました。2017年に行ったインドで、初めて「台所で料理を一緒にさせて」と申し出たんです。

—— 現地の家庭の台所で一緒に料理と聞くとハードルが高そうですが、どうやって受け入れ先を探すんですか。

でもさまで、自分の常識の狭さを感じさせられることはいっぱいあります。

概念的なことでは例えば、日本料理は、素材そのものを生かす料理が多く、フランス料理みたいに手かけたソースで料理を仕上げる考え方は全然違います。

—— そうですね。それが日本人の精神性や価値観のあらわれでもあって、食だけじゃなく衣食住全てにいえることでもある。僕自身も、シンプルで上質なものを是としてお酒をつくっていききたいと思います。

最終的に家業を継ぐために諏訪に帰ってきたのも、海外へ行ったり文化に触れたりして、僕たちがつくる日本酒が日本の食文化を世界に発信するツールとしても優れていると思ったからなんです。

岡根谷 たしかに、シンプルだからこそごまかしがきかないし、そこに気持ちが見えますね。



岡根谷 大体は知り合いつてです。インドの時は現地に赴任した友達が社交辞令で「おいでよ」と言ってくれたののっかりました(笑)。その後しばらくは会社員をしながらでしたが、今は独立して「世界の台所探検家」になりました。

—— 僕も世界中いろんなところへ行ってますけど、相当仲良くならないと台所に入る機会はないですね。

岡根谷 「一緒に料理したい」と伝えると、意外とすんなり受け入れてくれます。よその国から言葉も分からない人が来て、「料理を教わりたい」と言うのを面白がってくれる人がいるんです。

だいたい数日から1週間くらいホームステイさせてもらいますが、2日目くらいまではもてなすための食事が出てくることが多いですね。でも、私が一緒に作らせてもらいたいのは日常の食べ物なんです。

—— 確かにハレの食だけだと見えてこないこともありそうです。忙しい時の朝ごはんとか、リアルな部分が見えてきそうですね。

岡根谷 そうなんです。「世界の朝ごはんってどんなですか」と期待して聞かれることも多いんですが、案外多くの地域で、シリアルとパンを食べていて。日本でも朝から米を炊いて味噌汁を作っている生活様式が少なくなっているのと同じことです。食文化の継承と考えると寂しい面もあるかもしれない

せんが、私にとって食は、暮らしの価値観や社会を知る便利なツールで、いい悪いの価値判断をするものではないんです。

### 「じっくり語り合う」目的は同じ日本の酒、イスラム圏の夜のお茶

—— 世界中どこでも食事は手軽になっていきますよね。手早く栄養補給して別の活動をするのは合理的だけど、僕としては

寂しい気持ちもあります。お酒のいいところのひとつは、10分で終わる食事が2時間、3時間になることです。家族やコミュニティの仲間が集まってきて大勢で飲むみたいな習慣がずっとあつたはず。僕自身もそれが楽しいから、お酒をつくるっていいなと思うんです。

岡根谷 なるほど、お酒があると食卓の滞在時間が伸びるというのは確かにその通りですね。お酒を飲まないイスラム圏ではどうだったかと思いついてみると、地域によりますが、夜の時間が延々とお茶と一緒にナッツなどを食べる時間がありました。きつと、会話するための場をつくってたんです。近所から親戚がおしゃべりしに来ていましたし、媒介は違えど、かたちを変えて世界中でそういうものはありそうです。

共通するものがある一方で、料理にまつわることって国や地域によって結構違うと思うんです。食べるもの、食事の回数だけとっ





今回の選書テーマ

## 草木とともに生きる

本を読む理由は千差万別。BREWでは、お酒を飲む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、本に関わるさまざまな人に、選書をお願いしています。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。



【牧野富太郎 なぜ花は匂うか】  
牧野富太郎 平凡社  
およそ40万枚の植物標本を集め、新種など1500種類以上の植物を命名し、日本の植物分類学の基礎を築いた牧野富太郎が晩年に書いた随筆を集めたもの。物静かな植物研究者と思いきや、実は破天荒で一癖も二癖もある富太郎を知ることができる。

先日、自分の本屋の隣の珈琲店にいつものように立ち寄ると、カウンターに一輪の真っ赤なチューリップが飾られていて、その一輪の生命力にとても幸福な気持ちになった。今にもはらりと落ちそうな花びらと、その中心にある花芯の見事な造形、流れるように沿う葉の形。すべてに意味と役割があり、完璧なまでに美しい。植物には思わず見入ってしまう引力がある。

春が過ぎると世界は伸びやかな新緑の季節に向かってゆく。この季節が来ると、ある時居合わせたところ、男性が放った言葉が浮かんでくる。「僕は山や自然を見て、なんとも思わない。」それを聞いて、世の中にはそんな人もいるのかと、私は思わず萎縮して固まってしまった。「ただ、そんな自分でも新緑の季節だけは、植物や自然のエネルギーに圧倒される。」それを聞いて、そこにわずかに残された人間らしさに、新緑の季節があつて良かったとほんの少しだが救いを感じたことを思い出す。

### BOOK SELECTOR

石垣 純子 - Junko Ishigaki -

#### ●PROFILE

長野県諏訪郡富士見町出身。富士見町にある新刊と古本を扱う小さな本屋「mountain bookcase」店主。いつでも発見と訪れる楽しさがある居心地のいい本屋でありたいです。

#### [SHOP DATA]

長野県諏訪郡富士見町落合9984-574  
080-4373-6354  
mountainbookcase



江戸時代末期の1862年、高知の造り酒屋の一人息子として生まれた富太郎は、「私は草木の精かもしれぬ」と自らを称するほど、幼少期から植物の世界に魅せられ、独学で植物学を学び、94年の生涯をひたすら研究に捧げた人生だった。見方を変えれば「偏愛」とも呼べるほどの膨大な量の標本収集やその型破りな生き方は、大変なことへの連続なのだろうが、好きなことへまっすぐな愛の強さというものは、むしろこれからの時代にこそ大切で必要になってくる芯や幹なのかもしれないと思う。

profile

Misato Okaneya

1989年、長野県生まれ。世界各地の家庭の台所を訪れて一緒に料理をし、料理から見える社会を講演・執筆・出張授業などを通して多角的に伝えている。訪問国は60以上。著書に『世界の台所探検 料理から暮らしと社会がみえる』（青幻舎）、新著は『世界の食卓から世界が見える』（大和書房）。



「手」の力に魅せられて

—— 挑戦したいことはありませんか。

岡根谷 ひとつは自分の体験を通して、誰かが世界に興味を持つきっかけを増やしたいです。今も、小学校に向いて授業する機会は結構あるんですが、大人向けのワークショップもやっていきたいですね。小学生向けの授業だと、小麦を育てる学校だったり世界の小麦を原料にした食べ物を作ったりさん持参して並べたり、世界の食材を味見してもらってどこの国のものか当ててもらったり。それぞれの食べ物には意外と理屈があるんですよ。

「熱い国だから木の上でドライフルーツができちゃうんだね」とか「この香りはカレーに使われているスパイスだね」とか、五感を使うところから、自分の知らない世界への興味を広げられたら嬉しいです。

これから挑戦したいのは、自分の経験を日本の社会を豊かにするために還元すること。例えば、食品メーカーや何かプロジェクトを作る人達と、食卓のあり方を一緒に作っていける可能性があると思うんです。

—— そういえば、真澄の子会社が香港にあるのでよく行きますが、香港の家の多くにキッチンがないんですよ。香港に限らず、朝から外に集って飲茶を食べながらみんなで朝食をとるなんて、日本にはない文化です。



岡根谷さんが世界の台所探検で、インドネシアのジャワ島東部の都市スラバヤの家庭を訪ね、家の外（川縁）にある台所で一緒に料理をしたときの一枚。

岡根谷 家のキッチンが外部化されて、コミュニティの場所になっているのを楽しんでいますね。例えば、さつき話してお茶しながらナッツを食べる文化を体験として提供できたら、しつくりくる人もいられるかもしれません。

—— わくわくします。今は日本のなかでも暮らし方は多様化しているから、海外のいろんな知恵がフィットして生きやすくなる人もきつといるのではないのでしょうか。みんなが生き生きと暮らせる社会こそ、豊かさにもつながるのだと思いますが、あらためて岡根谷さんにとって豊かさとは何ですか。

最初話したケニア滞在時にも、子どもたちが私が捨てるしかならないと思っていたサングダルを直してくれました。別の場所ではトマト1個をきれいな飾り切りにして、その切れ端を私の口に入れてくれたのが思い出に残っています。ものは少なくとも、「美しい」、「おいしい」を作り出せると豊かに生きていけるんだと思いました。

お酒もそうじゃないですか。水と米からつくって、豊かな時間や会話が生まれる空間までできるんですから。時間を生み出す手を持つている人がいるのがすごいんです。

私は外の力に頼りがちで、手の力は弱いなあとも思います。途上国の人たちや、遊牧民の人たちの手の力といたらもう、真似しようとしても全然できない。

—— 日本でも手の力のある人が生き残っていく時代になってきそうです。

岡根谷 自分のおばあちゃんも雑草の食べ方を知っている。彼女達はそれらを食料として扱う知恵を持っていて、そういう知恵を自分も教わりたくて年々思うようになりました。ファッションじゃなく、生きるための地に足のついた食文化をちゃんと残していきたいですね。



note.com/misatookaneya  
m\_okaneya



## 硝子作家 垣内信哉

東西に細長い島根県のはぼ中央に位置する大田市、国立公園三瓶山のふもとに工房はあります。まだ駆け出しのころ、夏は硝子を吹き、冬は山陰の酒蔵で日本酒造りの仕事をするほどの、日本酒好きでもあります。そんな彼の作る酒器は、見た目の美しさや使い勝手だけでは無い、日本酒というものづくりへの愛情が感じられます。シリンダー型の形状は、喉にストレートに入ってくるので、軽快で喉ごしの良いお酒を楽しむのに適しています。

撮影協力／取扱店



東京・中目黒に構える日本全国の手仕事の作品を中心に取り扱うセレクトショップ。作家とのコラボレーションによるオリジナルアイテムも多数あり、一歩先のライフスタイルを提案している。陶磁器や硝子、木工、金工のうつわや道具以外に、厳選した食品や調味料も取り揃え、それらを実際に体験していただくワークショップや飲食イベントも精力的に展開している。



工芸 器と道具 SML  
東京都目黒区青葉台 1-15-1 AK-1ビル 1F  
TEL 03-6809-0696  
営業時間 12:00 ~ 19:00 (土日祝のみ 11:00 ~)  
不定休 <https://sm-l.jp>



NAME 片口小

DATA 直径 8.5cm × 高さ 8cm  
素材 / ガラス

美しい揺らぎを生むガラス

NAME ぐい呑 45

DATA 直径 4.5cm × 高さ 7cm  
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。

独学で吹きガラスの技術を身につけたという垣内信哉さん。ガラス工房の中で器用にガラスを成形しコップや器を作る職人の技を YouTube で垣間見ることが出来る現代ではありますが、それを

独学でやり遂げてしまうとはそのセンスと行動力に脱帽です。

機械でつくると硬く冷たい印象になりがちなガラスを、手作業で野暮ったい印象は与えず、シャープでシンプルな普遍性のある形状に仕上げています。人の手から生まれる柔らかな質感は、手に取る度、酒を口にする度にと、安堵感と心地よさを感じます。

これから暑くなる季節に、冷蔵庫で冷やした真澄の、すずみさけをこの酒器に注いで楽しんではいかがでしょうか。



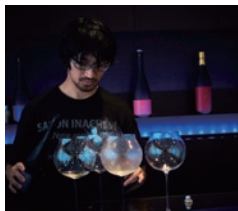
# MASUMI's ONLINE TALK

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すると、日本酒との距離がぐっと近くなるはず。

## SAKAGURA CROSS TALK

蔵元同士の対談

確固とした信念や哲学を持って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.30 2023.2.10

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いただいた竹野酒造の行待佳樹さん。京都の日本海に面した丹後地方で三兄弟の力を合わせ、地域と共生する酒造りしています。独特の哲学を持った行待さんのお話をぜひお楽しみください。

### 今後のSAKAGURA CROSS TALK



vol.31 2023.5.19

平和酒造株式会社  
山本典正さん

2023年4月8日、9日に渋谷のMIYASHITA PARK 芝生ひろばで行なわれた新たな日本酒イベント『SAKE PARK』の企画の中心に居るのが『紀土』で知られる平和酒造株式会社の代表である山本典正さんです。日々の人生に豊かな彩りを添えられるお酒を、との想いから『紀土』『鶴梅』を立ち上げ。近年ではクラフトビール「平和クラフト」の発売も開始。いつも私たちの一歩先を走る山本さんとのインスタライブです。

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。

## Masumi Pairing Lab

真澄のお酒とペアリング

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.21 2023.3.3

株式会社飯尾醸造  
飯尾彰浩さん



富士酢で知られるお酢蔵、飯尾醸造の飯尾彰浩さん。日本一を指す「富士」の名称に恥じぬこだわりで、地元の田んぼで有機栽培された米だけを使用し、酒を醸してそれをお酢にすると驚くほどの手間暇をかけています。ご視聴いただいた方からは「お酢に対する認識が変わった!」との感想を多数いただきました。今回のインスタライブでは、富士酢を使った数々のレシピからお酒にピッタリの肴となる料理をご紹介いただきました。

全国で増加傾向のクラフトサケ醸造蔵。クラフトサケとは、米と米麴だけを主原料として造られる清酒とは異なり、米と米麴で造られた醪をベースにホップやハーブ、柑橘類などの果物を副原料として加えて醸された新ジャンルのお酒です。福島県南相馬市の小高という町で誕生したクラフトサケブルワリー。ジャンルを超えた自由な発想で創り出される味わいは、米から出来る酒の可能性を広げています。

# アボカドとえびの ヨーグルトサラダの



## MASUMI's Table 真澄のある食卓

季節のお酒に合わせて家庭でも簡単に作れるレシピをご紹介します。フレッシュなレモンのような香りとすっきりとした白麴由来の酸味が特徴の夏酒「すずみさけ」に合わせたのは、同じく酸味が心地よい濃密なギリシャヨーグルト。ミントの風味と相まって、清涼感に溢れる一品です。

### 材料：1～2人分

- ・アボカド …………… 1個
- ・むきエビ(冷凍) …… 100g
- ・無糖ギリシャヨーグルト(または水切りヨーグルト\*) …… 大さじ2
- ・ミントの葉 …………… 10枚くらい
- ・レモン汁 …………… 大さじ1
- ・塩

※水切りヨーグルトの作り方：ボウルにザルをのせてキッチンペーパーを敷き、無糖ヨーグルトをのせて冷蔵庫で1～2時間ほど水切りする。

### 作り方

- ① 鍋に水3カップを入れて火にかけ、沸騰したら塩大さじ1/2とレモン汁大さじ1を加える。解凍したむきエビを入れ、再度沸騰したら火を止める。10分ほどしたら取り出し、水気を切る。
- ② ボウルにギリシャヨーグルトと塩小さじ1/2を入れてよく混ぜる。①のむきエビ、一口大に切ったアボカド、ちぎったミントの葉を加えて和える。



### 季節のお酒

夏の高原を吹き抜ける透明感ある風、生命力に満ちた草花の佇まいをイメージして仕上げました。白麴由来のほのかな酸味をアクセントに、軽快で爽やかな口当たり。涼を楽しむ夏の定番酒としてお楽しみください。

分類/純米吟醸酒  
出荷時期/夏季限定  
(2023年4月8日 発売開始)  
原材料名/米、米こうじ  
米の品種/長野県産 美山錦  
長野県産 ひとごち  
兵庫県加東市山田地区産 山田錦  
精米歩合/55%  
アルコール分/14度  
飲み方/◎冷酒 ○常温 ×燗酒  
保存方法/冷暗所

すずみさけ

### 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)、「ホ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)、「ごきげんな晩酌 家飲みが楽しくなる日本酒のおつまみ65」(山と溪谷社)など。



SUZUMI SAKE

# すずみさけ

夏季限定



白麹を用いてほのかな酸味をアクセントに仕上げた夏酒。

KURO

# 漆黒

風味の調和を大切に醸した、透明感とふくらみを合わせ持つ一本。



製品部 田邊

漆黒は、真澄の中では辛口のお酒。キリッと透明感のある味わいで、冷やしてもよし、温めてもよし、季節を問わずどんなお料理ともマッチします。暖かくなってきた今この頃、旬を迎える初めに合わせて楽しみたいと思っています。



営業サポート部 茅野

オススメのお酒は？と聞かれた時に、真っ先に思い浮かぶのが「漆黒」。淡麗辛口で香りも穏やかなので、さっぱりとした料理と相性抜群です。私のオススメは「湯豆腐」。キンキンに冷やした「漆黒」と合わせれば、お酒が進む間違いなし。

真澄 スパークリングの産みの親、中野杜氏は「大変だからホントは造りたくないんだよ。」と、冗談とも本気ともつかない事を言う。普通の酒に比べ、ひと手間もふた手間もかかる泡酒。でも、頑張ってるって下さい。とっても美味しいから。

企画部 堀内



「これ、お米からできてるの!？」。日本酒の概念が変わるフルーティな香りの泡酒です。文旦のピールや、胡桃とドライフルーツが入ったチョコサラミと一緒に、味わいながら飲むのが好きです。しっかり冷やすのが吹きこぼれないコツ!



経営管理部 松沢

これからの季節に自信を持ってお勧めします。杜氏、蔵人が改善を重ね、苦勞して醸した夏向けのお酒。常温(冷蔵所)で保管できます。飲む前によく冷やして召し上がって下さい。美味しさのあまり飲み過ぎないようにご注意ください。



製品部 高橋

爽快な飲み口のすずみさけは、これからの汗ばむ季節に最適です。ほのかな酸味も余韻として感じられ、猪口で飲むのも定番ですがワイングラスで飲んでみると、より香りが開いていつもと違うすずみさけの表情が見られると思います。

## SPARKLING Origarami スパークリング Origarami

程よい酸味と上品な甘さ、心地よい発泡感が人気の一本です。



DM部 有賀

真澄 スパークリングの産みの親、中野杜氏は「大変だからホントは造りたくないんだよ。」と、冗談とも本気ともつかない事を言う。普通の酒に比べ、ひと手間もふた手間もかかる泡酒。でも、頑張ってるって下さい。とっても美味しいから。

真澄 スパークリングの産みの親、中野杜氏は「大変だからホントは造りたくないんだよ。」と、冗談とも本気ともつかない事を言う。普通の酒に比べ、ひと手間もふた手間もかかる泡酒。でも、頑張ってるって下さい。とっても美味しいから。

# MASUMI NEWS



## 七号サミット 2023

真澄では7月を「7号酵母の月」と制定し、イベントを行なっています。今年は3年ぶりにリアルイベントを計画。内容は昨年「七号サミット」を開催いたします。今回も七号酵母を愛してやまない蔵元と、七号の酒を知り尽くした飲食のプロを招集。そしてこの「七号サミット」を生でご覧になりたい方も少人数ではありますがご参加いただけるように準備中です。さて、今回の気になるゲストは…、人気銘柄「一歩己」を醸している豊國酒造の矢内賢征さん。さらに、燗酒といったらこの方、熟爛ペアリングの高崎丈さんをお迎えします。2名の豪華ゲストと真澄の社長室長 宮坂勝彦、スペシャルなMCも登場いたします。当日参加できない方も後日動画をYouTubeにて配信いたしますので楽しみに。イベント詳細については真澄公式HPやSNSにて随時お知らせしていきます。



## 長野県の銘酒大集合「YOMOYAMA NAGANO」開催!

長野県は、新潟に次ぐ80社の酒蔵がある地酒王国です。四方山(よもやま)の言葉通り、四方を山に囲まれた信州は地域の食文化を反映した多様な味わいの銘酒の宝庫です。「よもやま長野」では、各蔵の蔵元や作り手と直接話ができます。各会場で「よもやま話」に花が咲くような時間を過ごしませんか。詳しくは長野県酒造組合のHPをご覧ください。



5月10日(水)東京会場(浅草ビューホテル)  
7月27日(木)名古屋会場(ANAクラウンプラザホテル/グランコート名古屋)  
8月21日(月)福岡会場(オリエンタルホテル福岡/福岡ステーション)  
9月20日(水)長野会場(メトロポリタン長野)

## 松の間がリニューアル!



蔵元ショップ セラ真澄に併設している「松の間」がテイスティングルームに生まれ変わりました。中庭の樹齢200年を超える黒松を眺めながら真澄の試飲をお楽しみください。詳しくはセラ真澄のHPをご覧ください。

## Discover SUWA

わたしたちが見つけた「諏訪のまち」

### Olde(オルデ)

教えてくれたのは 社長室 宮坂

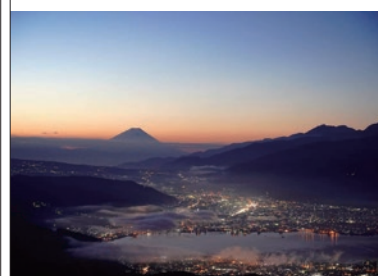


長野県諏訪市末広 4-14

真澄本社も含まれる上諏訪駅周辺は、戦後の人口爆発期・高度経済成長期においては商店や飲食店、娯楽施設も数多くあり、昼夜問わず盛り上がりがあったようですが、私が高校生だった20年ほど前には寂しげなシャッター街と化していました。こうした状況が変わり始めたのが7年前。過去のBREWでも紹介したRebuilding Center JAPAN(通称リボセン)ができたことで、彼らが修復するカフェや商店が徒歩圏内に年数店舗のペースで生まれ、活気を取り戻しつつあります。ここ最近気に入っているのが昨年オープンしたOlde。明るい店舗の中には花とレコードが販売されており、女店主(高知出身)ミサトさんの明るい人柄もあって既に人気の店となっています。家の中に花を飾るのも以前は興味がなかったのですが、今では習慣となりました。

### 高ボツチ高原

教えてくれたのは 営業サポート部 伊藤



長野県塩尻市片丘  
第一駐車場(草競馬場隣接・無料)  
第二駐車場(頂上口・無料)

諏訪圏の北、岡谷市から車で山道を進むこと50分。高ボツチ高原は360度眺望がひらけた山の上にあります。北アルプスをはじめ、雄大な山々、そして富士山まで見渡せ、まさに山国信州のイメージそのままの景色が広がっています。高ボツチ…、何ともユニークな名前ですが、伝説の巨人「ものけ姫」にも登場した「ダイラボツチ」が腰掛けたという伝承からきているとか(諸説あり)。あの精霊が!と思うと、なんだか親しみを感じますね。特におススメは、明け方。宝石のように煌く諏訪の街明かり、刻々と変わる空の色、そして朝日に浮かぶ富士山のシルエット。早起きは三文の徳と言いますが、こんな絶景を見ることができるとなると、と感激したシーンです。初夏にはレンゲツツジが鮮やかに咲き誇ります。自然の中に身を置き、ここでしか味わえない時間をゆっくり過ごしてみたいかがでしょうか。



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5月18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。