

BREW

Miyasaka Brewing Magazine

2025 SUMMER

Issue 25

TAKE FREE



MASUMI
SUWA 1962

諏訪の風

写真 一筋波周平

文 一星野文月

朝涼しいうちに外に出る

日はゆつくりと昇り

朝露に濡れる森をそつと照らしてゆく

遠くに臨む八ヶ岳の峰々は神々しく光り

幻影のような一瞬が、わたしの前に立ち現れた

山の方へ足を運べば

白樺の清らかな香りが、胸の中いっぱい広がる

小さな風が吹き

蛙は葉の上で涼を取る

自然が瑞々しく光る信州の夏が

今年もまたやってくる



極上の調味料で、ささやかに人の役に立ち
未来に「おいしい」の種を継ぐ地道な仕事

profile

辻田浩之 Hiroyuki Tsujita

大阪府堺市にある創業明治35年の老舗七味屋「やまつ辻田」に生まれ、子どもの頃から剣道に勤しむ。法政大学を卒業後、高校の英語教師になる。その後、家業を継ぎ4代目当主に。現在も毎日道場で剣道を教える生活を続けながら、純系品種「堺鷹の爪」や山朝倉山椒を使った唯一無二の七味唐辛子を製造し、届けるべく仕事に邁進している。



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、希少な在来種の唐辛子を守り伝えてきた「やまつ辻田」の4代目当主である辻田浩之さんを訪ねました。取材に来た私たちのことを、心尽くしでもてなしてくれる辻田さん。その人柄とひと続きの仕事の哲学について、じっくり聞いてみました。

日本の唐辛子のはじまり
本当の「鷹の爪」を継ぐ家に生まれて

—— 先ほど見せてもらった唐辛子「鷹の爪純系品種」は、私が知っている鷹の爪よりだいぶ小ぶりですね。

辻田浩之さん（以下、辻田） そう。「鷹の爪」って売られているもののほとんどが他の品種や外国産なんですけど、明治時代の創業当時から約120年受け継がれている鷹の爪が、この品種なんです。江戶時代の医学者として有名な平賀源内が絵入りで解説していたのも、この品種。2021年に「堺鷹の爪」として「なにわの伝統野菜」に認定されました。

—— 辻田さんの家は代々この鷹の爪の種を継いできたんですね。堺市がもと鷹の爪の特産地だったのでしょうか。



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

株式会社やまつ辻田 代表取締役社長
辻田浩之さん

聞き手：宮坂勝彦（宮坂醸造）
文：小野 民



ちとも、一緒に仕事しています。

ずっと剣道は続けていて、それ以外の時間は、365日中360日は働いてきました。デパートでお客様一人ひとりに調合すること(30年で約100万人)、クレーム処理、新しい取り組みはほぼ自分で。まあ、自分が動いたらタタっていうのもあるけどね(笑)。自分の代では、すばらしい原料を調達することができたら、それ相応のレベルでやっていけるところまでは、かたにできつつあるかなと思っています。

世界一の魔法の粉で「四方よし」を実現させたい

—— 唐辛子をはじめとした材料を調達して、七味にするわけですね。季節に



それはすごい。今、育てられているのはこの周辺だけです。

辻田 今は、きちんと管理をして育ててくれる農家に種を出して、大阪、奈良、和歌山、鹿児島、長野でこの品種を栽培してもらっています。僕の仕事のひとつは、毎年それぞれの地区で大体1〜2本の適した木を見つけて、その種を残すこと。それは、「本来の形状、成り方はこんなもので」と昔から見てる人間でないと、できないんです。似た品種はあるけれど、これが

辻田 平安時代からずっと、ここは堺の港から高野山に参る街道筋なんです。唐辛子は鉄砲伝来とはほぼ同じ頃に入ってきました。その後、江戸時代の終わりから明治の始めにかけて産地になって、うちは育てるんじゃなく、鷹の爪の種を出して栽培してもらって、その鷹の爪を集める役割を担ってきました。その仕事を普通にやってきただけなんです。戦後にこのあたりも宅地化で畑が少なくなつて、農家が栽培をやめていったんです。そういう状況だから、もともとの鷹の爪を知っている人が、種を残していく重要性が増したといえるかな。

すでに僕のじいさんの時代には栽培方法について、記述をちゃんと残していたんですよ。そうやって守ってきたものを20年くらい前に信州大学の松島憲一先生がDNA解析して下さったなら、この「堺鷹の爪」が、日本の唐辛子の祖先型であることがわかりました

—— 剣道の師範であることは、辻田さんの七味屋さんとしての在り方としてすごく大きいのだと感じます。

辻田 ごまかしたり、ずるいと感じることはしたくない。作物を育ててくれる農家ややまつ辻田を支えてくれる仲間と一緒に幸せになりたい。そういうところは、あるかな。商売のことは、よくわからんのよ(笑)。深く考えてはないわ。だけど、人間が絶対

よって調合を変えるなど、辻田さんならでの工夫をされています。それに、仕事などで自ら調合する七味は、長蛇の列ができるくらい人気です。

辻田 目の前のお客さんのためにつくるところでいえば、あるとき僕がつくった七味を食べて、ぼろぼろと涙を流してくれた方がいました。本当は、贈りものって、結局は自分のエゴだと思っています。それでも、手渡すのは、相手に「こっそり味方するもの」でありたい。そう思って七味もつくっているから、それが伝わったんでしょう。

七味は、一生懸命とびきりの原材料でつくるんだけど、結局脇役でしかない。でも、誰かに「こっそり味方する」ものづくりを続けていたら、お相手も自分自身も、幸せを感じられる仕事になっていくはず。剣道でいえば、ゆっくりと正攻法を積み重ねて、人柄が出るような剣になる。仕事によって、人が磨かれていったらいいと思っています。



—— この鷹の爪が、「やまつ辻田」の商品にも使われているんですね。

辻田 七味唐辛子に使用していますが、「鷹の爪」として販売しているものは、まだ全然足りてない。毎年8月から売り始めて、現状では、6月くらいには品切れしてしまいます。

—— 辻田さんの七味は衝撃でした。これまで出合ってきたものと違っていて、一度使い始めたら離れられなくなってしまうしました。それに、食べているときに心が動く、



—— 未来をつくることは、どういうことなのでしょう。

に嬉しくなる法則はある気がします。僕、デパートで1日500人くらい相手にすることがあるから、どんな話で目を輝かすかわかるんです。

お客さんは、とびきりのものがほしくて、それができるだけ安かったら嬉しい。さらに「私のためにつくってくれる」ことに幸せを感じてくれるのだと思います。

僕たちも嬉しいけど、お客さんも嬉しい、農家の人も嬉しい。加えて未来がつくれるとなったら、四方よし。僕は、未来をつくりていきたいんです。

辻田 はい。教師を辞めて、家業を母親と二人三脚みたいな感じでやってこれたのもよかったかな。今は僕の3人の子どもた

豊かになる感覚があるんです。弊社の蔵元ショップ「セラ真澄」でも取り扱っていて、この4〜5年は個人的に辻田さんともお付き合ひがあります。

「こんなに素晴らしいものをつくる人ってどんな人だろう」と惹かれたのがきっかけでした。実際にお会いしてみると、ものづくりへの一途な姿勢と内面の豊かさが伝わってきました。そして、興味深いのは、辻田さんの経歴。元々は高校の英語教師で、剣道一筋の人生を歩まれ、今でも毎日道場で指導されているんですね。





BOOKS TO DRINK

読んで飲みこむ本

今回の選書テーマ

ローカルの真価をたがやす

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。



『sprout! 2024 WINTER ISSUE』
発行人：岡澤浩太郎（八耀堂） 発行：八耀堂
長野移住歴6年目の一人出版社が、長野の地域・人・活動の面白さを紹介するローカル誌。初号の特集は「長野 New Organic」。農家、飲食店など県内の生産者・実践者のインタビューを通して持続可能な未来を食の現場から考えます。

ある日、とある書店で、ミロコマチコの鮮烈な装画に目を奪われ、宮沢賢治『農民芸術概論』を買いためた。発行元に八耀堂とあり、調べると、長野県は小海町の一人出版社であった。「200年後の生態系と共存・共生する本づくり」を理念に掲げる八耀堂との出会いである。

その八耀堂が昨年末、雑誌『sprout!』を創刊した。「ローカル、オーガニック、サステナブル」を主題に、信州各地の実践者を訪ね、聴き書きする、「長野ローカルメディア」を標榜し、長野県に在住あるいは縁のあるメンバーのみで制作する。『長野 New Organic』と題した創刊特集では、「オーガニック」とは、つながりである」という仮説を携え、大鹿村・信濃町・白馬村・佐久市・佐久穂町を訪ね、各地の実践者にオーガニックとは何かを問う。

奇しくも一昨年、私も県内在住の同朋と共に、地域探訪誌『涌出』を創刊した。誌名は、わきいづと読み、取材方針「信州各地で湧き出づる創意工夫の現場を訪ねる」に由来する。この地に暮らす私たちが、微かな蠢きに呼応することが叶い、その源を訪ねることも叶う。そして、その事象に至った地域の文脈に寄り添いつ

BOOK SELECTOR

菊地徹 - TORU KIKUCHI -

●PROFILE 静岡県静岡市出身。旅館、ペーカリー勤務を経て、2013年長野県松本市で独立系出版物を扱う書店兼喫茶（菜日）を開業。2016年現店舗に移転。2020年向かいの銭湯（菊の湯）を運営継承。

【SHOP DATA】菜日
長野県松本市深志3-7-8
☎0263-50-5967 7:00-20:00（水曜定休）
https://sioribi.jp
📍sioribi



つ、丹念に書き記すことができる。『sprout!』の根底にも近似する精神が流れているに違いないと、私は勝手に親近感を覚え、頼を緩めた。

ローカルが自らの起源を自らに問い、巡りあつた声を地域内外に語り伝える。この営みと、この営みを試みるローカル同士の交信は、経済の成長と拡大の先に唯一の正解を想定していた時代が終焉を告げ、誰も正解など持ち合わせないこの時代に、かつてない価値を創出しつつあると信じている。地下水脈でつながるローカルとローカルの対話が紡ぐ別解は、次の時代の芽吹きを促す希望の兆し、かもしれない。



（写真右）大阪の老舗「美々卯」のシグネチャーであるうどんすきには、やまつ辻田の七味が欠かせません。（写真中央）居酒屋「ながほり」の「うまい野菜山椒あんかけ」には、やまつ辻田の山椒がたっぷりかかる。（写真左）真澄スパークリングに山椒をばらり。辻田さんもお気に入りの飲み方。

辻田 僕が消えても残るものをつくっていききたい。食文化（食べ方）みたいなものもそうだし、鷹の爪や山椒の貴重な品種を残すことも大切です。七味でいえば、香りのええものをつくって「食べる」ということに貢献していたら、ずっと色褪せずに残っていくと思うんです。

家業として大きな財は残せなかったとしても、「いい仕事やったな」って思っただけで死んでいける。単純にいうなら、人の役に立つことが一番未来をつくれるんじゃないかと思います。

やまつ辻田がつくったものを食べて健康になったり、食べることで体が豊かになったりするのが嬉しい。そうして、自分の子どもやその先の世代が、豊かに生きていくために行動したいですよね。

—— これから具体的に取組んでいきたいことや夢はありますか。

未来をつくる仕事をするなら
10年スパンは当たり前

辻田 僕が消えても残るものをつくっていききたい。食文化（食べ方）みたいなものもそうだし、鷹の爪や山椒の貴重な品種を残すことも大切です。七味でいえば、香りのええものをつくって「食べる」ということに貢献していたら、ずっと色褪せずに残っていくと思うんです。

家業として大きな財は残せなかったとしても、「いい仕事やったな」って思っただけで死んでいける。単純にいうなら、人の役に立つことが一番未来をつくれるんじゃないかと思います。

やまつ辻田がつくったものを食べて健康になったり、食べることで体が豊かになったりするのが嬉しい。そうして、自分の子どもやその先の世代が、豊かに生きていくために行動したいですよね。



というのがやっぱり一番大切なことだと思う。仕事でいえば、僕は四代目だけれど、その代その代で情熱かけることがあればいい。そのために商売で1割くらいはきれいに儲けて、未来のために使いたい。たとえば、うちでは「山朝倉山椒」という小粒ですが、香りがいい品種を使っているんだけど、山椒ってしっかりと収穫できるまでにだいたい10年くらいかかるんですよ。

まず、普通に植えたら大体10本に1本か2本しか実をつける雌の木はない。実をつけない残りの雄の木を台木にして雌の木を接木していくんです。まずその台木づくりは3年かかり、そのあと実をつけるまで2〜3年かかる。つまり実が穫れ始めるまでに最低5〜6年、しっかりと木が出来上が

るのに10年くらいかかる。そういう10年先の仕事ばかりしてるんですよ。

—— 10年……長いですね。

辻田 山椒も長いけれど、ゆずなんて種から育てたらだいたい20年かかる。人間の時間にしたら長いかもしれないけれど、子どもたちのためにやっていることって苦しくないじゃない。この木を育てておいたら子どもたちにも、その次の世代にも続いていくかもしれない。

長い長い時間がかかるから、普通はやりたがらない。だけど、今、こつそりやっておけば未来につながる。そんな仕事が好きなんです。

西村 青 / Sei Nishimura

1990年 奈良生まれ
2014年 富山ガラス造形研究所 研究科修了
2014年～現在 PETER IVY工房
(株)流動研究所 勤務

撮影協力／取扱店

KYO
AMA®HARE

京の台所、錦市場を一本北へ上がった通りにあり、
うつわをはじめとする日本の工芸品を扱う。「雨晴/
AMAHARE」の常設品のほか、茶道具やアート作品
もラインナップ。京都の中心にありながら「雨の日も
晴れの日も」自然を感じられる場所になっている。



photo by Satoshi Asakawa



photo by Satoshi Asakawa

京都府京都市中京区蛸薬師通柳馬場東入油屋町 127 番地
☎ 075-256-3280 11:00-19:00 水曜定休
📷 kyo_amahare <https://kyo.amahare.jp>



NAME 西村青 tumbler-0- SS

DATA φ 5.5 高さ 9.0cm
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。

富山市を拠点とした吹きガラスのアーティストとして知られるピーター・アイビーさんは多くのファンを持つ人気作家ですが、そのもとで腕を磨きながら自らの創作活動をしているのが西村青さん。近年は若手作家を集めた展示会でもその名前を頻繁に見るようになり、これからの時代を担う作家の1人として注目されています。陰影が美しい本作品は、真澄の夏の定番酒「すずみさけ」の爽やかな酸味の効いた味わいともピッタリ。吹きガラスならではの温かみのある曲線は掌に馴染み、直線

的な形状が多く冷たい印象を与えがちな硝子という素材が本来は自然物であることを思い出させてくれます。

人の心は対象物の色から受ける影響が強く、美味しい・不味いといった印象も大きく左右します。腕の良い料理人は色の使い方が上手く、食材や皿の色のバランスをとりながら食欲を掻き立てますが、ワインやウイスキーといった他の酒類に比べると色そのものが持つ情報量が少ない日本酒だからこそ、酒器の色合いや質感を変えることで味わいの印象を変化させて楽しむことが可能です。グラスに透けて見える液体の揺らぎはプールや川、海といった夏の水辺の記憶を思い起こします。涼を楽しむ一杯を是非お召し上がりください。

Discover SUWA

わたしたちが見つけた「諏訪のまち」



ParaBossa パラボッサ
〒392-0027 諏訪市湖岸通り 5-14-15 ルイズビル 1F



Anniversary TIROL
〒391-0001 長野県茅野市ちの 7015

パラボッサ

教えてくれたのは

製造部 岩波

気付けば通い始めて20年くらいになるでしょうか……。私にとって癒しの場所、パラボッサさん。お店のドアを開けると、まず良い香りがふんわり優しく漂ってきて、雑貨や洋服、器やアクセサリ、食品などなど、衣食住に関わる様々なセンス抜群なモノが販売されていて、何うたびに「うっ」とり。季節によってディスプレイも変わります。お店の雰囲気が変わるところも◎。オーナー



さん自ら直接海外に買い付けに行っているのも、なかなか他のお店にはないモノに出会うことができます。プレゼント選びにもオススメです！

いつも素敵なオーナーさんをはじめ穏やかに迎えてくれる店員さんがいらつしやるので、ついつい何かないかなあと寄ってしまいます。雑貨に興味がある方は、楽しい時間を過ごせると思うので、諏訪に来た際にはぜひ足を運んでみてください。

Anniversary TIROL

教えてくれたのは

経営管理部 木村

茅野駅から徒歩2分ほどにあるケーキ屋さん「Anniversary TIROL」では、たくさんのかわいらしい焼き菓子や、どこか懐かしさを感じるケーキが迎えてくれます。信州の新鮮な食材がふんだんに使用されたお菓子はどれも絶品で、特にオススメなのがクルミを使用した焼き菓子の「くるみかれん」。ほんのりと苦いクルミのヌガーをバター香るクッキー生地で包んだお菓子です。このお菓子をコーヒートと一緒に食べるのが、僕のお気に入りの楽しみ方です。また、店舗2階はイートイン形式のカフェとなっており、1階のショーケースで選んだケーキと紅茶やコーヒートのセットを楽しめます。アンティークな家具が置かれたカフェスペースは落ち着いた雰囲気、ケーキを味わいながら一息つくのに最適な空間です。

Seasonal SUWA

夏をしっとり彩る 紫陽花



画像提供：諏訪観光協会

新緑の初夏を過ぎ、雨が多くなる季節に彩りを添えてくれるのが紫陽花。諏訪エリアでもいくつものスポットで、青や紫色の綺麗な花を楽しめます。岡谷にある小坂公園では、7月上旬頃から800株が満開となり、紫陽花越しに眺める諏訪湖が大変絶景なことでも知られています。

また、真澄蔵元から徒歩5分ほどの正願寺にも参道に紫陽花が植えられており、色とりどりの花を咲かせています。酒蔵めぐりの後は、季節の花を愛でる時間でも心にもしっとり潤いを。

ベトナム風ポークソテー



MASUMI's Table 真澄のある食卓

家庭でも簡単に作れるおつまみレシピを紹介しています。ベトナムの料理は、辛さやスパイスを抑えたマイルドな味付けが特徴。ナンプラーやはちみつを使った甘めのソースが、「すずみさけ」のさわやかで軽やかな酸味をより引き立てます。豚肉以外にも使える万能ソースで、焼肉の漬けだれにするのもおすすめです。

材料：2人分

・豚肩ロース(ポークソテー/とんかつ用) …… 2枚

【A】

ナンプラー …… 大さじ2
はちみつ …… 大さじ1
オイスターソース …… 小さじ1
にんにく(みじん切り) … 1片

・紫玉ねぎ …… 1/4個

・パクチー …… 2本

・米油 …… 大さじ1

作り方

- 1 豚肉は筋切りをして叩き、フォークで穴を数か所あける。豚肉とAの調味料をポリ袋に入れてもみ込み、冷蔵庫で30分ほど置いてなじませる。
- 2 紫玉ねぎは薄切りにして水にさらす。パクチーはざく切りにする。
- 3 フライパンに米油を入れて中火で熱し、1を並べて焼く。3分焼いたら返して、さらに3～4分焼き、取り出す。
- 4 ポリ袋に残った調味料をフライパンで煮詰め、器に盛り付けた豚肉にかける。紫玉ねぎとパクチーを添える。



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。白麹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に。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(2025年4月12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
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／14度
飲み方／◎冷酒・○常温・○燗酒
保存方法／冷暗所

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)、「ポリ袋でレンジおかず 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。



夏
季
限
定

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ご紹介します。
商品選びのご参考に。

SUZUMI SAKE

すずみさけ

白麹を用いて
ほのかな酸味をアクセントに仕上げました。
新しい夏酒です。



焼酎用麹「白麹」由来のクエン酸による爽やかな酸味が魅力
のすずみさけ。スッキリとした味わいは、肉料理との相性も抜群
です。私のおすすめは、焼き鳥! 特にねぎま・砂肝・ぼんじりがイ
チオシです。よく冷やしたすずみさけと共に。酸の効果でお酒
も食が進みます。これから暑くなる季節。ピッタリの一本です。

製造部
原

SHIROKOJI
-AMAZAKE

白こうじあま酒

白こうじ特有の酸味とあま味が相まって、
爽やかで飲みやすい味わいです。



夏
季
限
定



あま酒推進担当 田中

2023 年 4 月に発売した白こうじあま酒は、
後発商品ながら既に定番となりつつある人
気商品。乳酸を思わせる酸味と優しい甘
みが程よく、あま酒ながらスッキリとした後
味に仕上がっています。特に疲れた時にお
すすめします。

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。



営業部 丸山

漆黒はスッキリ辛口タイプの味わいで、気が付
けば自然と杯が進んでしまうお酒です。また、お
料理との相性も良く、冷でも燗でも美味しい万
能なお酒。お気に入りのおつまみは、冷奴と焼
き鳥(塩)です。常に手元に置いておきたい絶
対安心、おすすめの 1 本です!

◀応募フォーム
感想募集締切
8月31日(日)



MASUMI NEWS

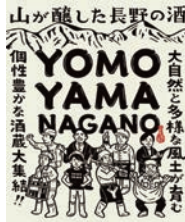
真澄初の「蔵開き」開催決定!

5月31日(土)に、真澄で初めての「蔵開き」を
開催します。真澄のお酒の提供や飲食店の出
店、セミナーなど蔵元だからこそ楽しめる内容
を詰め込んでお待ちしております。お酒を飲む
ためのチケットは事前予約がおすすめです。



信州の銘酒が大集合 「YOMOYAMA NAGANO」

昨年に引き続き、長野県の酒蔵が集う日本酒イベント
「YOMOYAMA NAGANO」を開催します。お気に入
りのお酒を飲みながら、各蔵の蔵元や作り手とじっ
くり対話ができる催しです。真澄蔵元は全日程参加予
定。詳しくは長野県酒造組合のHPをご覧ください。



5月12日(月)	7月16日(木)	ホテルグランコート
東京会場 — 浅草ビューホテル	名古屋会場 — 名古屋	
8月20日(水)	9月25日(木)	ホテルメトロポリタン
福岡会場 — オリエンタル ホテル福岡	長野会場 — 長野	

MASUMI's ONLINE TALK

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.39 2025.1.17

初亀醸造株式会社
(静岡県)
橋本康弘さん



寛永 13 年(1636 年)創業。静岡最古の酒蔵、初亀。新年一発
目のインスタライブに相応しい銘柄である『初亀』は「初日のよう
に光り輝き、亀のように末永く栄える」事を願い命名されました。
橋本さんは婿として日本酒業界に入り、伝統ある酒蔵を継承す
るため様々な取り組みを行っています。文化の担い手としての
酒蔵がどうあるべきかトークを繰り広げました。



vol.40 2025.2.14

南方醸造 (長野県)
曾我暢有さん



長野県は全国 2 位の酒蔵数を誇り、近年ワイナリーも増加中。中
川村でブドウ栽培・ワイン醸造を行う曾我暢有さんは、地元の南向
(ミナカタ)という地区の出身。ブドウ栽培を通じて自然と共生す
る神道に関心を持ち、諏訪大社の主神である建御名方神(タケ
ミナカタノミコト)の名前に関連性を見出しています。今回は、酒
造りに欠かせない神様と自然の関わりについて語りました。



vol.41 2025.3.7

株式会社 本田商店
(広島県)
本田龍祐さん



酒米の王様・山田錦の故郷、兵庫県。最近では日本各地で栽培されている山田錦です
が、今でも高い品質を求め多くの酒蔵が兵庫県産山田錦を使用しています。そんな
兵庫県に酒蔵を持ち、能力を醸す本田商店は、県内でも地域ごとに山田錦の品質が
異なることに着目し、土壌の研究に取り組んでいます。風土の特性や優位性について
本田さんにお話を伺いました。



vol.42 2025.5

伴野酒造 株式会社
(長野県)
伴野貴之さん

「心が少し安らぐ酒」をテーマにした澤の花と、「心がすこしオールド酒」をテーマとし
た Beau Michelle を醸す伴野さん。同じ長野県でも諏訪のある諏訪からは八ヶ岳
を挟んで離れた佐久を拠点に酒造りをされています。全国的に見ても酒蔵の数
が多い長野県ですが、地域によって生まれる酒の味わいは様々。それぞれの目線から
見る信州の魅力についてお酒を通じて語ります。

日本酒セミナー モニター募集開始

真澄の蔵元で、日本酒の魅力
をスタッフが解説する初心者向
けセミナー「真澄 日本酒セミナー
『COURSE 白妙』」を開催します。

「日本酒を、もっと気軽に楽しんでもらいたい」
「お客様の食卓を豊かにするきっかけを提供したい」

そんな思いをもとに、施設の一部を改修して特別な空間「常盤蔵」をつく
りました。日本酒をこれから始めてみたい方や、普段から日本酒は飲むけ
れどもう少し詳しく知りたい方におすすめの初心者向けセミナーです。



※今回はアンケート
にご協力いただくこ
とが条件のモニター
価格で開催します。
詳細は真澄HPへ。



※配信の日程や時間、内容が変更になる場合がございます。

BREWのご感想をお待ちしています
抽選で5名の方にお酒をプレゼント

本誌に関してのご意見・ご感想をお寄せください。今
後の誌面作成の参考にさせていただきます。ご協力い
ただいた方の中から抽選で5名様は、9月に発売予定の
「真澄 ひやおろし」をプレゼント! (9月末〜10月発送予定)





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：2025年4月25日

編集・デザイン：BEEK 表紙写真：蒔波周平

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。