

BREW

Miyasaka Brewing Magazine

2025 AUTUMN
Issue 26
TAKE FREE



MASUMI
SUWA 1662



諏訪の風

写真 一 砺波周平
文 一 星野文月

信州の秋は長くは続かない

朝晩は冷気がにわかに立ち込め、

葉はますます鮮やかに染まる

山の稜線をなぞるように、

わたしは秋の色を見る

大人たちは

稲を刈り、薪を積み上げ、

冬を迎える支度に忙しい

わたしは過ぎゆく秋の一瞬を胸にしまい

色づいた葉が降る道をひとり歩きだす



暮らしと仕事、内と外。
ごちゃまぜの中を豊潤に生きる

profile

前村達也

Tatsuya Maemura

1999年に渡英。2006年オランダのDesign Academy Eindhovenを卒業。2011年より三宅デザイン事務所に入社し、三宅一先生に師事。21_21 DESIGN SIGHTのプログラム・ディレクターとして主に文化事業など数々の展覧会を企画。2022年に独立し、企画ディレクションおよびプロジェクトマネジメントを行うSCALE ONE Inc.を設立。多摩美術大学非常勤講師。御代田駅前のCORNER SHOP MIYOTAオーナー。MIYOTA DESIGN WEEKEND発起人。

CORNER SHOP MIYOTA

長野県北佐久郡
御代田町栄町
2422-55



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

SCALE ONE Inc. 代表
前村達也さん

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、東京から長野県御代田町の森の中に、5世帯で移住して暮らす前村達也さんにお話をうかがいます。御代田に根ざし、人が集う店や宿をつくり、大規模なイベントも立ち上げている前村さん。自分自身の暮らしを大事にしながら、町の賑わいへの貢献もする。そんな生き方の背景にはどんな思いがあるのでしょうか。

都会を出てどこで暮らそう
たどりついたのが、御代田だった

—— 僕は、前村さんが東京に住んでいたときからの知り合いです。が、いつの間にか長野に引っ越してきて、より身近な存在になりました。長野県御代田町で暮らすようになって、どのくらい経ちますか。

前村達也さん（以下、前村） 通い始めたのが2017年の終わりかな。土地を買って住めるようになるまでに2〜3年はかかっているから、暮らし始めてから今年で4年。振り返るとあつという間ですね。

—— 前村さんの移住のおもしろいところは、複数の家族で一緒にやってきたこと。友人家族たちと森を切り開いて住んでいて、すごくおもしろいコミュニティだと思うんです。加えて、御



代田の駅前には、カフェとゲストハウス「CORNER SHOP MIYOTA」をオープンしました。前村さんは、いろいろな人たちで御代田に入り込みやすくなっている活動や生き方を体現していると感じるんです。その姿がすごく楽しそうだし、豊かに映ります。一緒にやってきた家族それぞれ、いろいろな暮らし方をしているけれど、前村さんはけっこう御代田にいる時間が長そうですね。

前村 僕も最初は、2拠点生活でしたが、いよいよコロナ禍が明けそうになったタイミングで、御代田に腰を据えて暮らすかと考えました。それで、会社を辞めて独立したんです。その頃には、僕たちの周りの友人の友人くらいの人たちが、ちよくちよく御代田に来る流れもできてきていて。そういう人たちが気軽に来られる場所として、空き家だった場所

をするのに、御代田がちょうどいい場所だったんです。コロナ前だったから、物価も高騰してなくて、タイミングが良かったよね。移住先として人気が出ているのもあって、当時に比べて土地の値段も数倍になっているし、今やろうとしても無理かもしれないですね。

二拠点から根をはる暮らしへ 新しい百姓の生き方

—— 今、東京にはどのくらいの頻度で行っているんですか。

前村 週に1回、大学に教えに行くのと、企画展に年1〜2回関わるくらいで、御代田の比重の方が大きいですね。4年前に「CORNER SHOP」を立ち上げるために、10カ月くらいかけて一人でDIYした頃から、御代田に腰を据えている感じが



所を利用したいと思ってできたのが、CORNER SHOPです。最初のころは、文芸的な仕事を主に置いて、自分のオフィスとしても使えばいいかなと考えていました。

—— 今までの活動の転機は、2022年に「Miyota Design Weekend」を開催したこと。最初に想定していたより多くの人が来てくれるようになったから、せっかくなってきたお客さんをはかりさせるのは嫌だと思って、去年はCORNER SHOPにフルコミットしていました。

ヨーロッパで見た「豊かさ」を 体現するために必要なこと

—— そのその話になりますが、ど

うして御代田だったんですか。

前村 2017年に家族で3ヶ月間ヨーロッパを旅したんです。オランダの大学に通っていたから、その頃の友人たちが今、どういう暮らしをしているんだろうと気になって。向こうの「豊かさ」を見に行ったのが、ここに住むうえで大きかった。教育、美術、デザイン、コミュニティ、農業っていうテーマを決めて、そのテーマに合わせて向こうで活動している人たちにちゃんとアポをとって訪ねたんです。そこで見たのは、みんな何かしら「つくっている」ってこと。暮らしをつくるっていったんだよね。そういう暮らしには、場所が必要だし、自分の知恵や技術も必要。あとは、資本主義に対する多少の懐疑的な目線も必要だと思いました。



あります。お店がオープンして1年目に「MIYOTA DESIGN WEEKEND」を開催したのも大きいかな。プロモーション的にイベントをやったりもして、集客ができるようになっていって、この場所がある意義が大きくなったと思う。

—— MIYOTA DESIGN WEEKEND

はすごくいいイベントだったし、前村さんがここで活動することによって、御代田がすごく近くなった感じがしています。前村さんの活動は多岐にわたりますが、今の肩書きは、何なんですかね。

前村 いいことを聞いてくれましたね（笑）。もともとは「プログラムディレクター」だったんだけど、御代田にいる時間

—— まだお子さんは小さかったんですね。

前村 下の子は生まれていなかったけれど、上の2人もまだ7歳と4歳。でも、そのときに話していたことって、今でもずっと話し続けていて、御代田での生活でも取り入れているんです。だから、ヨーロッパの旅の記憶は、子どもたちにとっては途切れずにあって、今はそれを体験値にできているんじゃないかな。

—— 僕にとつての一番の旅の収穫は、自分一人だと豊かになれないって感じたこと。家族という集合体があるから、「豊かだな」とか「幸せだな」って感じられる。ヨーロッパでの旅の最中は、家族みんなが同じ体験をして、家族に最適なことは何かをディスカッションしていました。都会を出て地方へ移住することについても、「連れてこられた」みたいな感じだと、誰かの責任になっちゃう。それは嫌だから、みんなで決めたというのも大きいですね。

—— 国内で、御代田の他にも候補があったんですか。

前村 ルーツがあるから鹿児島、そのなかでも屋久島は有力候補だったし、国内もいろいろ見たんですよ。でも、自分たちだけじゃなくて、友人家族と一緒に新しい場所に飛び込むことになった。分譲地を買うのではなくて、森のなかに暮らす場所をつくっていく。そういった挑戦



がしろにされている。百姓には、生命力をバイタリティを高めるヒントがあるとと思うんだよね。

AIに「百姓の要素について聞いてみて出てきた言葉なのだけれど、害虫や気候変動の課題に対して創意工夫を暮らし、新しい農法や技術を生み出す力。命への理解、環境再生、精神的な強さ、困難への適応の能力、地域社会への貢献」なんて言葉も出てくる。

「百姓は単なる農業従事者ではなく、多様な能力と知恵、そして自然との深いかわりを通じて、現代社会にも多くの示唆を与える存在です」と。

—— 素晴らしいし、すごくカッコいいですね。

前村 そうなんだよ。僕が受け持っているのはプロジェクトペロップメントの授業なんだけど、暮らしの中での百姓の在り方をデザインに置き換えてプロジェクトを考えましようって伝えていきたい。

が増えて、かつての仕事の割合はほとんど減ってきている。それで、御代田にながら何がしたいか考えたときに、一番適しているのは「百姓」だったっていきついたんだよね。

—— やっぱりそうですか。百姓が近いんじゃないかと思っていたんですよ。

前村 そう、百姓になりたい。お金を稼いでいるのが仕事なのかといえは、そうじゃないと思う。河井寛次郎は「仕事が暮らし。暮らしが仕事」って言っているでしょう。民藝にも関わってきたから、そういう生き方に憧れがあるんです。

今年、学生に「百姓はいいぞ」って教える授業をやっていたんですけど、海外の大学教育だと、生命力を高めることが重要視されるんだけど、日本だとない



BOOKS TO DRINK

読んで飲みこむ本

今回の選書テーマ

酒を食べて暮らす

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。



『酒を主食とする人々』
高野秀行 / 本の雑誌社
TBSテレビ「クレイジージャーニー」撮影クルーと共に訪れたエチオピア南部、幻の酒飲み民族を巡る探求の記録。酒だけで人は生きることができるのか？ 実体験を経て辿り着く、科学的な常識を覆すような発見に満ちた類を見ない紀行探検記。

「ブラジャという民族は栄養の大部分を酒から得ている」つまり、酒を主食とする人々がいる！ そんな都市伝説ならぬ辺境伝説を追って、ノンフィクション作家の高野秀行がエチオピア南部の旅をまとめたのがこの本だ。
しかし、酒を主食にするとはどういうことだろうか。それも、朝から晩まで飲んでいっているのだから信じがたい。謎の酒飲み民族を追ってアフリカを訪れた著者は、どろどろとした濁り酒を白米の代わりのように飲み、おかずに豆などを食べる人々の村にたどりつく。
というわけだが、ただの潜入記にならないのが、この本の面白いところだ。「誰も行かないところへ行き、誰もやらないことをやり、誰も書かない本を書く」をモットーにする著者の元には、当然のように次から次へと不思議な出来事がやってくる。
たとえばある村で「できる限り普通の村の生活を体験したい」と著者は要望をだすのだが、どうもそれが通じない。普段使っているプラスチック素材のカップやポリタンクは隠されてしまい、なぜか土器を使っているふりをする。なにかがおかしい……そう感じはじめて、メモ帳にとった家族の名前を見くらべるうちに、驚くべき事

BOOK SELECTOR

池上幸恵 - SACHIE Ikegami -

●PROFILE 1986年生まれ、長野県茅野市出身。株式会社バリューブックスが運営する書店「本と茶NABO」店長、同人文集「締め切りの練習」に参加。趣味は読書と土偶作り。

[SHOP DATA] 本と茶NABO
長野県上田市中央2-14-31
☎0268-75-8935
12:00-18:00(月火水木定休)
📍nabo_valuebooks



実を発見する。みんな、苗字が違う！なんと滞在先の家族は、著者へのおもてなしのために村が用意した「フェイク家族」だったのだ。バレてからは伝統衣装を脱ぎTシャツに着替え、本物の家族が登場する。まるで劇団。そんなことであるだろうか？しかし、この本には読者の想像をこえた仰天エピソードが満載だ。
読み進めていくと、彼らがどうして酒を主食にしているのかの謎も次第にときあかされていく。ただの酔っぱらいの村ではまったくない。お酒が好きという人にも、常識を打ち破るような体験に興味がある人にも心からおすすめできる一冊です。高野さんの視点を通して、この驚きの生活をぜひ体験してみてください。

暮らしも仕事も。渾然一体が楽しい

最後に、前村さんが今取り組んでいることを教えて下さい。

前村 今、一番時間を使っている「Hiragi Off Grid House Project」は、主には息子との「住」：安全なところを確保する学び」です。うちは子ども部屋がリビングに面して一つしかないなかで、プライベートが必要ならば自分で確保する道を考えていうということになっています。

海外諸国の「無償で質の高い教育」が理想ですが、きっと日本ではまだ無理。以前に仲の良いフィンランド文化担当官との会話で、日本の教育が60年は遅れていると言われました。本当かどうかはさておき、その遅れはもう国ではなく、家族でどうにかするしかない。

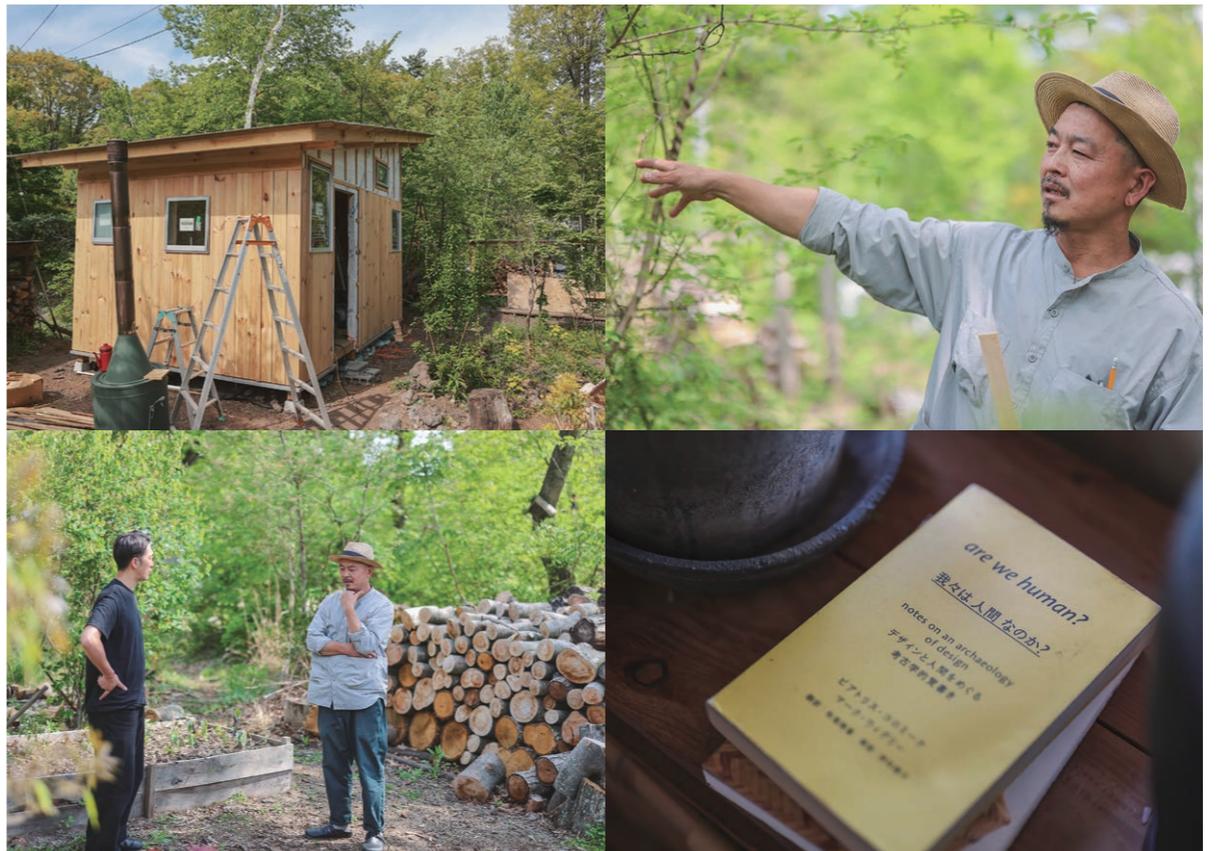
せめて、暮らしのなかで選択経験値を養いながら「生命力」を高められる日々を提供してあげたい。きっと、そのうち彼が、孤独なとき、災害緊急時、そして誰かが困っているときも体験値が活かされる人間になれるかなと。オフグリッドにしたいから、どうやって電力を賄うか話し合ったり、何にいくらかかるか計算したり、そういった経験や知恵も、彼らのこれからの糧になるはず。

小屋の完成が7月の予定(取材は5月)。オランダ人の家族が一週間日本に来て泊まりたいと言っているから、そこに間に合うようにゴールに据えています。小屋

が完成したら、その後は新しいゲストハウスの計画に着手して、来年は MIYOTA DESIGN WEEKEND をやる。前回、宿が足りなかったから、そのときに新しいゲストハウスをちゃんと稼働していきたい。

僕も、前村さんたちが御代田に來なかつたらこんなな訪ねて来ていなかったと思います。新しい点ができる、行く理由ができる。来年の MIYOTA DESIGN WEEKEND も楽しみます。

前村 そうだよ。新しいゲストハウスは地元の資材屋さんに協力してもらっているんです。そこそこ大きい空き家で、泊まるだけじゃなくて、いろんな体験もできる場所になる予定だからお楽しみに。CORNER SHOP は駅の目の前だし、軽井沢の隣。軽井沢に泊まりきれない、もしくは車がない人にとっては便利だし、ゆっくりできるいい場所だと思う。だから CORNER SHOP を維持するためには、周辺に宿を増やすのがいいんじゃないか、という筋が見えたのが去年です。店や宿をつくったり、農業もやったり……自分の中に複合的にあるのが百姓的な仕事だし、新しい仕事の仕方だと思う。僕は、ある程度自分の中に新しいものを取り込んだら、それをルーティン化したい。新しいゲストハウスをつくったら、それを日々磨いたり、整えたりしていれば、70歳ぐらいまでは、御代田で楽しく暮らしていけるだろうなあ。



PRODUCT

前田美絵 / Mie Maeda

埼玉県出身
東京造形大学テキスタイルデザイン専攻卒業
縄文舎にて作陶開始
埼玉、栃木、滋賀での作陶を経て
現在埼玉県にて作陶中

撮影協力 / 取扱店

IN MY BASKET

IN MY BASKETは私が心ときめく器をバスケットに集めたようなお店に、と名付けました。多様化した現代の食生活を豊かに彩ってくれる工芸作家達の器や優れたプロダクトデザインのグラス等が並びます。昔ながらの織機で織られた優しいリネン類もご覧頂けます。暮らしの中で食卓が楽しくなるような器の提案が出来たら嬉しいです。工芸作家の個展や金継ぎのワークショップ、イベントなど随時行う予定です。



長野県諏訪市末広 8-1 プラタナスハウス 1-A
☎ 0266-55-4256 11:00-18:00 水曜・木曜日定休
📍 inmybasket2005 <https://inmybasket.net>



NAME 筒御猪口
DATA φ 6.0 高さ 5.5cm
素材 / 陶器

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。

諏訪にある器と生活雑貨のギャラリー「IN MY BASKET」を初めて訪れたとき、扉を開けた瞬間に空気がふっと変わり、思わず息をのんだのを覚えています。岡谷出身の店主・宮下肇子さんが、都内で長年営んできた店を閉じ、故郷であるこの地に新たに構えた空間。そこには、全国の素敵な作家の手による器が静かに並び、ひとつひとつが物語を語るようでした。

そのなかで出会ったのが、陶芸作家・前田美絵さんの器です。柔らかな手に馴染むフォルム、釉薬のじみがつくる自然な揺らぎ。控えめでありながら、静かに佇む存在に心を奪われました。日常使いの中でふと目を留めるたびに、新しい表情を見せてくれます。

この器には、秋の酒「真澄ひやおろし」を。冬の間には搾った酒が夏を越えてまるやかに熟し、味に深みを増したひやおろし。その円熟した旨味と、前田さんの器が醸す穏やかな空気感が見事に響き合います。秋の肴を添えて、器と酒の調和をゆっくり味わう時間は、まさにささやかな贅沢です。

Discover SUWA

わたしたちが見つけた「諏訪のまち」



草原屋
〒391-0011 長野県茅野市玉川 11400-1356



丸安田中屋 本店
〒392-0022 長野県諏訪市
高島 3-1421-1

草原屋

教えてくれたのは 製品部 大野田

目の前には雄大な八ヶ岳とその麓に広がる草原。ここは本当に日本なの？と訪れるたびに毎回驚くロケーション「草原屋」。1日2組限定の特別な空間を味わうことができる宿。
食事はオーナーご夫婦が作る自家製ハムやベーコンをはじめ、家庭菜園で育てた沢山の野菜を使った料理。信州産のお肉や季節によって味わうことのできるデザートや手作りジャム。庭で採れる山菜やハーブ、きのこ料理等も味わう事ができます。またリクエストをすれば夕食オプションでBBQや石窯ピザも味



わう事ができ八ヶ岳を独り占めしながらお酒と共に至福の時間が過ぎていきます。他にも山歩きや沢登りツアー、キノコ狩りや星空観測など、老若男女楽しめるアクティビティも多数用意されており、地元の人でも知らなかった自然の恵みを再発見する機会を与えてくれます。家族や友人を誘って訪れたい私の特別な場所です。

新婚当初、人生の大先輩から「結婚祝い」といっていただいたのが、丸安田中屋さんのチーズケーキアントルメでした。濃厚でクリーミーな美味しさと、舌触りの滑らかさに驚いたのを覚えています。最初はホールケーキを仲良く分け合って食べましたが、残った分は夫に隠れてこっそり完食。
本店は、絵本の世界に入り込んだような西洋風の外観で、洋菓子から和菓子まで、お土産やプレゼントに最適な商品が多数揃っています。上諏訪駅前店は、国道20号沿いにあるので、真澄でお買い物後に立ち寄っていただくのがおすすめです。昨年の秋から、真澄の酒粕を使った「酒粕チーズケーキ」も販売中。酒粕の芳醇な香り漂う大人のスイーツもぜひお試しください。

丸安田中屋

教えてくれたのは 企画部 三好



ニラとしめじの ビーフン炒め



MASUMI's Table 真澄のある食卓

材料：(作りやすい分量)

- ・しめじ……………50g
- ・ニラ……………40g
- ・豚ひき肉……………50g
- ・ビーフン……………50g
- ・生姜(みじんぎり)・2片
- ・花椒……………小さじ1
- ・米油……………大さじ2
- ・ごま油……………小さじ2
- 【A】
- ・ニンニク……………耳かき1杯分くらい
- ・塩……………ひとつまみ
- ・胡椒……………少々
- 【B】
- ・醤油……………大さじ1
- ・オイスターソース…大さじ1/2
- ・酒……………大さじ1

作り方

- ① ビーフンは熱湯に3分ほど浸して戻しておく。戻したビーフンはキッチンバサミなどで食べやすい長さに切る。
- ② しめじは手で細かく割り、ニラは2〜3センチほどにザク切りにする。小さいボウルに豚ひき肉を入れてAの調味料を加えてしっかり手で混ぜる。花椒は包丁でザクザクと少し細かくきざむ。
- ③ フライパンに米油と花椒と生姜を入れて強火にかけ、泡が出てきたら②の豚ひき肉を加えてほぐしながら炒める。
- ④ ③の色が変わってきたらしめじを加えてサッと炒め合わせ、①のビーフンとBの合わせ調味料を入れて絡めながら炒める。
- ⑤ ④にニラを加えてサッと炒め合わせて、仕上げにごま油を加えて香りをつけたら出来上がり。

家庭でも簡単に作れるおつまみレシピを紹介。ひやおろしの重厚な味わいに、旬のキノコや醤油のコク、ニラの風味がマッチ。ごま油と花椒で中華風に仕上げ、ひやおろしの酸や香りに一体感をもたらしめます。花椒の量を調整し、家族のごはんにも。おつまみにはビーフンの長さを食べやすくカット、麺料理にはそのまま。味変に黒酢をかけると、より一層味が引き立ちます。



季節のお酒

秋の季節でもある『ひやおろし』。一夏の熟成を経ることで、落ち着いた味のある味わいへと変化。山廃特有の重層的な質感が、旨味を増す秋の味覚を引き立てます。爽やかな秋を彩る一本としてお楽しみください。

分類/山廃純米吟醸酒
出荷時期/秋季限定(2025年9月9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/15度
飲み方/〇冷酒・〇常温・〇燗酒
保存方法/冷暗所

※商品の特性上、濃成分が混ざる場合がございますが、品質には問題ございません。

教えてくれたのは

大塩あゆみ



出張料理「あゆみ食堂」として都内を中心に活動後、2019年秋より長野県諏訪市に実店舗をオープン。現在は、お店での日々の料理を中心に、様々なイベント、展示会などでケータリングや出張料理を行い、食べる人、食べる環境、コンセプトに合わせて作る「オーダーメイドレシピ」も多く手がける。著書に「あゆみ食堂のお弁当23人の手紙からうまれたレシピ」(文化出版局)、「超元気になれる!あゆみ食堂のワンプレート」(家の光協会)がある。

Seasonal SUWA Autumn 赤や黄色で彩る秋の景色 諏訪エリアの紅葉



社仏閣、周辺の山々など紅葉が見られる様々なスポットがあります。ゆつくり散策をしながら、カメラ片手に、イベントに参加して、思い思いの紅葉狩りを諏訪で満喫してください。

残暑も落ち着いてきた頃、一気に寒さが増してくるのが諏訪の秋。木々の葉が色づき始め、赤や黄色が美しく映える景色が広がります。諏訪のように朝晩と日中の寒暖差が大きい地域では、葉っぱの色づきもより鮮やかになるそうです。諏訪湖や神社仏閣、周辺の山々など紅葉が見られる様々なスポットがあります。ゆつくり散策をしながら、カメラ片手に、イベントに参加して、思い思いの紅葉狩りを諏訪で満喫してください。



画像提供：諏訪観光協会



秋
季
限
定



製品部
日達

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。

HIYAOROSHI ひやおろし

山廃造りならではの複雑重厚な味わいは
滋味豊かな秋の料理と抜群の相性です。



蔵にいた頃、ひやおろしの酒母を担当したことがありました。山廃造りの酒母は、他の酒母よりも日数も手間も掛かります。特に權入れ(板がついた棒で酒母をかき回す)は全身の力を精一杯込める必要があり、とても大変でした。フレッシュなお酒とは違った熟成感と、蔵人達の苦勞が詰まっている一本です。

糀あま酒 ぷれーん

米糀100%。酒造りで培った糀づくりの技術を生かした心地よい軽さと甘み特徴です



DM部 山崎

真澄のあま酒は、米糀と水だけで造られた粒の無いすっきり飲めるタイプ。酒粕を使ったあま酒が苦手でも「これなら飲める美味しい!」というお客様が多いです。中でもぷれーんは甘味があり、暑い時は冷凍庫で凍らせてシャーベット、寒くなってきたら温めて。人に優しいあま酒です。

KAYA 茅色

あえて精米歩合を抑えた信州米で醸し、
米のうま味を素直に表現しました。



営業部 矢口

茅色は、構えず自然体でホッとできる純米酒です。アルコール度数が少し低めなこともあり、ゆるゆると飲み続けられる茅色のお欄に癒されています。酢豚・肉じゃがとろけたチーズなど、コク×旨味の相乗効果で魅力がアップします。

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名様に、11月に発売予定の「真澄 あらばしり」をプレゼント! (11月末~12月発送予定)



応募フォーム
感想募集締切
11月17日(月)



MASUMI NEWS

NANAGO SUMMIT 2025 開催しました

7月12日(土)に蔵元でのイベント「七号サミット スピンオフ 2025」を開催しました。今回のテーマは「日本酒×コーヒー」。諏訪のコーヒーショップ、レストランとのペアリング体験をご用意。参加者の方々には、一見対立するような二つの飲み物が、お料理とのペアリングによって広がる新たな味わいの世界を楽しんでいただきました。



諏訪五蔵の「まちあるき呑みあるき」今秋も開催!



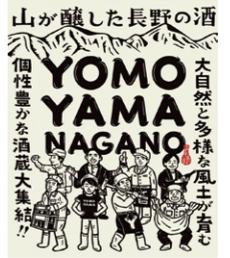
10月4日(土)に、諏訪五蔵の「まちあるき呑みあるき」が会場を歩行者天国にして開催されます。甲州街道沿い約500mに軒を連ねる諏訪五蔵を歩いてめぐり、銘酒を楽しんでいただくイベントです。地元のおつまみ屋台も出店予定。詳しくは公式HPをご覧ください。



諏訪五蔵
公式HP

信州の銘酒が大集合「YOMOYAMA NAGANO」

長野県の酒蔵が集う日本酒イベント「YOMOYAMA NAGANO」は、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。5月に東京、7月に名古屋、8月に福岡の各会場で開催。残すは9月25日(木)の長野会場のみ。真澄蔵元も参加予定です。詳しくは長野県酒造組合のHPから。



長野県酒造組合
公式HP



日本酒セミナー好評開催中

日本酒の魅力を真澄の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』」は、毎月1回~2回程度開催しています。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みたいけれどもう少し詳しく知りたい方にオススメのセミナーです。



日本酒セミナー
申し込み・詳細

※2025年12月までモニター価格で開催

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.42 2025.5.9
伴野酒造株式会社 (長野県)
伴野貴之さん



「心がすこし安らぐ酒」をテーマにした 澤の花と、「心がすこしオドル酒」をテーマとした Beau Michelle を醸す伴野さん。同じ長野県でも当社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がされています。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した。



vol.43 2025.7.11
丸石醸造株式会社 (愛知県)
深田英揮さん



「二兎追うものしか二兎を得ず」——その言葉をコンセプトに、「味と香」「酸と旨」「甘と辛」など、一見すると対立するふたつの魅力を、絶妙なバランスで一体に昇華させた日本酒。「新鮮さ」「後味の良さ」「食との融合」を共通のテーマに、1本を通してストーリーを味わえる、まさに「飲む物語」。そんな二兎が生まれた背景、酒造りへのこだわり、そして日々の挑戦について、深田さんにじっくりお話を伺いました。

Instagram 真澄公式アカウント

オンライントークの他、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。





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9月3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。