

B R E W

Miyasaka Brewing Magazine

2026 AUTUMN

Issue 30

TAKE FREE



MASUMI
SUWA 1662

諏訪の風

写真 一 砺波周平

文 一 宮坂勝彦

昼間の暑さが和らぎ、

湖から吹く風に秋の気配が混じり始める頃、

高台から見下ろす諏訪の街に、

無数の灯りが広がります。

家々の窓。工場の明かり。

湖畔を行き交う車の灯火。

ひとつひとつは小さくとも、

遠くから眺めると、

まるで星々が地上に降りたよう。

空を見上げれば星が輝き、

目を落とせば街の光が瞬く。

その境界が曖昧になる夕暮れ時には、

諏訪全体が静かに

呼吸しているように感じられます。

昼の諏訪は、山々の稜線と

湖のきらめきが美しい街です。

しかし夜になると、その風景の中に

人々が息づいていることを感じられます。

仕事を終えて帰路につく人、

家族と食卓を囲む人、

誰かのために働き続ける人。

その一つひとつの時間が灯りとなり、

この街の輪郭を描いています。

夜空の星と街の灯りが溶け合い、

静かな光に包まれた美しい諏訪の風景に

ふと夏の終わりを感じます。



「わさびとキャビア」を一大産業へ。
安曇野で育む珠玉の食材を、
自分の手で育てる喜び

profile

望月啓市 Keiichi Mochizuki

昭和11年創業のわさび農園の4代目。子ども時代から卓球に打ち込み、高校時代には全国大会でも活躍する。東京農業大学卒業後、練りわさび会社での勤務を経てUターン。直後から業界の既存の枠に収まらない取り組みや発信で注目されている。2024年には「安曇野キャビア株式会社」を設立。安曇野に新しい産業を打ち立てるべく奮闘中。



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。今回は長野県安曇野市でわさび農園を営み、チョウザメ、サーモンの養殖にも取り組む望月啓市さんがお相手です。30代前半、地場産業の担い手として若手筆頭の望月さん。しっかりと先を見据えつつ、規格外の挑戦をする原動力について聞きました。

世間を知り、わさび農家の
魅力と可能性に気づく

—— 望月さんは代々続くわさび農家ですが、ご自身でチョウザメの養殖も始めるなど、すごいチャレンジをしていますよね。地場産業の発信も上手だし、改めてここまでの道のりを聞いてみたかったんです。まず、安曇野に帰ってきたのは23歳のときでしたっけ。若いうちに戻って来たのには、理由があるのですか。

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

藤屋わさび農園有限公司 専務
安曇野キャビア株式会社 代表
望月啓市さん

聞き手：宮坂勝彦（宮坂醸造）
文：小野 民





望月啓市さん(以下、望月) はい。大学卒業後、1年ちょっと練りわさび屋さんで修業して、自分としても想像以上に早いUターンでした。

本当はもう少し修業するはずだったのですが、祖父が畑を早く引き継ぎたがっていて、仕事を習う意味でも、早めに帰ることに決めました。

—— 子どもの頃からわさび農家になるつもりだったのですか。

望月 実は、子どもの頃には、わさびの仕事に全く触れさせないのが父親の教育方針だったんです。子ども時代に嫌々手伝わせるのはよくないと思っていたみたいです。たしかに、実際は魅力的な部分もあるのに、嫌な部分だけを先に知ったら継ぎたくないですよ。今

—— なるほど(笑)。それで、心は決まったんですね。

望月 はい。でも、別のバイトですごく性に合っていたのもあるんですよ。農大のオホーツクキャンパスにいたので、漁師のバイトをしていたんです。体力勝負なところも、厳しさもある雰囲気も好きで

したし、給料も結構よくて。夜中の0時に出航して、朝の3時に終わるんですが、2万円もらえたんですよ。授業にちゃんと出られて、ありがたかったです。

—— 漁師の仕事が好きだったことが、今取り組んでいる養殖業につながっているんです。でも、帰ってきたときはわさび一本でしたよね。戻って農家を継いでみてどうでしたか。

望月 メディアの人にしろ、一般の人でも、わさび田を見てもらうことを、父の代まではしてきませんでした。それを、僕が入ってからは人をガンガン引き入れていきました。最初は畑担当の祖父に反対もされましたけど、実際に畑を見た人たちに「環境がいいんだね」「素晴らしい」と直接言われるようになって、何も言われ

なくなりました。

みなさんの声を聞いて、僕自身も、貴重なものを特別な環境でつくっている自覚を持たなくてはいけないと思いました。

—— 今は、海外からの引き合いも多いんですね。

望月 輸出も自分の代で始めたことです。最初、市のプロモーションでイギリスとフランスに行ったんですが、そこで初めて、日本とは全く違う金額で取引されているのを知って、可能性を感じました。それで2017年から輸出事業を始め、今はヨーロッパとアジア圏に輸出しています。

あと、僕が始めたことといえば、飲食店巡り。生わさびを使っている店の食べ歩きが趣味にもなりました。自社のわさび

を使ってくださっている店に行きたいのもあるし、いろいろなわさびの使い方を知るの、すごく勉強になります。

**当たり前と思っていた仕組みを変え
わさび産業のかたちを変える**

—— 今、藤屋わさび農園の社員は何人くらいですか。

望月 30人くらいです。加工部門については父が主に担当していて、僕は栽培と営業担当です。工場を建てる時には、ビジョンを2人で話し合いますけど、生わさびについては、自分が祖父から引き継いで、プロモーション込みで全

部やっています。

営業はワンオペですが、本当に恵まれた食材なので、自分から行かなくても、先方から来る話が多いです。栽培に関しては、自社で栽培しているわさびのほか、取引する農家さんの数はどんどん増えていきます。

わさび産地として、静岡も有名ですが、あちらはJAを通すのが主で、安曇野はそれぞれの農家が契約している問屋さんに納品するかたちが主です。

うちの会社も農家兼問屋なんですが、問屋と大手の練りわさびメーカーさんがつながっていて、茎や葉は練りわさび用にするわけです。農家はそれ以外の芋の部分の少しでも高く売れた

いのですが、その値段が何十年も一律だったんです。でも、僕は海外の状況も見て、需要が高いことを知ったから、相場を一気に上げました。それで農家さんが集まってきたくれたわけです。

1キロで約3000円だったのが、今ではキロ2万円くらいになっています。あとは、葉と茎も塩漬けしてそのままメーカーに渡していたのを、自分たちで工場を建てて加工するように変えました。そうすることで、自社のわさび商品の比率が増えていきます。

昔は分業だからこそできたことも多かったでしょうが、今は全部まとめて利益にしていけないと、持続できない現実があると思います。周りの問屋さんからの反発もありましたが、自分がまだ若かったからこそ、既存の枠組みについてよくわからないという顔ができたのがよかったかもしれません。でも、産地として生き残っていくためには、仕組みを変えていく必要は、絶対に生じてくるものじゃないでしょうか。

**7年間は無収入
キャビア一大産地への布石**

—— チョウザメの養殖は、もともとニジマスなどの養殖場だった場所や魚の加工をしていた工場を引き継いでいるんですよね。この街は「水」を中心にエコシステムがあるのが素晴らしいです。ずっとそのシステムによって産業が築かれてきているけれど、もちろん

時代にそぐわない部分もある。生かせるものは最大限に使って、何がつかれるか。今の時代に必要なものを見定めるって難しいですよ。わさびについてはやり方を変えて時代にフィットさせているし、チョウザメについては、全く新しいチャレンジじゃないですか。

望月 そうですね。生わさびのお客さんとキャビアを結びつけられたのは良かったと思います。

—— すごく可能性があるだろうと思うから、キャビア自体を食べられるシーンがもうちょっと広がるといいですよ。お寿司屋さんでキャビアを食べる「自分たちのフィールドを使ってできる」と思ったと聞きました。その発想力と行動力って、本当にすごい。

望月 お寿司屋さんって、いろんなところでキャビアが結構使われているんです。だから、あらためてキャビアってどんなものだったか、チョウザメの卵だよな、淡水魚なら、安曇野の池、空いているじゃん……みたいな発想でした。考えついたはいいけれど、やり始めてからはちょっと後悔しましたけどね(笑)。一度池にチョウザメを入れたら、辞める。殺すこと。それはできないし、引き返せなくなったなあ、と一瞬後悔しました。エサ代も、マジでやばいです。

ただ、国産キャビアの値段は本当に高く。オードブルに添えられている量は約1グラムですが、あの量で400円くらいに



BOOKS to DRINK

読んで飲みこむ本

今回の選書テーマ

丸石にココロをつかまれる

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。



『丸石神』
中沢 新一 (著) 中沢 厚 (著) 石子順造 (著)
小島 福次 (著) / カノア

1970年代、丸石神をめぐるさまざまな謎を研究する民俗学者や美術家たちの集団によるユニークな知的冒険の記録であり、中沢新一が「私の原点」と語る貴重な書籍の増補新版です。

山梨といえば何を思い浮かべ他県の知り合いに尋ねると、『温泉』『ワイン』『富士山』などは容易に出てくるが、極々稀に『丸石』と言ってくれる人がいるのだから、その人とは友達になれそうと勝手に思ってしまう。山梨県内(とくに峡東地域)には、道の辻や神社、葡萄畑の前などに、あたりまえのように丸石が鎮座している。それが『丸石神』だ。時に雑然と、時に荘厳に、その形や大きさもさまざまなで、県内に700ヶ所以上存在すると言われている。球体の石を祀った道祖神は全国的にも珍しく、昔から大切にされてきたであろうこの丸石信仰の成り立ちには未だにはっきりと解明されてはいない。

ベールに包まれた丸石という存在に魅了される人は今も昔も少なからず(かくいう私も)いるものだ。1970年代、この丸石神をめぐるさまざまな謎を研究するため、民俗学者(中沢厚)や美術家(石子順造)たちが丸石神調査グループを組み、県内の丸石道祖神をリサーチ。さまざまなフィールドワークの末に、今や丸石好きからは「伝説の書」と呼ばれる『丸石神 庶民のなかに生きる神のたち』を1980年に出版した。県内各地の丸石神の写真が収められ、当時の生活や祭事などのことも知るこ

BOOK SELECTOR

土屋 誠 - Makoto Tsuchiya -

●PROFILE

BEEKを主宰する、餃子と温泉を愛する編集者&アートディレクター。2024年に出版社「MOKUHON PRESS」を立ち上げ、2025年にはギャラリーと読書スペースを併設した新刊書店「YOMU」をオープン。

【SHOP DATA】山梨県韮崎市本町1-4-32
13:00-18:00 (木・金・土営業)

[yomu_bookandtea](#)



とができる。この本はしばらく絶版になっていたのだが、今年になって新装版として、あらたに中沢新一の書き下ろし論考も収録され蘇ったのである。現代の丸石愛好家の人たちにとっては、かつての書籍が絶版になって手にできていない人も多かったため、約半世紀ぶりの復刊は朗報だ。

そう、丸石にはロマンがある。興味の無い人からしたらただの石なのだが、丸石に興味をもてばもつほど、歴史や人間の折り、さらには根源的な美というものをさまざまな形の石から感じる。千差万別の丸石神を見ていけば、必ず、推しの丸石神も見つかるはずだ。この本を手にとって、丸石をさがす山梨の旅を、ばくはぜひ皆さんにおすすめしたい。



—— キャビアがとれるまで、7年かかる。それまでは全く回収できなくて投資のみにていうのは、ビジネスとしては辛いなあ。逆に、楽しさはどういう点にあるんですか。

望月 そうですね。植物と違って、生きていて死なせちゃいけないから、気が抜けないのでしょ。う。キャビアがとれるまで、7年かかる。それまでは全く回収できなくて投資のみにていうのは、ビジネスとしては辛いなあ。逆に、楽しさはどういう点にあるんですか。

—— 例え、雨が降ったら、ずっと池に張り付きっぱなしになります。落ち葉が、一気に流れてきちゃって、スクリーンに張り付くと、水の流れを堰き止めてしま。う。そう。な。れ。ば、チ。ョ。ウ。ザ。メ。は。酸。欠。に。な。っ。て。死。ん。で。し。ま。い。ま。す。本。当。に。一。瞬。た。り。と。も。気。が。抜。け。な。い。か。ら、夜。中。で。も。気。に。な。っ。た。ら。見。に。行。く。こ。う。い。う。緊。張。感。が。あ。る。の。が、僕。に。と。つ。て。は。楽。し。い。こ。と。で。す。

—— 例え、雨が降ったら、ずっと池に張り付きっぱなしになります。落ち葉が、一気に流れてきちゃって、スクリーンに張り付くと、水の流れを堰き止めてしま。う。そう。な。れ。ば、チ。ョ。ウ。ザ。メ。は。酸。欠。に。な。っ。て。死。ん。で。し。ま。い。ま。す。本。当。に。一。瞬。た。り。と。も。気。が。抜。け。な。い。か。ら、夜。中。で。も。気。に。な。っ。た。ら。見。に。行。く。こ。う。い。う。緊。張。感。が。あ。る。の。が、僕。に。と。つ。て。は。楽。し。い。こ。と。で。す。

—— 例え、雨が降ったら、ずっと池に張り付きっぱなしになります。落ち葉が、一気に流れてきちゃって、スクリーンに張り付くと、水の流れを堰き止めてしま。う。そう。な。れ。ば、チ。ョ。ウ。ザ。メ。は。酸。欠。に。な。っ。て。死。ん。で。し。ま。い。ま。す。本。当。に。一。瞬。た。り。と。も。気。が。抜。け。な。い。か。ら、夜。中。で。も。気。に。な。っ。た。ら。見。に。行。く。こ。う。い。う。緊。張。感。が。あ。る。の。が、僕。に。と。つ。て。は。楽。し。い。こ。と。で。す。

—— 例え、雨が降ったら、ずっと池に張り付きっぱなしになります。落ち葉が、一気に流れてきちゃって、スクリーンに張り付くと、水の流れを堰き止めてしま。う。そう。な。れ。ば、チ。ョ。ウ。ザ。メ。は。酸。欠。に。な。っ。て。死。ん。で。し。ま。い。ま。す。本。当。に。一。瞬。た。り。と。も。気。が。抜。け。な。い。か。ら、夜。中。で。も。気。に。な。っ。た。ら。見。に。行。く。こ。う。い。う。緊。張。感。が。あ。る。の。が、僕。に。と。つ。て。は。楽。し。い。こ。と。で。す。

—— 例え、雨が降ったら、ずっと池に張り付きっぱなしになります。落ち葉が、一気に流れてきちゃって、スクリーンに張り付くと、水の流れを堰き止めてしま。う。そう。な。れ。ば、チ。ョ。ウ。ザ。メ。は。酸。欠。に。な。っ。て。死。ん。で。し。ま。い。ま。す。本。当。に。一。瞬。た。り。と。も。気。が。抜。け。な。い。か。ら、夜。中。で。も。気。に。な。っ。た。ら。見。に。行。く。こ。う。い。う。緊。張。感。が。あ。る。の。が、僕。に。と。つ。て。は。楽。し。い。こ。と。で。す。

—— 例え、雨が降ったら、ずっと池に張り付きっぱなしになります。落ち葉が、一気に流れてきちゃって、スクリーンに張り付くと、水の流れを堰き止めてしま。う。そう。な。れ。ば、チ。ョ。ウ。ザ。メ。は。酸。欠。に。な。っ。て。死。ん。で。し。ま。い。ま。す。本。当。に。一。瞬。た。り。と。も。気。が。抜。け。な。い。か。ら、夜。中。で。も。気。に。な。っ。た。ら。見。に。行。く。こ。う。い。う。緊。張。感。が。あ。る。の。が、僕。に。と。つ。て。は。楽。し。い。こ。と。で。す。

—— 例え、雨が降ったら、ずっと池に張り付きっぱなしになります。落ち葉が、一気に流れてきちゃって、スクリーンに張り付くと、水の流れを堰き止めてしま。う。そう。な。れ。ば、チ。ョ。ウ。ザ。メ。は。酸。欠。に。な。っ。て。死。ん。で。し。ま。い。ま。す。本。当。に。一。瞬。た。り。と。も。気。が。抜。け。な。い。か。ら、夜。中。で。も。気。に。な。っ。た。ら。見。に。行。く。こ。う。い。う。緊。張。感。が。あ。る。の。が、僕。に。と。つ。て。は。楽。し。い。こ。と。で。す。



藤屋わさび農園
有限会社

WEB



Instagram



藤屋わさび店
長野県安曇野市穂高 6670
☎ 0263-82-2028
9:00 ~ 18:00 (土日は 17:00 まで)

陶芸家 山田隆太郎

1984年 埼玉県生まれ
2007年 多摩美術大学環境デザイン学科修了
2010年 多治見市陶磁器意匠研究所修了
2014年 神奈川県相模原市に移転

撮影協力／取扱店

A E L U

渋谷区代々木上原に店舗を構えるギャラリー、AELU（アエル）。「和える」と「逢える」から由来し、今までに出逢ってきた人やモノを自由な感性で組み合わせ、提案している。日々の生活の豊かさや楽しさを形にしており、日常的に使える手仕事にこだわった器を中心に展示、販売している。



取り扱い作家：芳賀龍一/マリオングロー/内田悠/岩田圭介など
東京都渋谷区西原 3-12-14 西原ビル 4F
☎ 03-6479-1434 13:00-18:00 水木休
📍 aelu_tokyo www.aelu.jp



NAME 粉引筒カップ
DATA φ 7.2 高さ 6.5cm
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。

秋になると手に取り取りたくなる器があります。神奈川県相模原市で作陶する山田さんの器です。

故・青木亮氏の工房を受け継ぎ、薪窯、灯油窯を作品に合わせて使い分けながら、一点一点丁寧に焼き上げられています。

力強い土の表情を残しながらも、どこか端正で穏やかな佇まい。その絶妙なバランスが山田さんの作品の魅力です。手に取ると自然と馴染み、料理やお酒を受け止める器としての懐の深さを感じます。

「うつわを作ることが好き。」その言葉の通り、さまざまな器を見て学び、吸収し続ける姿勢は、一つ

ひとつの作品にも表れています。日々の暮らしの中で気負わず使え、それでいて食卓を少し豊かにしてくれる、そんな器です。

この季節、私がこの器に合わせたいのは真澄ひやおろしです。夏を越えてゆつくりと熟成したひやおろしは、穏やかな香りと丸みを帯びた旨味が魅力。きのこや根菜、焼き魚など、秋の味覚とともに味わうと、そのやさしい余韻が一層引き立ちます。山田さんの器が持つ土の温もりと、時間が育んだひやおろしの深み。その二つが重なることで、何気ない晩酌が少し特別な時間になります。器も酒も、時間をかけて育まれるもの。その豊かさを、秋の食卓でゆつくりと楽しみましょう。

(文：宮坂勝彦)

Discover SUWA

わたしたちが見つけた「諏訪のまち」

Green tea 煎 (SEN)

教えてくれたのは 営業部 井上



茅野市にある日本茶の専門店「Green tea 煎 (SEN)」やん。県外で働いているときにInstagramの投稿を見つけて以来、長野に遊びに来た際には必ず立ち寄る行きつけのお店になりました。ショップとカフェが併設されており、カフェスペースでは、日本茶をはじめとしたドリンクや様々なスイーツが楽しめます。私のオススめはお団子。餡は甘すぎず、お団子部分も柔らかく何本でも食べたくなります。

季節商品を使用した期間限定メニューもあり、どの季節に行っても食べたいものが揃えていくので、毎回メニュー選びにとても悩みます。この季節のワッフルプレートは、秋の味覚・みついもを使用



Green tea 煎
〒391-0001 長野県茅野市ちの2921-1
販売スペース (10時～19時) 水曜定休
カフェスペース (10時半～17時) 水曜・木曜定休

しており、濃厚な甘さが楽しめます。甘党の夫のお気に入りメニューです。ショップの方では、毎回お茶の試飲を出してくださり、ゆっくりとお茶を味わいながら商品を選べます。お店の方とお話をしながら、美味しいお茶をいただく、ホッと一息つける空間です。週末はティータイムの時間帯が混み合うこともあります。茅野市に来た際は是非立ち寄ってください！

Seasonal SUWA Autumn

移ろいゆく季節を感じて



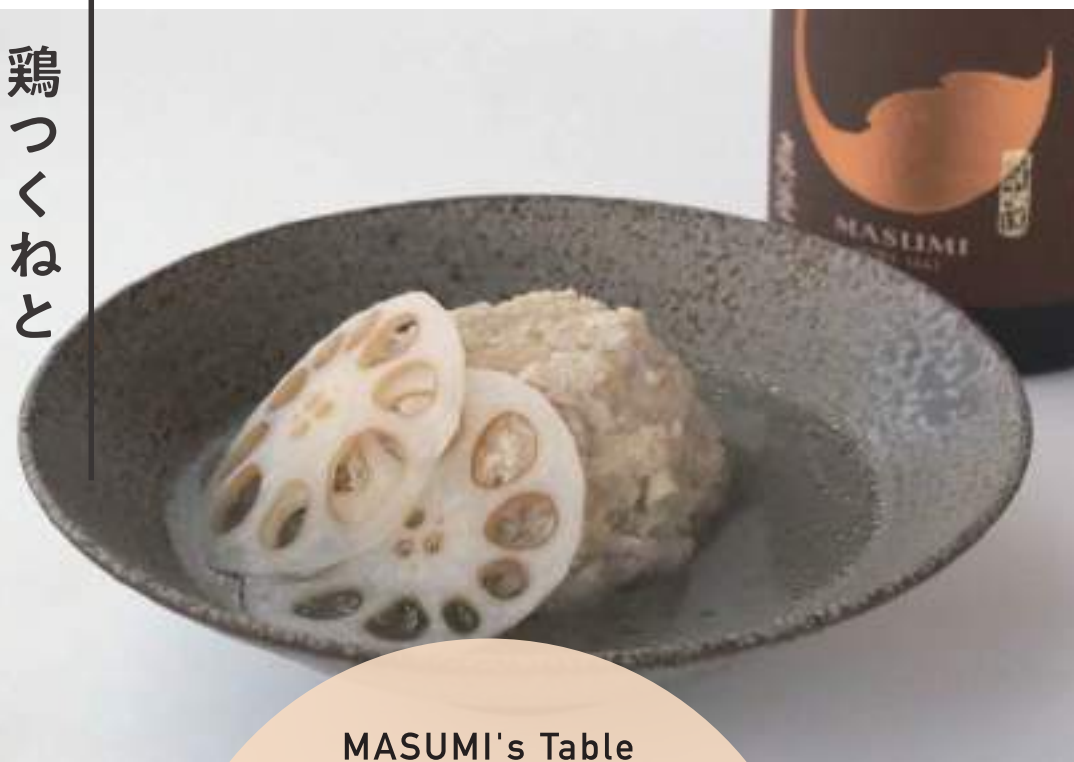
茅科湖の魅力は、散策の手軽さにあります。1周約1キロメートル程ですので二十分もあれば歩けます。歩道も整備されていますので、とても歩きやすいです。また、湖面に映る茅科山の姿はとても美しく、癒されます。四季折々で違う姿を見せてくれる、私の憩いの場所です。

茅野市中心から車で二十分程の茅科湖。四季折々の自然を楽しむ人気の観光スポットです。しかし私が今回おすすめするのは特別な理由があります。昨年の秋、本誌編集担当者から「来年の秋号の執筆をお願いしたい」と依頼を頂いたその日、偶然にも私は家族と茅科温泉に泊まることになっていたので、ここ数年、秋のこの時期に当地で一泊してゆっくり過ごしています。

宿泊した翌日、茅科湖を散策したのですが、折しも紅葉の真っ盛り。朝日を浴びた木々は赤や黄色に鮮やかに色づき、澄み切った青空とのコントラストが実に見事でした。

教えてくれたのは 経営管理部 松沢

鶏つくねと蓮根のすまし煮



MASUMI's Table 真澄のある食卓

すりおろした蓮根を練り込んだつくねと生姜が香る上品なお出汁に、熟成期間を経て旨味がのったひやおろしを添えて。ひやおろしを冷酒で味わえば出汁の繊細さと生姜のキレが際立ち、お燗酒にすれば米のまろやかな旨味が鶏の旨味としっかりと重なり合います。夏から秋の移り変わりを感じるこの時期は、気温に応じてお酒の温度を変える楽しみ方もおすすめです。

材料：4個分

- ・鶏ひき肉 200g
- ・蓮根 100g
- ・生姜 1片
- ・片栗粉 大さじ1
- ・酒 大さじ4
- ・昆布(5cm×2cm) .. 1枚
- ・塩 小さじ1
- ・こしょう 適量

作り方

- ① 蓮根は皮をむき、薄切りで8枚切り分け、残りはすりおろす。生姜もすりおろす。
- ② 鍋に水2カップ(400ml)を入れ、昆布を浸しておく。
- ③ ボウルに鶏ひき肉、すりおろした蓮根、生姜、塩小さじ1/2、こしょう少々、片栗粉を加えてよく練り混ぜ、4等分にする。
- ④ ②の鍋に酒を加えて中火で熱し、沸騰したら塩小さじ1/2を加える。丸めたつくねをそっと鍋に入れ、弱めの中火にして蓋をし、時々転がしながら6分ほど煮る。
- ⑤ 蓮根の薄切りを加え、さらに2～3分ほど煮て火を通す。
- ⑥ つくねを器に盛り、蓮根の薄切りを添えて温かい出汁を注ぐ。

季節のお酒

秋の季語でもある『ひやおろし』。一夏の熟成を経ることで、落ち着き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。実りの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(2026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 ひとごこち
兵庫県加東市山国地区産 山田錦、他
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



ひやおろし

教えてくれたのは

ごはん同盟



調理担当のしらいのりさん、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。



秋季
限定

UMESHU うめ酒

厳選した梅の実を自家製焼酎に漬け込み、
爽やかで豊潤な風味に仕上げました。



製品部 小林

梅酒を壺に詰める時、さわやかな梅の香りが
します。香りもよく、梅のほどよい甘みと酸味が
ぎゅっと凝縮された味わいがとても好きです。
ロックでゆっくり飲むのも好きですが、食事の際
は紅茶と1:1で割って飲んだりもします。甘すぎ
ない梅酒が紅茶とよく合って、フレイバーティー
のようで美味しいですよ。

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。

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。



昨冬のお酒造りでは、酒母を担当していました。ひや
おろしは「山廃(やまはい)」という仕込みをしたお酒
で、酒母の期間が30日間もあるため、管理が難し
いお酒です。ひと夏の熟成を経た、まろやかな口当
たり、山廃由来の複雑で重厚な旨味、そしてキレの良
い酸味のバランスが絶妙な秋の限定酒です。温め
て、ぬる燗で飲むのもおすすめです。



製造部 芳澤

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 清水

淡麗辛口な味わいが魅力の「漆黒 KURO」。香
ばしい焼き鳥や、繊細なネタの旨味を引き立てる
お寿司など、お気に入りの料理に寄り添ってくれる
最高の一本です。ボトルは1800ml・720ml・300ml
と選べますが、個人的なイチオシは300ml。ちよう
どよく飲み切れます。まずは冷やした漆黒と焼き鳥
のコンビを、ぜひ試してみてください。

MASUMI NEWS

全国新酒鑑評会で 金賞を受賞しました。

令和7酒造年度「全国新酒鑑評会」
において、真澄が金賞を受賞しまし
た。杜氏と蔵人たちをはじめ、製品や
事務に関わるスタッフ全員が七号系
自社株酵母という原点を見つめ続
け、丹精込めて醸したお酒がこのよ
うに高く評価されたことを、大変嬉し
く思っております。支えてくださっている
多くの方々への感謝を忘れずに、これ
からも美味しいお酒をお届けできるよ
う、たゆまぬ努力を続けてまいります。



金賞受賞を受けて新聞の取材
を受けている富士見蔵杜氏

「まちあるき呑みあるき」 今秋も諏訪五蔵にて開催!

10月3日(土)、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、各蔵の造り
手とじっくり対話ができる催しです。5月に
東京、7月に大阪で開催し、残すは9月24
日の長野会場のみ。詳しくは長野県酒
造組合のHPから。



詳細は
こちらから



レセプションルーム 常盤蔵 進化中

蔵の一部を改修し、セミナーや音楽イベントなどを開催している「レ
セプションルーム 常盤蔵」。真澄のWEBサイト内には常盤蔵のペー
ジを新設し、今後の催しなどの情報を掲載しています。セミナーでは
七号酵母にまつわるスポットの見学を追加し、音楽イベントも定期的
に開催するなど、少し
ずつパワーアップして
います。



詳細は
こちらから



蔵元ショップ Cella MASUMI NEWS

NEWS 1

純米大吟醸の酒粕を練り込んだ クセになる「酒粕クラッカー」

日本酒造りの副産物・酒粕を使った特製クラッカーをご紹
介。藻塩の塩味がアクセントになっており、贅沢に使用した
酒粕によりチーズのような風味が楽しめます。卵や乳製品
不使用の素朴な味わ
いは、そのまま食べて
もわさび漬けやクリー
ムチーズをつけてもお
いしく召し上がれます。
地元素材で優しいお
菓子を作り続ける「丸
安田中屋」製。80g、
756円(税込)。



NEWS 2

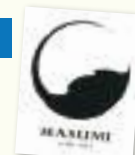
諏訪市内3社がコラボ! 「酒粕チーズケーキ」販売中

諏訪湖のシンボリック存在「ホテル紅や」、諏
訪生まれの人気製菓店「丸安田中屋」と真
澄の3社で開発した酒粕チーズケーキを販
売しています。始まりはホテル紅やの食事処
「陽乃彩(ひのいろ)」のデザートメニュー。お
客様のリクエストを受け、料理長監修のもと、
丸安田中屋の協力により商品化が実現しまし
た。酒粕が香る、なめらかで芳醇なチーズケー
キはお酒にもマッチ。甘党の方はもちろん、お
酒好きの方にお試しいただきたい諏訪なら
ではの逸品です。ホール 3,240円(税込)、ミ
ニ 411円(税込)。



ご来店の方にステッカープレゼント!

セラ真澄にお越しの方に、真澄オリジナルのロゴステッ
カーをプレゼントします! 点線で切り取り、ショップ
までお持ちください。有効期限はありません。



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：2026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。