

YAMANASHI
DISCOVERY
MAGAZINE

VOL.

02

2016

SPRING

山梨

てて

teku-teku

くく

| 特集 |

山梨の名水が育む
日本酒を訪ねて。



かつて甲州街道の宿場として栄えた山梨県北杜市白州町の台ヶ原宿。
 今でも当時をしのばせる町並みが残り「日本の道百選」に選定されています。
 この地の水にほれ込み「七賢」山梨銘醸の創業者が酒蔵を興したのは寛延3
 (1750)年。以来、南アルプス甲斐駒ヶ岳の伏流水で日本酒を醸し続けてきました。
 伝統を守りながらも、日本酒の新しいおいしさを追求する若手醸造家、山梨銘醸の
 北原亮庫さんに山梨が誇る名水と地酒の魅力を伺いました。



Teku-Teku
 FEATURE

酒造りに真摯に
 向き合う「技と心」。

北原亮庫さん

山梨銘醸株式会社 常務取締役、醸造責任者。
 東京農業大学醸造学科卒業後、岡山県の酒蔵で修業し、25歳で家業に入る。
 山梨銘醸(株) / 北杜市白州町台ヶ原2283 / TEL 0551352236(代)
 営業時間(直営店) 9時30分~17時[4月~9月]、9時30分~16時30分[10月~3月]

てくてく
 Teku-Teku

『山梨てくてく』では

毎回、テーマを決めて、てくてくと歩く速さで
 じっくり山梨のことを紹介していきます。

山梨といえば、富士山をはじめとした山々、
 桃やぶどう、ワイン、ジュエリー、
 甲州街道や武田信玄、
 ほうとう…はもちろん、ほかにも
 こんな山梨あったんだ、といえる発見や感動を
 見つけていただけたらと思います。



CONTENTS

- 16 「てくてく 甲斐の国」
 小淵沢駅 / 甲斐小泉駅
- 14 「てくてく 住」
 人と自然とつながる暮らし。
 せせらぎの音と窓がある風景。
- 12 「てくてく 食」
 月明かりのように優しく心に残る
 お酒と食材が織りなす山梨の味。
- 10 山紫水明の地を
 日本酒で感じる。
- 06 水の産地 やまなし
- 03 酒造りに真摯に
 向き合う「技と心」。
- | 特集 | 山梨の名水が育む
 日本酒を訪ねて。



代々受け継がれてきた誠実な酒造り。
そこから、新しいスタイルを確立していく。

大学の醸造学科に進学しましたが、当時、家業に入ることは考えていませんでした。転機は20歳の時、父から酒造りをやってくれないかと打診されたこと。やるなら極めたいと思い、より真剣に学ぶようになりました。卒業後は、岡山県の酒蔵さんで3年間勉強させてもらい、25歳で家業に入りました。

入社後は、自分たちの時代の酒造りを考えるようになりました。七賢のプライドである代々受け継がれてきた手を抜かない誠実な酒造りは、今後も守っていく。その上で、職人の感覚のみに頼らない酒造りを始めたのです。例えば、温度や湿度など工程上のデータの収集分析。データを共有することで意図した味を造りやすくなり、市場のニーズにより応えられるようになりました。また、必要な設備投資もしました。結果、作業に余裕ができ、よりじっくり酒造りに向き合い、品質を高められるようになったのです。

甲斐駒ヶ岳の伏流水。

この水の味が、酒の味に生きている。

七賢で使う水は、甲斐駒ヶ岳に降った雪や雨が長い年月をかけて、ろ過された伏流水。ひと口飲んでみるとソフトな甘みが口の中に広がる軟水です。それが喉を通っていくと、すっと消えていく。透明感、潤いのある水です。この「白州の水」を芯に水の味を生かしていく、そう覚悟を決め酒造りに取り組んでいます。



また、北杜市は山梨県一の米どころで、農家さんも皆腕が良く質の高い米を作ってくれます。今では七賢で使う米の82%が山梨県産です。私は地元の水と米を使い、地元の人間が造る酒こそ、真の地酒であると思っています。

白州の自然を感じながら味わう地酒

日本酒は複雑で分かりにくいという声も聞きますので、商品全てのラベルに味の特徴やお薦めの飲み方など私のコメントを入れていきます。まずは気軽に手に取ってみていただきたいです。そして、できれば蔵に足を運んでいただき、この白州の自然の中で地酒を味わってほしいです。その思い出と一緒に、七賢を食卓に載せていただければと思います。

3月には、蔵開きがありますので多くの方に来ていただけたらうれしいですね。春の訪れを、ここ白州で感じてみるのもいいですよ。





山々がもたらす豊富な水

山梨県は、「名水百選」と「平成の名水百選」に7カ所が選出されている名水の産地。その水は山から来ているのだと、火山の専門家、山梨県富士山科学研究所主幹研究員の内山高さんは語る。

「火山のある場所は基本的に湧水が豊富です。山梨では、富士山や八ヶ岳が知られています。火山がどのようできてきたか、という火山活動や噴火の歴史は、水がどこで山に染み込み、どういう経路で湧水や地下水としてもたらされるかと、リンクしているのです」

湧水は、溶岩の筋の末端部分から湧き出していることが多いという。

「富士山は山が若く谷が深く削られていないため、標高の低い所から水が湧き出しています。しかし、富士山より古い八ヶ岳は、谷が深く削られているので、標高の高い場所にも湧水がたくさんあり、川になって滝ができています」

そんな山々からの恵みである水には、さまざまな特徴がある。

「例えば、八ヶ岳の水は安山岩といわれる種類の溶岩層を通っているので、適度なミネラル分を含んでいます。特に標高1000メートル前後には、八ヶ岳の深層を通った水量豊富な湧水群があります」

一方、富士山の水は同じ火山でも八ヶ岳と異なり玄武岩といわれる種類の溶岩層を通るため、バナジウムを豊富に含んでいます。八ヶ岳や甲斐駒ヶ岳などと比べて数十倍から百倍以上。同じ玄武岩でも、伊豆大島の三原山や三宅島は、それほどバナジウムは含まれていないので、やっぱり富士山特有のものでしょうかね」

Teku-Teku
FEATURE

水の産地 やまなし

おいしい水は山から届けられていた

八右衛門出口湧水(北杜市)

大木の根元からこんこんと湧き出す湧水。
ひんやりと冷たい透き通った水は、まさに自然からの恵みそのもの。

[北杜市]
八ヶ岳南麓高原湧水群
女取湧水

八ヶ岳南麓の標高1000m前後には、個性豊かな湧水群が形成されている。その一つ女取湧水は、標高の高い位置にあり女取川の水源地となっている。

名水百選



[北杜市]
白州・尾白川

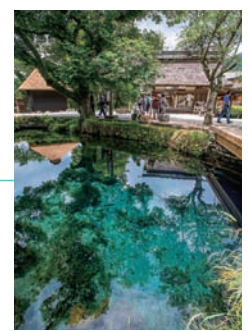
花こう岩が浸食された奇岩と清澄で豊富な水の流れて形成され、渓谷沿いに整備された遊歩道では、変化に富んだ渓谷美を楽しめる。

名水百選

[南都留郡忍野村]
忍野八海 湧池

逆円すい状をした池で富士山を背景とした眺めが美しい。木花開耶姫命により湧出したという伝説が残っており、木花開耶姫命の祭りでは、みこしをこの池の水で洗い浄めるのが恒例となっている。

名水百選



さまざまな地質から生まれる水の魅力

「富士吉田などこの辺りの富士山の北麓地域では、山からの冷たくミネラル豊富な地下水を生活用水としてくみ上げ使用しています。ぼくがここに赴任したとき、コーヒーメーカーに浄水器を付けようかって話したら、ここでは必要ないですよ、味が変わっちゃいますよって言われました」

そしてもう一つ、特徴的な水を産み出しているのが甲斐駒ヶ岳。ミネラルウォーターの産地として全国的に有名な「南アルプス」は、この甲斐駒ヶ岳のことを指している。

「甲斐駒ヶ岳は火山ではなく、花こう岩、いわゆる御影石です。日本で一般的に美しい水が生まれるといわれているのは、一つが火山で、もう一つが花こう岩質の地層。花こう岩は、ナトリウムやカリウムをはじめいろいろな元素を含んでいます。また、風化しやすく水が深くまで浸透していき、長い時間をかけて湧出するので、豊富なミネラル分が程よく混ざった透明感のある水になります。また、花こう岩は自然景観も美しいですね」

「山の団十郎」ともいわれる甲斐駒ヶ岳は花こう岩質の岩肌が白く輝き、そこから麓へ向かう尾白川はエメラルド色の流れをなしている。県内では、他に西沢渓谷、瑞牆山、昇仙峡などが渓谷美で知られ、平成の名水百選に選ばれている。

「これだけ、火山や花こう岩などいろいろな山が集まっていて、それぞれに特徴的な水がある、というのは山梨の水の魅力といえます」



八右衛門出口湧水(北杜市)で水を採取する内山さん



山梨県富士山科学研究所 主幹研究員 内山 高さん

山梨県富士山科学研究所

富士吉田市上吉田剣丸尾5597-1
TEL.0555-72-6211 開館時間/9:00~17:00
休館日/年末年始(12/29~1/3)

周囲には散策路が巡らされ、富士山の溶岩の上に形成された自然の観察が楽しめる。





久保 秀博さん

北杜市小淵沢町で大正時代より店を構える老舗久保酒店の専務取締役。
地元生産者とのコラボレーションによるオリジナル商品の開発に積極的に取り組むなど
地域に根付く酒販店として山梨の魅力を全国に発信中。

(有)久保酒店
北杜市小淵沢町7661 / TEL.0551-36-2034 / 営業時間: 9:00~19:30 / 日曜定休

山紫水明の地を 日本酒で感じる。

「山梨の日本酒は
今まさに輝き出したところですよ。」

「現在、山梨では15の蔵元がそれぞれの地域で水
の特徴を生かした魅力ある酒造りをしています。
私の印象ですが、八ヶ岳の水からは辛口のお
酒、南アルプスの水からは丸みがありバランスの
良い味のお酒、そして富士北麓の水からは、二つ
の中間的なイメージの、辛みがあっても後味が
すっきりしたお酒が出来ているように思います。
山梨は、蔵元の数は少ないですが、それぞれの
歴史は長く個性が確立されています。近年では
伝統を受け継ぎながらも、新しいスタイルに
チャレンジする動きが生まれ、まさに今、山梨の
日本酒は輝き出したと感じています。」

「まずは純米酒で
土地の味を楽しんでみてください。」

「日本酒になくはならないのが、米、米麴です。
山梨では多くの蔵元が地元の水を使ったお酒を
造っています。その土地の水と、その土地で収穫



「された米はやはり相性が良く、日本酒の味が引
き立ちます。ですからまず味わっていただきた
いのは、米と米麴だけで造られた純米酒です。特
にお薦めなのが、口当たりが滑らかで香りの華
やかな純米吟醸酒です。米のうまみも感じられ、
日本酒になじみがない方でも親しみやすいと思
います。純米吟醸酒には蔵元の個性がよく表れ
ていますから、飲み比べをしてみるのも楽しい
ですよ。」

「蔵元とお客さまをつなげる
役割をモットーに」

「ここ小淵沢町は山梨県の北西部、長野県境に
位置します。私はここから山梨の良さを発信し
たいと思っています。」

「北杜市は自然豊かで、農業が盛んだし、蔵元
も4軒あります。こんな場所で現場に一番近い
酒販店として、生産者の皆さんとのつながりを
大切に、商品が生み出されるストーリーと魅
力をしっかりとお客さまに伝えていきたいと
思います。そして、日本酒の文化や歴史を現代
の食生活に落とし込んでいきたいです。」



店が十四番目の月ならば
お店を出た時に満月のような
満たされた幸せな気持ちで
お客さまにお帰りいただきたい。



月明かりのように優しく心に残る お酒と食材が織りなす山梨の味。

十四番目の月

店長 依田 順子 さん

私自身が行きたくなるような
オール山梨にこだわった
お店を始めました。

私は甲府市内で酒店を営む家に嫁ぎました。当時、店頭で売れていくのは、テレビや雑誌で取り上げられる有名な銘柄のものばかりで、山梨県産の日本酒は県内の飲食店さんでもあまり扱われていない状況でした。県外からのお客さまに山梨県の味覚を楽しんでいただこうと思っても、お連れする所に悩むことも。そこで私は自分が行きたくなるようなお店をつくらうと考え、8年前、「十四番目の月」をオープンしました。山梨のおいしいお酒や食材がある、つくり手の顔が分かる確かなものの味を楽しめる場所になりたいと思い、オール山梨にこだわってこのお店を始めたのです。

日本酒の持つ「甘酸辛苦渋」
味わい方を広げる
食材との相乗効果。

日本酒がお魚に合うのはいうまでもありませんが、ぜひ山梨産のお肉とも合わせていただきたいです。山梨は今、銘柄肉の生産が盛んです。甲州信玄豚の肩ロースステーキをわさびしょうゆでお出しする料理も日本酒によく合う当店の看板メニューの一つです。
また、山梨は四季折々の旬のお野菜も豊富です。特に春の山菜は日本酒との相性が抜群です。

日本酒を表現するのに「甘酸辛苦渋(かんさんしんくじゅう)」という言葉があります。甘味・酸味・辛味・苦味・渋味の全てが含まれているという意味で、その中の苦味がフキノトウなどの山菜とよく合い、味わいの相乗効果が楽しめますよ。他にも相性の良いお料理を見つけながら日本酒を味わってみてください。

当店では日本酒の香りを感じていただけるようにワイングラスでお出ししています。女性がカウンターでワイングラスを傾ける姿はとてすてきですので、女性も気軽に立ち寄りください。



十四番目の月

甲府市丸の内2-2-6 仙山閣ビル1F
TEL.050-5796-9734
営業時間:17:30~24:00
定休日:日曜日・祝日

Information

県内産の日本酒、ワイン、焼酎、地ビールを常時3銘柄以上提供する「山梨の県産酒が呑める店」に認定されている。お店の入り口の看板が目印。

▼認定店はこちらから

飲んでますか山梨 検索



身延ゆぼと揚げジャコ和風サラダ
甲州地鶏ムネ肉のスマークハム〜甲州小梅ソース添え〜
甲州信玄豚肩ロースステーキ〜わさびしょうゆ〜

やまなし暮らし支援センター

専門相談員が常駐し、山梨への移住や就職をお手伝い。就職・住宅情報をワンストップで提供。移住に関する相談会、セミナーなど各種イベントも開催しています。

■甲斐適生活相談会

富士の国やまなし移住・交流推進協議会の会員が、住宅・不動産などの情報を移住・二地域居住希望者に提供。個別相談会もあります。

2/28(日)……………東京交通会館12階(東京都千代田区有楽町)

■やまなし暮らしセミナー

毎回1つのテーマを取り上げ、市町村の紹介、移住者による体験談の発表、個別相談会などを行います。

2/13(土)・4/17(日)……やまなし暮らし支援センター

東京都千代田区有楽町2-10-1東京交通会館5階

TEL.03-6273-4306 FAX.03-6273-4307

E-mail:yamanashi@furusatokaiki.net

開設時間:火~日曜日 10:00~18:00

やまなし暮らし 検索



「2016年 七賢蔵開きクラフト展」

七賢の蔵開きと合わせて開催される八ヶ岳で活動するクラフト作家のグループ展。窯八も酒器を中心に新作を発表。

会期:3月5日~3月13日 会場:山梨銘醸



表紙の酒器は睦さんの作品



人と自然と
つながる暮らし。
せせらぎの音と
窯がある風景。

陶房窯八

大橋 睦さん・恭子さん

移住先/北杜市武川町

南アルプスの麓、北杜市武川町に陶芸家、大橋睦さんの陶房「窯八」があります。

「出身は仙台、大学は東京で、陶芸は大学のサークルで始めました。山梨の窯場を見学したことがきっかけで、卒業後は富士川町にある増穂登り窯で働きました。そこから自分の窯を造るための理想の土地探しを始め、燃料となるアカマツが豊富な山梨に決めました。陶芸のまきに最適なアカマツですが、全国的に不足しているといわれています。これをいつも使えるのは幸せなことと思っています。縁あって、自然豊かな北杜市武川町に窯場を設けてから12年がたちました。

私は普段づかいの暮らしになじむ器を作っていきたいと思います。ですから、食卓で使いやすい大きさと形を一番よく知っている妻からのアドバイスを大切にしています。あと、日本酒が好きなので酒器やさかなを入れる器も作ります。お客さまは東京方面の方が多いですが、最近では地元の方も関心を持ってくれます。

私が感じる山梨の良さは、ダイレクトなところです。例えば、このまきはAさんの土地の松とか、これはBさんが作った野菜とか、何でも直に人や物へつながるコミュニケーション感があります。自然もダイレクトですね。あっちの山に雲が出てきたから雨が降りそうと言うと、本当に降ってくる」

東京出身の恭子さんは「私は山梨に来て、空と山がきれいで感動しました」と話します。「地元食料もおいしくて料理する喜びを感じますし、子どもたちもよく食べます。子どもたちはいざれ巣立っていきませんが、この地で育ったことを大切に思ってくれたらうれしいです」

窯八の「八」は末広がりの「八」と八ヶ岳の「八」。八ヶ岳を望む武川での暮らしの楽しみは日々広がっています。



窯八の横を流れる水は米どころ・武川の水田へとつながっている

街道の駅からの小さな旅
てくてく
甲斐の国
—第2駅—小淵沢／甲斐小泉

八ヶ岳南麓は山が育む湧水の宝庫。
いつもの高原観光では通り過ぎていた、森の奥、高原の脇…
そこでは水の流れる音が当たり前のように聞こえてくる。
一つ一つ湧水にはどんな歴史があるのだろう。



01 大滝湧水
大滝神社境内に6つの水源がある湧水公園。現在もそのまま飲用ができる貴重な湧水の一つ。



02 八反歩堰遊歩道
湧水を利用した用水路に沿って整備された遊歩道。田園が広がるのどかな農村風景。南アルプスの峰と富士山を望める。



03 旧平田家住宅
江戸時代中期に建築された入り母屋造り。軒先が低く、土間部分が建物の6割を占めるなど、当時の様式が残る。



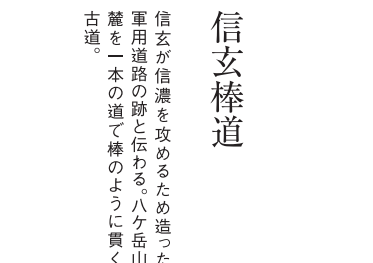
04 勘左衛門湧水
八ヶ岳リゾートアウトレットの敷地内にある湧水。一帯が勘左衛門氏の土地だったことに由来する名前。



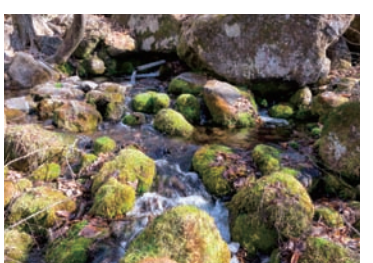
05 井詰湧水
樹齢500年とされるモミの巨木の根元から湧き続ける水は、かつては旧小淵沢村の生活用水全てをまかなっていたといわれる。



06 三分一湧水
村落間の水争いを治めるため、湧水を3等分するための三角石柱が置かれた。起源は信玄の時代とも江戸時代ともいわれる。



07 そば処三分一
八ヶ岳の湧水と100%地粉を使って打つそばが絶品。十割もりそば、温かい鴨南蛮、珍しいそばの刺し身が人気。



09 女取湧水
コケむした岩間から湧水が流れ出し、やがて女取川となって流域を潤している。現在も北杜市長坂町の水道水源として守られている。



てくてく
歩きの
途中で...

大滝湧水公園で高菜を洗う方に、「素手で冷たくないですか?」と尋ねると「冬の湧水は温かいんだよ」と教えてくれました。湧水をくみに来ていた方は、「とてもおいしい水ですね。子育てのため自然豊かな山梨に移住してきました」と、親子一緒に朗らかな笑顔を見せてくれました。

湧水を訪ね歩いて 水と人との物語に思いをはせる

八ヶ岳南麓に点在する湧水を一つ一つ訪ね歩いて調べた山本茂弘さんの話によれば、湧水は120カ所。そのうち9割にはそれぞれに名前が付いていて、ほとんどの水源には「水神さん」の祠があるということだ。そんな場所の一つ、大滝湧水のほとり。湧水でコーヒーを入れ一息ついてから、山本さんは語った。

古来、人は水を求めて住み付き、水と共に生きてきた。コケむした岩間から水紋を描いてあふれる湧水を、ただ美しい自然として見ていただけではもったいない。その歴史的な背景も知ると、かけがえのない恵みとしての「水」のありがたさが身に染みて感じられる。それが八ヶ岳山麓の湧水を巡る際のポイントですよ、と。

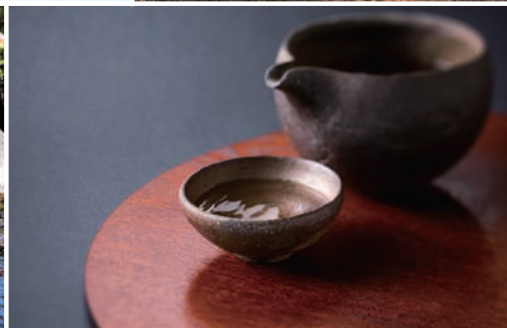
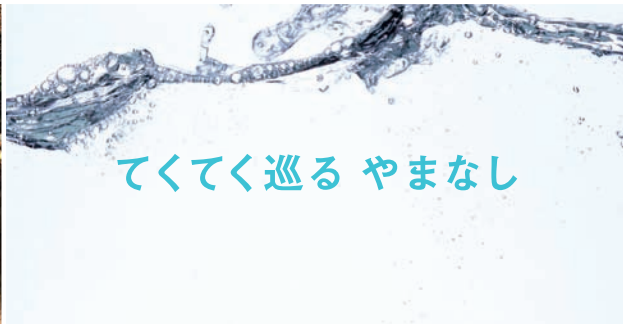
大滝湧水の伝説

昔、越後守が大滝山での狩りの途中、山火事から一匹の蛇を助け出した。後日、越後守が水源を求めて大滝山で祈願をしていたところ、白衣の女性が現れ、自分は先日助けてもらった山の主だと名乗り、山の西北部に水源があると行って姿を消した。翌日、その場所を探すと本当に水源が見つかった。それが、この大滝湧水と伝わっている。また、旅僧が主人公となる別の伝説もある。



[湧水巡りの達人 山本茂弘さん・尚子さん夫妻]

建設省(現・国土交通省)で治水の仕事をしていた山本さん。八ヶ岳の自然に引かれて北杜市小淵沢町に移住。市内の図書館に眠っていた八ヶ岳周辺の湧水群をまとめた資料に興味を持ち、夫婦で湧水を巡り、古老からの聞き取り情報などを加え、「水の郷・八ヶ岳(湧水を求めて)」(平成26年1月)としてまとめ上げた。



山梨へのご旅行におトクなきっぷのご紹介

えきねっとトクだ値

大月・勝沼ぶどう郷・塩山・甲府・小淵沢発着(列車・席数・区間限定)
※大月・勝沼ぶどう郷・塩山発着は、かいじ号限定となります。

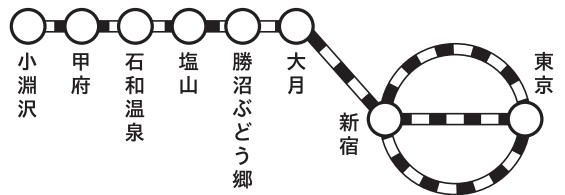
発売期間: 乗車日の1ヶ月前の午前10時から乗車日当日の午前1時40分まで

- 指定席がインターネットでラクラク予約! ● 窓口より早く受付開始! パソコン・スマートフォンなら乗車日の **1ヶ月 + 1週間前** からお申込みOK! (★)
- きっぷの受取りは指定席券売機でスピーディーに!

★実際の発売手配は、乗車日の1ヶ月前(午前10時)からとなります。★満席等の理由により、お席をお取りできない場合があります。
※通常のきっぷに比べ、変更・払戻などご利用条件に制限がありますのでご注意ください。※小児価格もございます。※その他設定区間もございます。
※きっぷのお受取り後の払戻には割引率分の手数料がかかります。

特急列車のご利用には「えきねっと」が便利です。

全国の新幹線やJR特急列車の指定席きっぷのお申込み、
びゅう国内ツアー商品のお申込みをはじめ、
東日本エリアの現地観光プラン、鉄道グッズなどのショッピング、
おトクなポイントがたまるサービスを提供しています。



※写真・路線図はイメージです。※掲載内容は2016年2月現在の情報です。
ご利用の際はホームページなどで最新情報をご確認ください。

詳しくはホームページをご覧ください。

www.eki-net.com えきねっと 検索

山梨 **てくてく** *TokuToku*
VOL.02 | 2016 SPRING

平成28年2月1日[季刊]
第2巻春号

山梨県広聴広報課 発行 〒400-8501 甲府市丸の内1-6-1
TEL. 055-223-1339 FAX. 055-223-1525 制作 山梨日日新聞社



やまなし森の印刷紙
この印刷紙には、
FSC®森林管理認証を
取得した山梨県有林からの
木材が使用されています。

山梨県