

諏訪五蔵トリビア

五蔵を探して見つけた、
こんなモノあんなモノ。

舞姫

1894年創業。社員杜氏と女性蔵人を中心に、昔ながらの技法で醸します。創業した明治時代の建物が今でも蔵として使われており、特に正面右側の壁の石組みは昔のまま残っています。

大正天皇即位の大嘗祭で、巫女の舞の神々しさに感銘を受けて付けた名前

麗人

1789年創業。蔵元ショップとして営業する建物は、かつて母屋だったもの。柱や梁を昔のまま残して改装しましたが、当時のふすまの跡なども見えます。店内には蔵の歴史を感じる史料も展示。

麗人(美しい人)のようなきれいなお酒を醸したい、という願いを込めて付けられた

本金

1756年創業。左右対称の「本金」の字のように裏表のない酒造り。酒を仕込む蔵は大正の初めごろの建築。冬、米を蒸すときに使用するたくさんの布が、冷たい風の中に干され、次の仕事を待ちます。

左右対称の字のように「裏表のない商売で本当の金(＝一番)を目指す」という想いを込めて命名

横笛

1963年創業。銘酒「横笛」のラベルに描かれる「紅梅の図」は、創業者と親交があった日本画家の伊東深水によるもの。深水の名を頂いた酒もあり、隣接の美術館には絵画などを展示しています。

平家物語にある、滝口入道と官女・横笛との悲恋の物語から取った名前

真澄

1662年創業。「協会7号」酵母発祥の蔵。蔵元ショップの床などいろいろな所に、諏訪地方特産の鉄平石が敷き詰められています。ハート型をした石が1カ所あるので、訪れて探してみてもいい。

「真澄」のロゴは、長野県高遠町(現伊那市)出身の書家、中村不折による書



歴史を感じさせる風格のある建物



堂々とした立派な梁は見応えあり



家族中心に営む、小さな造り酒屋



彫刻家の平橋田中が彫った看板



樹齢200年以上の松に見事な雪吊

お酒と神様



酒造りの神に祈る

手長神社の境内に祀られる松尾神社。“松尾様”は酒造りの守り神です。毎年10月、諏訪エリアの酒造メーカー9蔵が集まり、本格的な酒造りのシーズンを前に、良酒醸造と安全を祈願する例祭を行います。いい酒造りには、水、米、気候など、いい自然条件が必要。人の技術が優れているだけでは醸せないのが酒です。神様の力も授かります。

酒造りは、神様(＝自然)と人との共同作業。



京都の松尾大社から分社した松尾様

酒蔵の神棚

どの酒蔵でも必ず神棚を整え、松尾神社から分けられた松尾様を祀っています。酒蔵の一日は神棚を拝むことから始まります。



オススメ町グルメ

01 ぱんばかパンのパン
「godmotherの手作りぱんばかパン」は、低温・長時間圧力発酵した北海道産小麦粉のうまみが引き立つ、自然派パンと焼き菓子の店。ピンクのベンキが目印です。



地元の“フツー”
がすごい!!

おんぼしら
どこでも御柱

御柱と言えば「御柱祭」? いえ、諏訪地方では、神様をまつる場所にはほぼ全部“ミニ御柱”が建っています。しかも御柱祭と同じ時期に建て替えています。右手前に一番立派な柱を建てるのがしきたり。湧き水や温泉を守る町なかの神様にも、もちろん御柱が建っています。

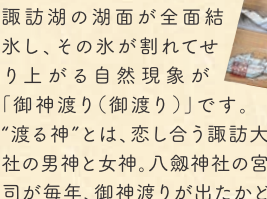


水神様



オウゼン様
(御湯釜・蔵・泉)

おみわた 諏訪湖の「御神渡り(御渡り)」と八劔神社



うかを認定し、出現した年の冬には、御渡り神事を諏訪湖畔で執り行います。570年以上前から欠かさず続く結氷の記録は、貴重な気象データ。結果は毎年宮内庁、気象庁に報告される公的な記録です。



とっても神秘的!

◀八劔神社 宮坂清 宮司

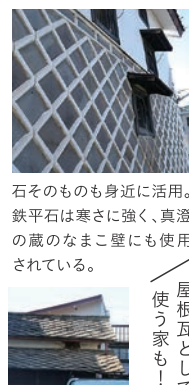
諏訪 水がつなぐ まち・ひと・くらし



Mountain 霧ヶ峰 Stone 鉄平石 Water 温泉・角間川

狭いエリアに酒蔵が集まっているのは、ここに質の高い伏流水が湧いているから。霧ヶ峰の麓、古代の溶岩が固まった岩盤が、水をきれいにしています。山と石がいい水をつくり、いい水

から酒や味噌などの醸造文化が育ち、温泉という恵みももたらします。精密機械工業の発展にもきれいな水は欠かせません。諏訪の地形、自然が、この地の豊かな暮らしを育みます。



諏訪では使う家も! 屋根瓦として

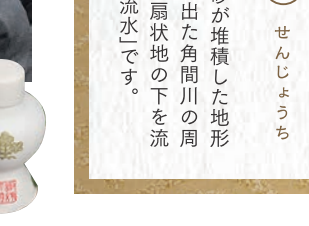
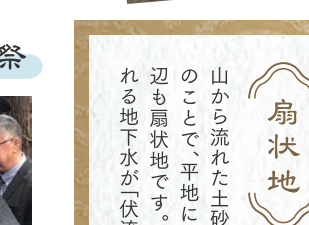
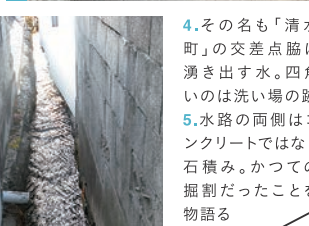
くらしに生きる水の恵み



豊かな水の風景がこちらに。

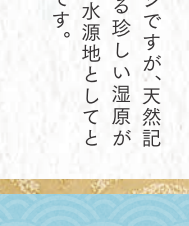
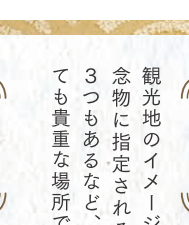
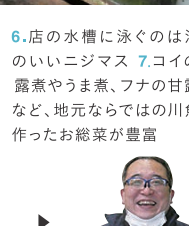


1.角間川沿いでコイを飼っているのを発見。住民の暮らしに欠かせない設備として使われていた場所 2.3.味噌や甘酒も造っていた蔵(こうじ)屋さん、江戸から続く染物屋さん。どちらも、そこにいい水がなければできない仕事



食文化と水

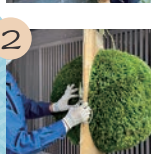
川魚やワカサギ、川エビなどの淡水魚を食べる習慣が、諏訪湖周辺では今も残ります。地元で長年愛される小林川魚店は、誰もが太鼓判を押す、うなぎの蒲焼きが美味!



五蔵の日常

日々ここで営み続く、ふだん着の五蔵。

さかばやし
杉玉(酒林)をつくる



竹製の丸い芯に杉の枝を挿します。下になる所からしっかりと。挿し終わるのに丸1日。

自作の型紙を当てながらきれいな球形に刈り込みます。仕上がり左右する繊細な作業。



完成! 軒先につるして新酒のできあがり知らせます。青々とした秋の風物詩。

新酒を祝う秋の例祭



新酒が無事に醸せたことを祝い、酒蔵の中にあるお稲荷様で神事。ようやく新酒が出荷です。



諏訪事典

共同湯

きょうとうゆ

一般客が有料で入れるものと、管理している地域住民限定のものがあります。

フナト

舟戸・舟渡

昔、諏訪湖の水を引いた水路が町に張り巡らされ、船で物を運ぶなど道路代わりに使っていました。フナトと呼んだ当時の船着き場の跡地が、公共の場として残っている所もあります。



▲フナトの跡地

霧ヶ峰

きりがみね

観光地のイメージですが、天然記念物に指定される珍しい湿原が3つもあるなど、水源地としても貴重な場所です。

鉄平石

てっぺいせき

流れ出た溶岩が固まり板状節理が発達した石。硬くて耐火性・耐候性などに優れるため、道路の敷石、建築外装材など幅広く利用されます。

扇状地

せんじょうち

山から流れた土砂が堆積した地形のことで、平地に出た角間川の周辺も扇状地です。扇状地の下を流れる地下水が「伏流水」です。



冬の朝、酒蔵から酒米を蒸す蒸気が上がる。酒蔵のある町ならではの風景