

高崎観光協会 会報

縁起のいいまち
高崎

冬号
Winter
VOL.133

2016

造り手の顔が見える地酒

酒
つ
筋

貯蔵タンクが並ぶ酒蔵

造り手の顔が見える地酒

群馬県内最古・高崎市唯一の酒蔵元 牧野酒造

榛名山の西麓に位置する高崎市倉淵町。冬場の冷え込みは氷点下5℃にまで達することがある。浄化された空気と榛名山麓の地中でろ過された伏流水が流れ出る自然環境に恵まれた地域。ここを南北に走る国道406号線は、かつて中山道の脇往還「草津街道」として発展した。

参勤交代の行列や善光寺参り、草津温泉に向かう旅人などで賑わったこの街道沿いに、元禄3年（1690）、一軒の酒蔵が創業した。325年の時を経た今も、初代長兵衛氏より数えて17代目の牧野茂実社長と、その後継者となる顕二郎専務によって、倉淵の気候風土を織り込んだ丹念な酒造りが続けられている。



『大盃大吟醸』が、平成18年の関東信越国税局鑑評会で249の蔵元の中から唯一の最優秀賞を県内初受賞。さらに、6年前より設けられた同鑑評会の純米酒部門で、6年連続優秀賞を受賞している。

◀新酒『蔵春』
(蔵元直売所のみで販売)



日本酒造りは世界最高峰の醸造技術と胸を張る牧野茂実社長



■牧野酒造株式会社
創業年：元禄3年（1690）
代表：17代目当主 代表取締役社長 牧野 茂実
高崎市倉淵町権田 2625-1 TEL：027-378-2011





標高 1,500m 前後の山々と里の中央を流れる烏川が織りなす美しい倉測の風景



牧野酒造の初代長兵衛氏が願主となって祀った道祖神



酒造りに用いる榛名山の伏流水。水温は年間を通して12～13℃と一定で、冬場は温かく感じられるほど

榛名山の 伏流水の良さを引き出す

牧野酒造の酒造りは冬季醸造で、10月後半から3月頃までが繁忙期。仕込み作業が何度も行われ、吟醸酒や純米酒のようにまろやかに醸造された日本酒をはじめ、米焼酎、榛名の梅を使った梅酒など20種ほどの酒類が製造されている。

米と米麴と水だけを原材料とする日本酒では、良質の水が得られる場所であるかどうかが重要だ。牧野酒造で使用するのは榛名山の伏流水で、水質は柔らかく癖のない軟水。水の特性を引き出す醸造技術とノウハウで、口当たりのよい滑らかで軽快なのごしの日本酒に仕上がる。

「酒は麹菌や酵母菌といった微生物の命の営みから生まれる授かりものです。蔵人は事前の準備や原料の調達、衛生管理や温度管理などを行い、微生物が元気に働いてくれるよう五感を駆使して最高の環境を整えるのが仕事です。自然環境により毎年若干の変化がありますが、味わいに同一性を持たせて安定供給し、より良い酒造りを

目指しています」と話すのは17代目当主の牧野茂実社長だ。

倉測の歴史の語りへ

代表銘柄 『大盃』

牧野酒造を代表する銘柄『大盃』。その名は、江戸時代にこの倉測町権田を領地とした徳川譜代の旗本小栗上野介忠順と牧野家の先祖のかかわりに由来する。小栗上野介は幕府の遣米使節として米国、そして世界一周の旅で見聞を広げ、帰国後に横須賀製鉄所の建設等に尽くして、日本の近代化の父と仰がれたほどの人だったが、明治新政府に捕えられ、この地が終焉の地となった。牧野家の祖先が遣米使節団の小栗侯に随行し無事に帰国した折に、大きな盃で祝杯をあげたことから『大盃』の名がつけられた。

また、倉測地域は、寛永年間から明治・大正に作られたものまで114基が残る道祖神の里。峠や集落の境界にあつて悪霊や疫病の侵入を防ぎ、五穀豊穡や子孫繁栄を願って道祖神が祀られた。

酒蔵の近くに、初代長兵衛氏が願主として建てた道祖神があり、

「元禄5年（1692）」と記されている。こうした土地の歴史に先祖の残した足跡が、地酒づくりへの自負につながっている。

生まれたばかりの早春の喜び

しぼりたて新酒 『蔵春』

酒蔵元の軒先などに吊るされる杉の玉。これは「酒林」と呼ばれ、新酒ができた時に、新しいものを飾ってお酒の神様に感謝を捧げる慣わし。それを見て周囲の人々は、新酒ができたことを知り、徐々に茶色に変色するのを見て酒の熟成を知るといふ。

牧野酒造では「忙しくて酒林を作るのは年が明けてから。軽トラの荷台にいっぱい杉が必要になるので用意も大変」という事情がある。それでも新酒ができた感謝と喜びを、お客様と分かち合いたいと、蔵元直売所に来店したお客様に限って、12月頃から3月頃まで、しぼりたて新酒『蔵春』を販売している。酒造期のみに出されるフレッシュな生酒を、倉測の里山の風景を楽しみ、澄んだ空気を感じながら味わってほしいという蔵元の願いが込められている。



蒸し上がった酒米を蒸籠から引き上げ放冷機へ



隣接する吾妻地域の農家に栽培依頼している酒米の状態をみる頭二郎専務

酒一筋



酒米を蒸す



放冷機の上で冷ました蒸米に麹菌の胞子を振りかけ種切りする南部杜氏の岩清水文雄さん。21年にわたりこの蔵で杜氏を務める



酒造りの手順

米を醗酵させ酒に変える 蔵人が見守り 微生物の営みにゆだねる

酒米が蒸される香り、
酒蔵が活気づく

澄みわたる青空に、酒蔵の屋根から白い蒸気がモクモクと広がっていく。蔵に足を踏み入れると、一度に1トンの酒米を蒸すことができるという大きな蒸籠から勢いよく蒸気が上がる。

一時間ほどで蒸し上がった酒米を頭二郎専務が一つまみ手にとって掌でぎゅっと握る。蒸し上がりの良し悪しが、その後の工程を左右する。粘り気がなく弾力のある仕上がりがならひと安心。蒸米は目の粗い布袋に入ったまま蒸籠から引き上げられ、放冷機の上に広げられる。

牧野社長は蔵の中のことは頭二郎専務を信頼し任せている。頭二郎専務は蔵人歴13年。関東信越国税局鑑評会で6年前から設けられた純米酒部門で、『大盃』が6年連続優秀賞受賞という実績もあり、

米と米麹だけで造る「旨味のあるどつしりとした味わい」の純米酒造りに自信と意欲を膨らませている。

蒸米の出来を左右する
洗米と浸漬

緑色のタンクを黒板代わりにして書き込んだのは、秒単位まで刻んだ「浸漬」の所要時間。精米された米は、表面についた糠を落とすために洗米され、その後厳密に時間を計って水に漬けられる。吸水加減によって蒸米の出来が変わってしまうので、酒米の品種や精米歩合など米の状態を見極め細心の注意が必要となる。頭二郎専務も「洗米と浸漬は酒造りにとって一番大事な工程。酒造りの7、8割はここで決まります」と力を込める。

この蔵では、自動洗米器を通った酒米が、頭上に巡らされたパイプを流れる水のスクリーンで洗われ、最後に回転分離器で研ぎ水

酒一筋



掃除や水洗いが多い蔵の仕事。蔵を清潔に保ち微生物に機嫌よく働いてもらう



ろ過、火入れされた酒は主にタンクに移され貯蔵熟成される。酒質により飲み頃も異なり、出荷までの管理が重要



仕込み蔵



もろみ醱酵の進行をみながら、權を入れたり、温度調整をしたり、手塩にかけて育てる

と分離され水切りタンクへ運ばれる。一連の装置はしっかり洗米しながら省力化を実現している。しかし、米が柔らかく砕けやすい精米歩合の高い酒米に限り、手作業で洗米することが多いという。

仕込みの前に麴と酒母を造る

蒸米は麴用（麴米）、酒母用（酛米）、もろみ用（掛米）の3つの用途がある。

放冷機の上で冷ました蒸米に麴菌の胞子を振りかけた（種切りした）後、蒸米は約35℃に設定された「麴室」に移され、ときどき人の手で位置を変えながら温度や湿度を均一化し、約二昼夜をかけて麴になる。アルコール醱酵には、水と糖が必要で、米のデンプンを糖化する麴の存在が欠かせない。

また、仕込み（もろみ造り）に必要な「酒母」造りにも蒸米が使われる。「酒母」は、優良で丈夫な酵母を純粹培養したもので、もろみ醱酵の原動力となる。

もろみの中で微生物が酒を醸す

牧野酒造の仕込み蔵は、明治の

頃に建て替えられたもの。高い天井に太い梁など、酒蔵特有の空間に仕込みタンクが並ぶ。蔵人たちの手により清浄な環境が保たれている。

「もろみ」は酒母を土台にして麴米、水、蒸米（掛米）をタンクに仕込んだもので、その仕込みは「3段仕込み」といって、「初添」「仲添」「留添」の3回に分け4日間かけて行われる。酵母や酸量を過度に薄めることなく、酵母数を順調に増やすための先人の知恵といえる。この中で麴の糖化酵素が米のデンプンを糖に変え、酵母が分解された糖と水を食べてアルコール醱酵が進んでいく。8〜18℃くらいで温度管理され丁寧にじっくり醸され、およそ3週間前後で甘い香りが立ち上がれば、もろみ醱酵の完了が近い。

アルコール濃度や香味の調和を見ながら温度を少しずつ下げ、熟成を待つ上槽（搾り）が行われる。自動圧搾機で酒粕と分けられた清酒は、薄い若草色に輝き、華やかな香りにあふれる——待ちに待った新酒の誕生である。



『開運たかさき食堂』が行く!

ふるさと祭り東京 2016

1月8日(金)~17日(日)

●東京ドーム

三大縁起スポット

- 生産量日本一を誇る「縁起だるま」発祥の地
- 赤い糸祈願祭の「白衣大観音」
- パワースポットの「榛名神社」

「縁起のいいまち高崎」の理由



いろんな場所に出展します!「開運たかさき食堂」

●千葉幕張に出展 3月18日~21日

都内、茨城に続いて関東で3県目の出展となるのは千葉のイオンモール幕張新都心。高崎の飲食や物産を関東各県でもPRしていきます!

●高崎市内中心市街地 3月下旬予定



●最強コラボで
新たなファン獲得!
今年、「開運たかさき食堂」と「キングオブパスタ」の夢のコラボが実現する。高崎パスタチームとして、歴代の優勝店からボンジョルノ、シャンゴ、バンビーナ、カーロの4店舗が参戦。新たなファンが生まれそうだ。
観音様の下、絵馬に祈願し当たりができれば小だるまがもらえるおみくじもある。

●開運たかさき食堂 in 東京ドーム
毎年40万人もの人出で賑わう「ふるさと祭り東京」。全国の祭りや味が一堂に会する「祭食兼備」な10日間だ。全国の旨いものがぎゅっしり並ぶ中、3度目の出展となる「開運たかさき食堂」が今年もブームを巻き起こす!

●高崎名物がドームを席巻!
赤い井マークが目印の「開運たかさき食堂」には、ひと際目を引く白衣大観音の模型と巨大だるまが鎮座して、祭りムードを一層盛り上げる。
「開運たかさき食堂」のメニューといえば、まずはやっぱり「焼きまんじゅう」。味噌だれの焼く焦げる匂いに、今年も長蛇の列ができること必至だ。
柔らかい食感と味噌ダレが決め手の「高崎ほるもん」は老若男女から愛される逸品。「うめく豚うどん」は梅ベースの汁、高崎産の小麦を使ったうどんに上州豚、高崎産の梅が乗り、締めに対応しい一杯だ。

●お問い合わせ: (一社) 高崎観光協会 TEL.027-330-5333

EVENT

EVENT

梅づくし 2大梅まつり

榛名の梅祭り

3月20日(春分の日)

- 主会場: 榛名文化会館 (エコール) 前庭 9:30~15:30



みさと梅まつり

3月初旬~下旬

- 会場: カニ沢会場 善地会場
- ※期間中、日曜日にイベント開催
- JR 高崎駅から車で約30分
- 駐車場料金: 普通車 300円 大型車 1,000円

3月第3日曜日は榛名の梅祭の日。梅林の中を散策しながらのスタンプリーや、梅干し、梅ジュース、梅うどんなどの無料配布が人気だ。
梅干しの種飛ばしコンテストは大人(男子、女子の部)各30名ずつ、小人の部40名、計100名が競い合う。さて、大人の部3年連続優勝者の13・5m超えは!?
その他、トテ馬車乗り放題やキャラクターショー、芸能ショー等、春の一日を満喫する催しが目白押しとなる。

春の訪れを告げる梅の花。3月の箕郷梅林は、雲海のような白一色の絶景となる。梅の郷大橋や展望台から眺めればしばし心奪われる。
榛名山南麓に広がる箕郷梅林は、約10万本の梅を栽培し、祭り期間中は梅製品の売店が並ぶ他、日曜日ごとに催しを開催する。
梅の切り枝や梅ジュース、饅頭の無料配布の他、餅つき大会など参加型イベントもあり、家族揃って楽しめる。寒さが少し緩んだ初春、箕郷の春を満喫してみては?

●お問い合わせ: みさと梅まつり実行委員会 (箕郷支所産業課) TEL.027-371-9065

The event of winter of Takasaki



30周年は高崎らしく “群響の演奏”でオープニング！

第30回 高崎映画祭

3月26日(土)～4月10日(日)

●会場：群馬音楽センター
高崎市文化会館
高崎シティギャラリー
シネマテークたかさき
高崎電気館

●プレ映画祭：2月14日(日)
映画上映とシンポジウム
会場：高崎電気館

<http://takasaki.film.gunma.jp/>



●30年の節目は飛躍の時

自主上映活動として地方で上映されない名作をより多くの人に見てもらおうと1978年にスタートした高崎映画祭。その生みの親、茂木正男氏の想いを継承しつつ、毎年ステップアップを重ねてきた。

高崎映画祭事務局総合プロデューサー志尾睦子さんは30年目の節目を「デジタル化、娯楽や街の変化など映画の環境も様変わりしている。時代に合った映画祭に飛躍する時」と捉えている。

●様々な演出で より大きなイベントに

今回、初開催のオープニングイベントは群馬交響楽団の演奏で幕を開ける。「映画は総合芸術。高崎で育った映画祭らしく高崎らしいものになりたい」と志尾さん。また、昨年から映画上映と授賞式を切り離し、「市民と映画人の交流の場である授賞式を純粹に楽しんでもらいたい」と会場を群馬音楽センターに変え、より多くの人を受け入れる。

映画作品も会館ごとに個性を打ち出したラインナップにし、作品選びがより分かりやすくなりそうだ。

「映画のある街・高崎」が一層深まる予感の第30回高崎映画祭。その気概が市内外に届く大イベントに成長しようとしている。

●お問い合わせ：高崎映画祭 TEL.027-326-2206

EVENT

第25回 はるな梅マラソン

3月13日(日) ※参加募集は終了しました。

●会場：榛名文化会館エコール



Marathon Running

梅 梅 梅

東日本最大の梅産地



満開の梅花の下を烏川沿いに走るハーフコース、親子で手をつないでゴールするファミリーペア2kmコースなど、20の部からなる「はるな梅マラソン」。毎年3,000人以上のランナーが全国からやってくる。「山間部ならではのアップダウンコースを楽しんでほしい」とは大会担当者の言葉。入賞者にはトロフィー・盾、梅製品などの商品が、完走者にはお楽しみ抽選が待っている。
榛名を駆け抜けるランナー達に声援を送ろう！

●お問い合わせ：はるな梅マラソン実行委員会（榛名支所地域振興課）
TEL.027-374-6715

●お問い合わせ：榛名の梅祭り実行委員会（榛名支所産業観光課）
TEL.027-374-5111



高崎城主 井伊直政

傷だらけの若武者



乾櫓と東門 (城址公園)
井伊直政墓碑 (龍広寺)

赤鬼と呼ばれた徳川最強の武将

●戦場を疾駆した赤鬼

戦乱の世に「赤鬼」と恐れられた男がいた。その男の名は井伊直政、初代高崎城主である。徳川四天王と呼ばれ、主君家康のため、どの武将よりも命を賭したと言われる。

赤鬼というニックネームとは裏腹に、直政は容姿端麗の美少年であったという。武勇伝も数多いイケメンの猛将であったので、戦国ドラマのヒーローとして、もう少し直政が取り上げられてもよさそうなものだ。直政の働きからすれば、伊達政宗や前田利家くらいの知名度があってもいいのだが、まじめで無口、家康の参謀に徹したストイックな生き方は、作家にとつてはやや地味なのかもしれない。いづれにせよ、家康ドラマの名脇役として直政は欠かせない存在になっている。

赤鬼・直政は、朱塗りの甲冑で武装した精鋭軍を率い、自らも赤い鎧を身にまとい、駿馬で戦場を疾駆した。命を惜みず、ただひたすら敵陣へと斬り込み、直政の体には、隙間がないほど刀傷が刻まれ

ていた。直政の軍勢は「井伊の赤備え」と呼ばれて徳川最強を誇り、戦場で敵軍を震え上がらせたという。

●直政が構想した壮大な高崎城

家康は直政の命がけの働きに対し、関八州の要、上州箕輪(高崎市箕郷町)に家臣最高禄の12万石の領地を与えた。直政は家康の命令で、箕輪から中山道と三国街道の要衝・和田に城を移すことになり、約2年をかけて新たなまちを建設し、慶長3年(1598)に箕輪城から移った。この時、地名を高崎に改め、現在の高崎の原型が生まれた。

もともとあつた宿場を移動し、新たな道路と町並をつくり、水路を整えてお堀に水を引くなど大規模な土木工事が行われたはずだ。堀に引く水の経路は軍事上の秘密にされたという。さらに城下町全体を幅10mの堀と高さ4mの土塁で囲んだ城塞都市でもあつた。高崎城は敷地約5万坪(16万5千㎡)の壮大な城郭で、築城術の集大成と言われる堅固な名城だ。城内は三重の堀と土塁が巡らされ、現在、城址公園には、一番外側の堀と乾櫓、東門が残っており、往時の面影を伝えている。明治時代に高崎城は廃城となり、解体されて民間に払い下げられたものが、場

所を移して復元されたものだ。高崎で直政は人生の大きな輝きを放った。

●龍広寺の一角に直政の墓碑

直政は関ヶ原の合戦(慶長5年)後、近江国(滋賀県)に移封し、建設途上の高崎から離れることになった。自らの手で高崎のまちを完成させたいと無念の思いだっただろう。直政の後任にふさわしい人物はなかなか見つからず、高崎では領主不在が長く続いた。近江に移った直政は、関ヶ原の鉄砲傷がもとで慶長7年2月1日、42歳で没した。直政が高崎の地名を決めるとき、龍広寺の白庵和尚に相談したとき、龍広寺の白庵和尚に相談したとき

れているが、その龍広寺に直政の墓碑がある。前面に直政の戒名、横に「高崎城主兵部少輔井伊直政」と刻まれている。直政の墓は彦根市などゆかりの地に何基があるが、この墓碑の詳しい由来はわからないようだ。命日の2月1日には、高崎の開祖に供養をたむけたいものだ。

来年のNHK大河ドラマは、直政を育てた養母「直虎」を描くそう。直虎は直政が箕輪城に来る前に没しているが、直政と高崎の深いつながりも、これを機に注目されるのではないかと期待したい。