

## 第32回ざる研「石川酒造・雑蔵」報告



石川酒造酒世羅の前でまずは集合写真

1. 日時: 12月22日(火) 11時20分JR青梅線拝島駅改札集合、
2. 場所: 福生市熊川1番地「石川酒造・雑蔵」Tel. 042-530-5057 木曜定休
3. 出席者: 荒木、井垣、伊藤(徹)、小川、小平、栗原、小林(弘)、滝沢、野村、堀田、末次、山本(12名)
4. 費用: ¥40,850. @ ¥3,500 貯留金¥1,150.

5. 前置き: 新装の拝島駅舎から秩父山塊越しに白銀の富士を眺めて、陸橋通りを多摩川に向かって歩くこと20分、白壁を張り巡らす石川酒造に到着する。  
ざる研としては3度目の訪問だが400年の歴史を持つ石川家は国登録有形文化財の建屋が何棟もある多摩の博物館的存在で興味は尽きない。  
当家のシンボル夫婦櫻から右に本蔵、新蔵、櫻の下を流れる熊川分水と仕込み井戸から左へ最も古い文庫土蔵、長屋門、麦酒金の館、向蔵ビール工房、手前に福生のビール小屋、雑蔵、事務所の建屋が並ぶ。



シンボル夫婦櫻 石川酒造正門 本蔵、新蔵の前で山本さん説明 熊川分水と仕込み井戸 右側文庫土蔵 杉玉の上がる長屋門



ビール金の館 ビール釜 向蔵ビール工房 右側ビール小屋と雑蔵 資料館最初の酒八重菊ラベル

まずこの庭を歩いてから雑蔵2階の石川酒造史料館に入る。  
石川家は江戸時代熊川村名主として将軍家へ鮎の献上、朝鮮通信使の饗應などを務め、商人としては青梅の石灰や青梅絹を扱っていたが  
酒造業としては文久3年(1863年)に始まる。  
明治20年、日本におけるビール製造創成期に地ビール製造を手掛けたが王冠の技術が伴わず、事故多発のため2年で取りやめ、  
然し平成10年には「多摩の恵み」として復活している。



乾杯は冷えたグラス黒ビールで 新酒のあらばしりは白い猪口で 美味しい仕込み水は瓶ごと 搾りたて純米生原酒・かめぐちは黒い猪口で

6. 経過: 所定の12時、雑蔵のテラスルームのテーブルにつき4種類ある「多摩の恵み」から黒ビールのミュンヘナーダークを選び、  
晴天下に冬至を迎えた喜びに乾杯、粒の大きい塩ゆで落花生は大好評、次いで川エビの素揚げが出たところで当蔵新酒の代表格「あらばしり」、  
やがて甘口ながらネーミングそのもの、料理はそば味噌田楽、揚げ出し豆腐、最後に合鴨の焼きびたし、地下150mから汲み上げた仕込み水で口を洗って  
真打の酒は「絞たて純米生原酒・かめぐち」、予め瓶詰めされたものではなくふな口から直接樽詰めした酒で、従来蔵入しか飲めなかつたもの、  
勿論この場所に来なければ飲むことも買うこともできないといった代物だ。



塩ゆで落花生



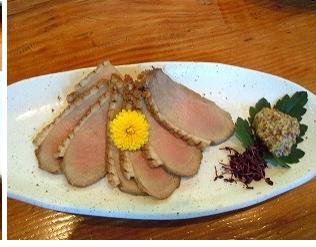
川海老の素揚げ



そば味噌田楽



揚げ出し豆腐



合鴨の焼きびたし



北海道粉二八蕎麦

ざる研としての〆は当然もりそばで、北海道粉を使った二八と詳しいことは判らなかったがのど越しのいい旨いそば、少し遠くても、寒くても皆満足したことだろう。



よく飲みました



よく食べました



よく語り合いました

雑蔵を出て酒世羅でお買い物、殆どが「かめぐち」4合瓶を求めたようだが、帰ったら直ぐ冷蔵庫に入れるよう注意されていた。

その他: 来年お正月のざる研は地元小平からのスタートです。

1月19日(火)「小平・清川」、西武新宿線小平駅改札13時集合

出欠は世話人山本 浩 Tel:042-473-7617へ1月15日(金)までにどうぞ