ここが好き!!

進化する街の伝統的酒造り

まるい酒 流れる時に 澄み渡れ

150年以上受け継がれる酒蔵

岩槻に流れる歴史

さいたま市に酒蔵が4軒もあることをご存知ですか？そのうちの1つ、岩槻の鈴木酒造をご紹介します。城下町であった岩槻はかつて武家屋敷が並んでいました。都市化が進むさいたま市の中に、歴史ある街並みが今も残されています。

鈴木酒造の創業は明治4（1871）年。その歴史を感じられるのが、工場裏手に併設された酒蔵資料館。内部は大きく2つの部屋に分かれており、まず目に入るのは歴史ある浮世絵や掛け軸など。太く低く張り巡らされた梁をくぐって次の部屋に進むと、昔の酒造りに使われた道具が展示されています。

大人の胸の高さほどある4つの大きな甑が空間の中心に置かれ、それをぐるりと囲むように酒造りの順番が分かるように道具が並べられています。

道具の近くには、歌川国貞の弟子・豊原国周が描いた浮世絵「酒醸一式之圖」が置かれており、昔の酒造りの手順が分かるようになっています。

酒蔵資料館の外観。
1階は蔵元のお酒が買える直売所で、階段をのぼると酒蔵資料館です。

酒造りの三本柱

六代目の鈴木徹さんにお話を伺いました。

酒造りのうえで、鈴木さんが考える岩槻の利点は「水の良さ」。岩槻は利根川水系の綾瀬川と元荒川に挟まれた地形です。

お酒を造る上で重要なのは「水・米・技術」。

水は、酒蔵の地下に流れる荒川水系の伏流水を使用していて、鉄分が少ない、軟水に近い中硬水です。手を加えずそのまま使用しており、鈴木さん曰く「水に逆らわない造り方」なのだそうです。

酒米は、長野県産や新潟県産などを銘柄ごとに分けて使っており、中には岩槻産のお米を使用しているものもあります。酒米を磨く作業から手作業で行っており、代々続く設備や道具を使い続けているとのことです。

究極の「まあるい酒」を目指して

鈴木さんが目指しているお酒は「まあるいお酒」。ツンツンしない、軽くて優しいお酒が好きだと話していました。

代表的な銘柄の「万両」「大手門」だけでなく、岩槻らしく人形の写真がラベルにデザインされた「岩槻」も。植め付きは、創業150周年記念に造られた「まるい酒 Ⅱ」。どれも食中酒として和食にも洋食にもとてもよく合います。

鈴木さんのまるく優しいお人柄と、澄んだ水に恵まれた岩槻のまちの静けさがお酒の味に反映されています。

口に含んだ「大手門」は、まさに「まあるいお酒」が身体中にスッと沁み渡る、透明感のあるお酒でした。

展示物の前に置かれている浮世絵・酒醸一式之圖。

鈴木さんの親戚の方が趣味で作った人形を展示しています。

Data

HP

Instagram

鈴木酒造

- さいたま市岩槻区本町4-8-24
- 東武アーバンパークライン岩槻駅東口から徒歩8分
- 10:00～17:00
- 048-756-0067　048-756-0600
- 月曜日
- P 5台
- 酒蔵資料館入館料
  一般100円　大学生・高校生50円　中学生以下無料

市民ライター

ネクストさん（桜区在住）

私が取材しました！

生まれも育ちもさいたま市！埼玉県の日本酒の良さを広める活動をしています。saiを読んだ方が「知らなかった！」となる魅力をお伝えします。