

幻の酒 河東の誉 復活までの物語 (1)



昭和10年、宿場町として繁栄を極めていた土澤中町に、猿舘酒店が酒造業を開業しました。

開業にあたり、初代猿舘久四郎は、苦楽を共にした天秤棒を家宝として残すと記しました。苦勞の末に開業した思いが子、孫へと伝えられました。

創業88年、今年猿舘酒店は米寿を迎えます。
開業当時、戦時中の苦しい時代に、人々の暮らしに潤いをもたらした「河東の誉」という酒がありました。
粗悪な原料だったこともあり「下等の誉だ」などと悪態をつきながらも、人々は嬉しいにつけ、悲しいにつけ、この酒を口にしました。
しかし、いつしか時代の波がこの酒を飲みこんでいきました。



二代目で酒の販売に切り替えたものの、猿舘酒店の奥には、酒造業を営んでいた当時の名残が色濃く残っています。
三代目猿舘祐子は、祖父の思いを胸に、家業にいそしんできました。



父の死により引き継いだ店は順風満帆とはいかなかったものの、「店の繁栄は地域の繁栄から」と、先頭にたって土沢商店街のために力を注いできました。

そこに、さらなる波がおしよせます。コロナ禍で商店街は一層の打撃を受けました。祖父の苦勞が身に染みて感じられたとき、創業当時の酒を思い浮かべました。創業88年米寿を期に「あの酒を復活しよう」
こうして、日本酒「河東の誉」復活への道が始まりました。

猿館祐子 最初の悩み

幻の酒の復活を心に決めた猿館祐子だったが、「どこから始めようか?」「果たして本当にできるのか?」決意と裏腹によぎる不安。

細腕一本で店を仕切ってきた自信と自負はあるものの、「頼れる誰かが欲しい」そう思っていた矢先、旧知の友人が突然、数十年ぶりに猿館酒店を訪れた。



会長 工藤隆一さんご夫妻

こともあろうに「酒造会社わしの尾」の会長工藤隆一さんご夫妻だった。「近くにきたから、懐かしくて寄ってみました」というお二人に、祐子は運命を感じた。天上の誰かが、「背中を推してくれている」背筋を駆け抜ける実感があった。

江戸時代に創業したという西根の老舗酒造会社「わしの尾」の工藤夫妻とは、現社長の工藤朋さんとのかかわりから始

まった。

猿館酒店の店主になる前、彼女にはスポーツ指導員として子どもたちを指導していた時期がある。その際にスキーの指導をしたのが「わしの尾」の二人の息子たちだったのだ。長男は酒造会社を継ぎ、次男はアマチュアスキーヤーで、デモスキーの大会に参加するなど活躍している。当時彼女は、息子たちの指導で知り合った工藤夫妻に誘われ、日本酒研究と称する「わしの尾」での飲み会に、時々顔を出していたのだ。

「河東の誉」復活の話をした。「力になる。一度訪ねて来い」という言葉を聞いた。

そして4月、祐子は行動を起こした。

東和の米農家で特裁米を栽培している薄衣忠孝氏を伴い鷺の尾に出向いた。米は決まった。水は佐々長醸造の早池峰霊水と決まった。

社長である工藤朋さんは、猿館祐子を前にオリジナルの日本酒をつくらうとするひとりの客として接してくれた。

同席した杜氏石井勝洋さんが言っ

た。「それで、どんな酒をつくりたいんですか?」祐子は彼の鋭いまなざしに戦慄を覚えた。真剣に取り組んでくれる。その思いを裏切ってはいけない。中途半端な覚悟ではいけないと改めて思った。



製造部長 石井勝弘さん



酒造会社鷺の尾の座敷



社長 工藤 朋さん



丁寧に話を聞き、アドバイスをしてくれた鷺の尾の皆さん

幻の酒 河東の誉

復活までの物語 第3話

「ひとめぼれ」の田植え



「河東の誉」の酒米として、東和の特裁米「ひとめぼれ」を選んだ猿舘祐子。

米づくりから体験しようとして5月23日(月)薄衣忠孝さん宅のたんぼで田植えを行いました。

大規模農家の薄衣さん。広大なたんぼの一角を酒米用のたんぼとして提供してくれました。

酒米用に用意したたんぼは、2枚併せて1反7畝。

1700㎡(約500坪)です。このたんぼから刈り取ったお米が幻の酒「河東の誉」の酒米さかまいになります。

「ここは、苦勞して開田した粘土質のたんぼで、とても美味しい米ができる。水持ちがよく肥料が米に良く行き届くためだと思うが、冷めてもおいしく握り飯にしてもうまい！特裁米としてもお墨付き。酒米として自信をもって提供できる」と話す薄衣忠孝氏。



こちらが、本日の田植えオールスタッフ。薄衣忠孝、澄枝さん夫妻と息子さん。家族ぐるみで応援してくれます。

この日のために用意した作業用帽子をかぶり少し緊張気味の猿舘祐子。



は〜い。じゃ
借ります〜
タオル忘
あ、
れた

こっちの長靴の
ほうが良んでね
が。



「東和棚田マラソン」のコース近くにある薄衣忠孝さんの田んぼ。

抜群の景観を背景に田植え作業の始まりです。

「小さいころ、猿舘家にも田んぼがあり、田植えもやっていたので、経験はあるんだよ」とは言うものの、久しぶりの田んぼにオットット～！！

空にはひばりが飛び、畦には可憐なレンゲソウの花。のどか～。アマガエルも応援に駆けつけていました。「河東の誉」に欠かせない風景だ。



作業終わりの「こんびり」ぶどうジュースでかんぱ～～い！！
来年は、この最高の景観と空気感の中「河東の誉」で乾杯したい。
棚田が広がる絶景を満喫しながら、夢もどんどん広がっていきます。
この後は、6月の中旬に田の草取りにも挑戦します。

幻の酒 河東の誉 復活までの物語

第4話



この日は、「河東の誉」の復活を応援する仲間たちが稲刈り作業を体験し、酒ができるまでの過程を体感しました。

「大変な作業を経てうまい酒ができるのだと思うと、これからは晩酌も心して飲まない」と笑って話す応援団のひとり松葉さん。

5月に東和町町井の薄衣忠孝さん所有の田んぼで田植えをしてから5カ月。酒米用に植え付けた「ひとめぼれ」も、いよいよ、刈り取りの時期を迎えました。10月19日猿舘祐子は、仲間たちとともに稲刈りに挑戦。稲刈り鎌を手に、薄衣さんの手ほどきを受けながら、良い酒ができるよう祈りをこめて、ひと株ひと株丁寧に刈り取りました。



作業後は、薄衣家特製のおむすび、漬物など澄江さん手製のお昼ごはんを堪能。「あ～東和に住んでいてよかった～。良い体験でした」と応援団のひとり斎藤さん。



酒米用の田んぼは約500坪。刈り取り後は脱穀、乾燥して精米します。精米歩合を決め、専門の精米機関に依頼したのち、酒造会社に持ち込み、いよいよ「幻の酒河東の誉」誕生となります。

《今後の流れ》

- 10月末 玄米 250 kgを工業技術センターで精米し、鶯の尾へ納入。
レットルの検討
- 12月 酒母仕込み
- 1月 もろみ仕込み
- 2月 生酒しぼり お披露目イベント
- 5月 販売開始予定

幻の酒 河東の誉

復活までの物語 第5話



猿館オリジナル「河東の誉」 間もなく完成!!!

猿館酒店が売り出すオリジナルの日本酒幻の酒「河東の誉」は、完成まで秒読み段階に入りました。



イメージ通りの最高のお酒に仕上がりました。応援していただいたすべての方々に本当に感謝しています。

2月13日、酒米として東和の特裁米「ひとめぼれ」を提供した薄衣忠孝さんとともに、製造元の「鷲の尾」を訪れ、出来立てしぼりたて生酒を試飲した猿館祐子。

上々の出来に嬉しさがこみあげます。

この日は鷲の尾の工藤会長、社長のお二人、杜氏の石井さん、ラベル担当の方などと、最終段階の打ち合わせを行いました。東和のひとめぼれで醸造した純米生酒は。口当たりが優しく、口に含んでいるうちに、しっかりとした芯を感じるそういう酒に仕上がりました。

現在、町内の書道家や、知り合いのデザイナーに依頼するなどラベルにもこだわり、作成中です。

これから、殺菌・品質劣化を防ぐための加熱、仕込み水を加え、アルコール度数の調整。その他の調整を行い、瓶詰となります。

瓶は、3種類に分け本数を決定していく予定ですが、5月の連休にはお披露目できることとなります。

《今後の流れ》

- 2月末 ラベル完成
- 3月 生酒完成 関係者試飲会
- 4月 火入れ、瓶詰
- 5月 土澤 アートクラフトフェアでお披露

猿館祐子です。

先々代が吉田酒造から酒造りを引き継ぎ、88年を迎える猿館酒店。これを機に、昨年念願だった幻の酒復活を実現させようと一歩を踏み出しました。祖父が心血を注ぎ造っていた酒「河東の誉」の復活は、自分にとって、生きる証であり、この地で生きているという自負の表れでもあります。

多くの皆様の支えを得て、引き継いだ家業を、吉田酒造時代を含め100年の節目まで続けていくことができました。この時代を生きる仲間として、皆様とともに、復活再生をイメージした幻の酒「河東の誉」を味わい尽くしたいと思います。

幻の酒 河東の誉

復活までの物語 第6話

いよいよ春本番
酒づくりも本番
生酒完成！

今後の作業としては、殺菌・品質劣化を防ぐための加熱。そして仕込み水を加え、アルコール度数調整が必要。この度数決めの会議を3月18日(土)に開催しました。



左から原酒 17.2度 16.5度 16度 15.5度
15度 14.5度に分けられた試飲用のお酒



丹精込めてつくった「ひとめぼれ」が姿を変えて目の前に現れ、いよいよ身支度をさせて嫁に出す感覚の薄衣忠孝。祖父や父への思いを胸に、新たな道に進もうとする猿舘祐子。そして、二人の思いを応援するメンバーそれぞれが真剣に向き合いました。

呑み進んでいく過程での味の変化。料理に合うのはどの度数が良いのか。酒好きと初心者でも飲めるぎりぎりの線は？ 爛とヒヤでの飲み口の違いは？ など議論はつきません。ただ、呑んでいるわけではありません。

3月28日(火)完成した生酒が猿舘酒店に届きました。
○純米生酒(4合)は限定120本4月6日(木)発売開始
○純米酒「河東の誉」(15.5度)は5月限定発売予定
○小瓶(300ml)も発売予定。



完成した猿舘酒店プライベートブランド
純米生搾り
復活の酒「河東の誉」

純米生搾り『河東の誉』発売記念イベントを
4月5日午後7時から猿舘酒店土間ホールで関係者を
集めて開催します。

幻の酒 河東のとうわ譽

復活までの物語 完結編

昨年4月、東和町土沢の老舗「猿館酒店」の猿館祐子が一念発起し、東和の米で作るオリジナルブランドの純米酒『河東の誉』に取り組んで1年。

今年4月待ち焦がれた生搾りが完成しました。

東和町町井の特別栽培米農家薄衣忠孝が丹精込めて作ったひとめぼれを原料に、蔵元「わしの尾」が猿館祐子の思いに向き合い、丁寧に吟味して完成させた心のこもった極上のお酒です。粘土質の圃場、有機減農薬で手塩にかけてつくった米の、新しい姿です。

※4月6日発売日即日完売！！



「米農家と酒屋でなにかひと仕事やろう」と飲み会の度に話し合ってきたふたり。ひと仕事を、一つやり遂げた安堵と喜びに満ちた瞬間です。

復活の酒『河東の誉』完成を祝う会

2023年4月5日(水)午後7時 猿館酒店 土間ホールで24人が参加して賑やかに祝いました。



発売前日の4月5日猿館酒店常連の仲間たちが集まり、完成を祝いました。

うまい酒と気の合う仲間が集えばテンションマックス。この仲間たちがいれば、何でもできそうな気がしてくるから不思議です。

各々の持ち味で猿館祐子を励まし、激励し、祝い、呑んで宴は大いに盛り上がりました。

会場には、蔵元わしの尾から贈られた大きな生花スタンドが飾られ、この様子を見守っていました。

今まで自分が主役になったことがない。いつも誰かのためにと頑張っていたような気がする。熊本で地域貢献をしている本田節さんに言われた言葉が今になって身に染みる「自分のために、自分を生きることが大事だ」と。64歳。今ならわかる。今がその時なのだ実感する。

何もわからず、酒屋の店主になった私を、中町振興会の先輩や商工会の方々がかかり支えてくれていた。いつも心配して顔を出してくれる母のような人がいる。お惣菜を届けてくれる姉のような人がいる。若い仲間がいる。心を割って話せる友人がいる。この町に根を下ろし培ってきた宝物。かけがえのないものがここにあった。

いま。本当にそう思っています。ありがとうございました。 猿館祐子



幻の酒 河東の誉 復活までの物語

(当日のしおりより)



○昭和10年、宿場町として繁栄を極めていた土澤中町に、猿館酒店が酒造業を開業しました。

開業にあたり、初代猿館久四郎は、苦楽を共にした天秤棒を家宝として残すと記しました。苦勞の末に開業した思いが、子そして孫へと伝えられました。

○開業当時、「河東の誉」という酒がありました。粗悪な原料だったこともあり「下等の誉だ」などと悪態をつきながらも、人々は嬉しいにつけ、悲しいにつけ、この酒を口にしました。そしてこの酒は、戦争の混乱とともにその姿を消しました。



○先代が亡くなり、はからずも猿館酒店の店主となった猿館祐子。細腕ひとつで懸命に商いを続けてきましたが、時代の波は容赦なく彼女を襲います。そのたびに多くの方々の力添えで困難を乗り越えてきました。彼女のけなげな生き方を応援するファンが全国にいます。

○創業88年、猿館酒店は米寿を迎えました。還暦を過ぎ、ふと振り返ったとき、自分の人生を納得のいくものにした。姿を消した「河東の誉」を復活させたい。そう思うようになりました。



○2022年4月

旧知の間柄だったわしの尾の会長夫妻がふらりと猿館酒店を訪問。話を聞いて、うちで造ったらと背中を押してくれました。

特別栽培米の作付けに取り組んでいる町井の薄衣忠孝氏に相談。特裁米「ひとめぼれ」でつくる「河東の誉」プロジェクトが始動しました。西根の酒造会社「わしの尾」に依頼し、社長、杜氏の方々のアドバイスをうけながら酒造りを開始しました。

9月薄衣家のひとめぼれ300kgを酒米として出荷。

薄衣家の圃場で、田植えや稲刈り体験を行いました。

ラベルの文字を町内の書道家に依頼。これをもとに、関東在住の旧知のデザイナーにラベルデザインを依頼しました。



○2023年 純米生搾り『河東の誉』完成 4月6日発売開始
720ml 2,200円(税込み)
5月純米酒「河東の誉」発売開始。



猿館祐子がスポーツ指導を行っていたところからのお付き合いのわしの尾現会長ご夫妻、現社長工藤朋さん、杜氏の石井さん。ラベル担当の方にもたくさんお世話になりました。偶然の再会がきっかけとなり、思いを遂げることができた恩人です。



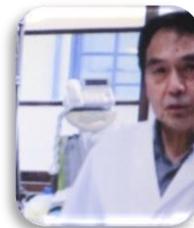
岩手日日新聞
にも記事が掲載されました

復活の酒『河東の誉』完成を祝う会 記念アルバム

呑んべえは幸いなり
かたわらに旨い酒があることは幸いなり
良い酒と良い友は偉大なり
旨い酒は人をつなぐ
『河東の誉』バンザイ！ by悦子



受付:多賀谷禎子 司会:松葉孝博 謝辞:猿舘祐子 実行委員長:薄衣忠孝、経過説明:
多田悦子、乾杯:書道家晴山潔さん、中締め:佐々木博さんが行いました。参加者から心の
こもったおもしろメッセージが続々。わしの尾の工藤社長と杜氏の石井さんからのビデ
オメッセージ。また、ラベルをデザインした関東在住の池山悦郎さんから電話でのメッセ
ージもいただきました。



写真提供:多賀谷禎子・多田悦子
編集:多田悦子