

好きです まえばし

特集

まえばしの地酒

七福神の酒蔵めぐり

- 日本酒の起源
 - 七福神の酒蔵めぐりマップ
 - 七福神の酒蔵スタンプラリー
 - 四季の酒
 - 日本酒の種類
 - 日本酒ができるまで
 - 前橋の自然と酒造り
- 伝統行事を訪ねて
初市

前橋イベント情報

トピックス TOPICS

有名・無名の前橋人

平井 晩村（ひらい ばんそん）

前橋つまいもの発見！

つまい焼き肉は、ここだんべえ！！

前橋の建造物

「上野総社神社本殿」

「うまかんべえ」読者アンケート



まえばしの地酒 酒蔵めぐり

七福神の

1



聖酒造(株)

恵比寿の蔵(清酒 関東の華)

代表者 今井健介(7代目)

所在地 勢多郡北橋村下箱田380
 電話 0279-52-3911
 蔵見学 有り(随時)
 蔵元直送 有り(詳細はお問い合わせ下さい)
 銘柄 関東の華、聖乃真酒、赤城姫、上州からっ風、聖冠
 蔵元紹介 江戸時代末期の天保12年、赤城山西南麓の自然水で酒造りを始め、以来159年の間、伝統の技と心を継承。特に大吟醸は馥郁たる香りと芳醇な味わいで、まさに杜氏が、精魂込めて造り上げる酒の芸術品。国税庁主催の全国新酒鑑評会において2年連続、通算3回目の金賞を受賞。

今井健介さん 46歳

「酒蔵は観光資源ではないか」と考え、まちおこしの一つとして「蔵開き」に力を入れるようになりました。搾りたての原酒が買えるのをセールスポイントにし、自家製の酒粕を使ったタマネギなどの漬物や、大吟醸の香り豊かな日本酒ケーキなども販売したことで、遠くは神奈川、埼玉などから千人以上、来て頂けるようになりました。



2

セツ星醸造(株)

大黒天の蔵(清酒 君乃松)

代表者 竹内 豊(5代目)

所在地 勢多郡大胡町大胡12
 電話 027-283-2011
 蔵見学 有り(日時、人数による/要予約)
 蔵元直送 有り(詳細はお問い合わせ下さい)
 銘柄 君乃松、暴れ獅子
 蔵元紹介 昔は竹内酒店と言う屋号だったが、昭和18年戦時中、企業整備令によって、清酒の製造中止を余儀なくされた。戦後、昭和22年に蔵元7軒が集まり清酒の製造が復活し、現在の社名となりました。新潟から杜氏を迎え、昔ながらの製造で完璧に手作りを守っています。味は中口です。



竹内 豊さん(42歳)

創業は安政二年(1855年)、赤城南麓の伏流水を使用し、「手作り」をモットーに、じっくり、丁寧に日本酒を醸している。「醪(もろみ)」を搾る時には、昔ながらの「酒袋」を使用。「酒袋」は目が荒いため、「滓(かす)」が出てきます。後熟作用があり、味にまるみがあります。



7

(有)野田酒造店

布袋の蔵(清酒 加茂川)

代表者 野田和夫(3代目)

所在地 前橋市上細井町871
 電話 027-231-9822
 蔵見学 有り(日時、人数による/要予約)
 蔵元直送 有り
 銘柄 金紋加茂川、くろほ、一杯清水、赤城の風雷坊
 蔵元紹介 「上毛野久呂ほの嶺ろのくず葉がた かなしけ児等にいやさかりくも」という歌が「万葉集」にあります。「久呂ほの嶺ろ」は赤城のくろび山、「くず葉がた」は大沼をさします。この地を源とした赤城登山口で明治28年野田竹蔵が酒造りを始めました。



野田修平さん(40歳)

一昨年から自ら杜氏をしています。昔からのなじみのお客様は、昔からの変わらぬ味が好きですが、それだけでず若いお客様はついてきてくれません。お酒の嗜好は10年ほど前から淡麗辛口の傾向です。あと5年ぐらいでお客様のお好みどおりの味に仕上げられると思います。「金紋 加茂川」の特色は、淡麗辛口のすっきりタイプで、香りがあります。



日本酒の起源



米麹による日本酒の起源は、稲作文化の始まった弥生時代とされている。それ以前は、女性が、それもうら若き乙女が、米を噛んで、唾液で米を糖化させるという原始的な方法で酒を造っていた。この時代は、「母長家族制」であったため、一家の「長」は主婦であり、従って、酒造りの権利も、炊事権や食料の分配権同様、女性にあった。酒壺を管理していたのも当然主婦だった。「おかみさん」の「おかみ」は、この頃の「噛み」が語源だという。世の亭主族が「おかみさん」とたてまつって敬称でいうのも、実は酒を飲みたい一心からかもしれない。

赤城山と利根川に育まれた、群馬県酒造組合前橋支部の7つの蔵元が、共同企画で開運招福の酒「まえばしの地酒七福神の酒蔵めぐり」を発売しました。

そのネーミングのおもしろさに、今回の「好きですまえばし」では、各蔵元の若手経営者のインタビューをもとに地酒の楽しみ方を取材してみました。「水と緑と詩のまち 前橋」のキャッチフレーズにあるように、前橋は清らかで旨い水に恵まれています。その水を使った地酒はまた格別に美味しいことでしょう。お休みの日に蔵元探検に出かけてみてはいかがでしょうか。

3

(株) 伴内酒造店

弁財天の蔵(清酒 聖人)

代表者 伴内通泰(5代目)

所在地 勢多郡粕川村下東田面195

電話 027-285-2008

URL <http://www.mars.dti.ne.jp/seijin/>

蔵見学 有り(日時、人数による/要予約)

蔵元直送 有り(詳細はお問い合わせ下さい)

銘柄 聖人、稲のしずく、よかんべ

蔵元紹介 赤城山麓南側の裾にあり、豊かな赤城山の伏流水を仕込み水として使っています。群馬県の冬の名物「からっ風」の吹きおろす気候の中で、風のように爽やかで、柔らかな味わいを大切にしたい、辛口嗜好の酒質を特徴としています。



伴内利晴さん(36歳)

創業は明治9年。他にない味の良さを追求したお酒が「聖人」です。水・米に気を使い、製造中の気候による発酵に特に神経を使います。このように丹精込めて作った結果、「辛口嗜好のなめらかな酒」となりました。



4

柳澤酒造(株)

寿老人の蔵(清酒 桂川)

代表者 柳澤光雄(4代目)

所在地 勢多郡粕川村深津104-2

電話 027-285-2005

URL <http://www1.sphere.ne.jp/k-joshu1>

蔵見学 有り(日時、人数による/要予約)

蔵元直送 有り

銘柄 桂川、勝楽雅和

蔵元紹介 徳川埋蔵金で有名な群馬県の赤城の麓にある造り酒屋です。明治10年創業以来、甘口の日本酒造りにこだわり続けています。代々の当主の口伝として「酒造りは、お米が持っている本来の旨みや甘みを上手に残すことなんだ」と伝えられています。甘口のお酒に興味のある方は、是非お立ち寄りください。



柳澤清嗣さん(30歳)

「桂川」の特徴ですが、ほとんどのお酒が甘口です。ここは昔から養蚕業や麦作等盛んな土地柄で女性も男性と一緒に重労働を行っていました。仕事を終えてお風呂に入り晩酌で2合くらいのお酒を飲む。疲れた体が自然と甘味をほしがるのでですね。そのような土地柄ですから本当の甘味の存在する「上州・桂川」が求められたのでしょう。



6

柿崎屋馬場酒造(株)

毘沙門天の蔵(清酒 群馬誉)

代表者 馬場 威(3代目)

所在地 前橋市駒形町64

電話 027-266-0013

蔵見学 有り(日時、人数による/要予約)

蔵元直送 有り

銘柄 群馬誉、利根のせせらぎ、又六、夢

蔵元紹介 明治10年初代が新潟より出て創業。仕込み水には清冽な利根川の伏流水を使用。原料米には山田錦、美山錦を使用。新潟杜氏は長年の経験に基き淡麗辛口酒を造り、平成11年、12年連続して群馬県清酒品評会優等賞受賞、関東信越国税局酒類品評会優秀賞をダブル受賞しています。ブルーのボトルの大吟醸は人気の逸品です。



馬場 誠さん(40歳)

かつて酒は神のために飲まれ、近代に入り酒は自分自身の楽しみのために飲むようになりました。集飲から独酌の方向性、これは酒に限ってではなく他分野でもそうでしょうが、パーソナル化にいかに対応するか、そのような問題意識を持っています。



5

(株) 町田酒造店

福祿寿の蔵(清酒 清瞭)

代表者 町田卯三郎(4代目)

所在地 前橋市駒形町65

電話 027-266-0052

蔵見学 有り(日時、人数による/要予約)

蔵元直送 有り

銘柄 清瞭、叶屋卯三郎、吹雪の舞、若水純米酒、上州かかあ天下

蔵元紹介 明治16年に長野県出身の初代町田卯三郎が、「清瞭」の銘柄で、叶屋を屋号として創業しました。以来蔵撰一筋を家法として、きめ細やかで爽やかな風味の日本酒をモットーとして追求し、酒造りに最適な利根川の伏流水を自社中庭の井戸から汲み上げ使用しています。



町田恵美さん(25歳)

今年の6月から家業を手伝っています。最初のお酒はあまり飲めませんでした。最初は日本酒のおいしさにも目覚め、各種類の味の違いも少しずつわかるようになってきました。

清瞭は、清らかで丸みのある味わいが特徴であり、代々の味を守っています。若い人たちにもぜひ日本酒の良さを知って欲しいと思います。私も伝統を守りながらも時代に合った日本酒造りを目指し頑張りたいと思います。



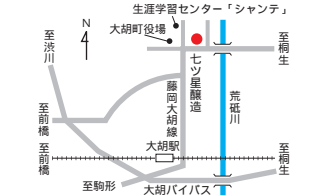
七福神の酒蔵めぐり

Map

1 聖酒造(株)



2 セツ星醸造(株)



3 (株)伴内酒造店



5 (株)町田酒造店



7 (有)野田酒造店

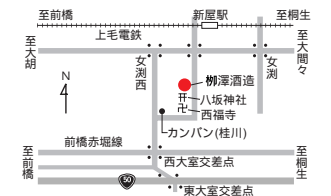


広域地図



これら7社は、ホームページ「群馬の地酒」よりアクセスできます。
<http://www2.syutoken.com/jizake/index.html>

4 柳澤酒造(株)



6 柿崎屋馬場酒造(株)



開運招福の酒「まえばしの地酒 七福神の酒蔵めぐり」をこの機会にぜひ、お近くの酒販店を通じてお求めください。

300 × 7本入
 清酒グラス 1ヶ付
 希望小売価格 2,450円
 [消費税別]



「まえばしの地酒 七福神の酒蔵めぐり」 スタンプラリー

主催 群馬県酒蔵組合前橋支部

内容

- 期間 平成12年11月1日～平成13年3月31日
- 参加方法 7社をめぐって参加用紙に備え付けのスタンプを押して参加できます。
参加用紙は各蔵元にあります。
最後の蔵で参加用紙を提出して下さい。
- 抽選で50名の方に「七福神の酒蔵めぐり」7本セットをプレゼント!!
当選者の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

伝統行事を訪ねて

シリーズ10

はついち 初市

前橋市を代表する行事である初市まつりは、今から約380年前の元和3年（1617）に、時の厩橋（まやはし）城主酒井重忠により、毎月四と九の日に雑貨の取引をしたのが始まりとされている。現在では前橋を代表する祭りのひとつとなっている。



毎年1月9日の初市には、市内外より数十万人の人数がある。前橋の総鎮守として歴代前橋城主の崇敬を集めてきた本町八幡宮での古だるま供養からまつりは始まる。そして、市神様が御輿でご幣束、木遣り、天狗、華龍太鼓、神輿などを連れ、東和銀行本店前の仮宮へ渡御する。国道50号を中心にだるま・縁起物などの店が千店以上も並び、祭りは夜にかけて一層のにぎわいをみせる。

前橋 イベント情報

総社秋元歴史まつり

期日 11月4日（土）・5日（日）
場所 総社地区・総社資料館ほか

前橋酉の市祭

期日 11月11日（土）
場所 千代田町三丁目・熊野神社

第45回全日本実業団駅伝競走大会

期日 平成13年1月1日
場所 発着点・群馬県庁舎

前橋初市まつり

期日 平成13年1月9日（火）
場所 本町一・二丁目・本町通りほか

第9回上州空っ風凧揚げ大会in前橋

期日 平成13年2月18日（日）
場所 敷島町・敷島公園河川緑地

TOPICS

皆さんの力で広瀬川を色とりどりの

イルミネーションで飾りましょう！！

私たちにとってかけがえのない広瀬川を“中心街の憩いの場”として、幅広い世代の人たちに気楽に立ち寄り、散策・利用していただけるエリアにしたい。そんな思いを実現するため、昨年イルミネーションによる広瀬川のライトアップやコンサートなどのイベントを行いました。

期間中は、多くの皆さんに広瀬川にお越しいただき、イルミネーションやコンサートなどで楽しいひとときを過ごしていただけたのではないかと考えております。

私もでは、広瀬川イルミネーションをさらに充実させ、“前橋の冬の風物詩”になるような催事に育てていくためには、市民の皆さんのご協力が必要だと考えております。そのために、今年から広瀬川イルミネーション募金も行っています。募金箱は商工会議所、前橋市内の文真堂などに設置し、来月の1月末日まで受け付けます。

皆さんのご協力がなければ、広瀬川イルミネーションを継続していくことは難しいと言わざるを得ません。ぜひ多くのご協力をお願いいたします。

なお、11月12日（日）17時30分から、広瀬川「朔太郎橋」の橋上広場で点灯式を行います。点灯期間は来年1月末日までを予定しており、毎日16時から24時まで点灯いたします。

〔問合せ先〕

前橋街づくり協議会（前橋商工会議所専門指導課内 TEL 027-234-5111）



昨年の広瀬川イルミネーション

Part 10 有名・無名の前橋人

平井晩村（ひらい ばんそん）

1884～1919

本名を駒次郎と言い、前橋市本町の造り酒屋「中村屋」に生まれた。桃井小学校を経て、前橋中学校に入学したが中退、東京の明治議会中学から早稲田大学の高等師範部国語漢文科を卒業し、報知新聞社に入った。中学校在学中から「新声」や「文庫」に短歌や抒情詩を投稿し常連となるなど文学を志し、早稲田時代には郷里の前橋中学校の同窓会誌「坂東太郎」にも会友として新体詩を寄せていた。1910年の報知には「陸奥福堂の下獄記」を、1912年には「風雲回顧録」を、同じ頃に「世界探偵物語」を著した。内容としては明治政史の裏面を書くなど主に実録物を好んで書いていた。1917年に妻を失うと、病にたおれ、故郷前橋に帰郷した。この頃から作風が一変し、感傷的で叙情豊かな小説や民謡・俳句を書くようになった。病中においても創作活動を続け、前橋中学校の校歌を作り、地元新聞社の社長に推されるなどしたが、惜しまれながらも36才で死去した。前橋公園内のひょうたん池に晩村の歌碑が建っている。現在、12月10日まで前橋文学館にて「平井晩村・芳夫親子展」を開催中。



前橋 うまいもの 発見!!

うまい焼肉は だんべえ!!

韓国家庭料理 ホドリ

前橋市総社町総社1,550 TEL255-0293

営業時間 平日 17:00 - 24:00 定休日 第三月曜

日祭日 12:00 - 23:00 (但し15:00 - 17:00は休憩)



焼肉で得票の多かったのは高崎に本店を構える韓国家庭料理ホドリ前橋支店の「特上カルビ」。一人前2,900円と値段は少々張るが、2cm程の厚みにカットさ

れた霜降り和牛を炭火でさっとあぶり秘伝のタレで戴くと、もう言葉では言い尽くせない美味しさ。とにかく肉が柔らかいので、かまなくても自然と口の中で、肉の繊維と肉汁とが溶け合い、それにタレが絡まって素晴らしい味のハーモニーを醸し出す。

早速この美味しさの秘密をお店のママ「尹 錫姫(ユン ソクヒ)」さんに尋ねてみるが、答えは「冷凍物で無い、特上の和牛を良い炭で焼くから美味しい」とのこと。ありきたりな答えだが理に叶っている。焼肉メニューには「カルビ(900円)」もあるが是非この「特上カルビ」をお試しあれ。また「梅ミノ」や「塩テッチャン」「ボン酢コース」「マスタードカルビ」などオリジナルメニューも豊富だ。

そして今年の12月で五周年を迎えるこのお店、焼肉以外にもお勧めメニューがある。スタッフが皆韓国人たちなので本場韓国の家庭料理「チジミ(韓国風お好み焼き)」や「バジョン(ネギと海鮮のチジミ)」なども人気があるそうだ。



七輪のお店 銀華亭本店

前橋市紅雲町1-21-4 TEL221-7382

営業時間17:00 - 22:00 定休日 毎週木曜日

県内の利根川に架かる一番古い「利根橋」の東側、300m程のところにある「銀華亭」の歴史は、終戦直後のバラックの中で、「松本昭三」さん(故人)が七輪(炭火を使う土製のコンロ)で肉を焼いてお客さんに提供したのに始まる。その後、競輪選手の「小川彰一」さん(故人)が松本さんに頼まれてお店を引き継ぎ、今日の銀華亭を築いたそうだ。

現在は小川さんの奥さんとその娘さんとお店を切り盛りしてい

皆様のアンケート結果をもとに人気の高かったうまい焼き肉のお店をそれぞれ編集部が総力を挙げて取材しましたのでここにご紹介致します。



る。この銀華亭、60年以上経った今でも、相変わらず七輪で火を興して肉を焼くのである。取材に訪れると、テーブルの上に七輪が運ばれ、その炭火から出

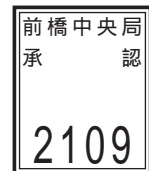
る遠赤外線が顔がほんのり温かく感じる。この炭独特のやわらかな熱が肉を一層美味しく焼き上げてくれるという。そこで読者の皆さんからのリクエストのあった「ホルモン」「ハラミ」「タン」を試食するが、どれも昔懐かしい焦げる香りがして、それが味噌ダレとあいまって独特の味を楽しませてくれる。

さらに特筆すべきことは価格が一皿480円から一番高価なハラミでも880円までと財布の中身を気にせず満腹感に浸れるのである。それゆえに県内各地から常連客が訪れると云うのも頷ける。最後になったがママ自慢の「おしんこ」は絶対オススメ。



郵便はがき

料金受取人払



差出有効期間
平成13年1月
31日まで

切手を貼らずに
お出しください

3 7 1 8 7 9 0
7 0 7

前橋市大手町二丁目12-1
(前橋市役所内)

前橋市観光協会 行



【しめ切り：12月末日】

【本誌に関するご意見・ご感想・ご要望などをお聞かせください】

【お名前】		【性別】	男・女
【ご住所】	〒		
【年齢】		【職業】	

前橋の建造物

所在地：前橋市元総社町2377 電話：027-252-0975

古代の国司は、春に国中の主な神社でその年の収穫を祈願していたが、国司の勢力が衰えると、国府で一括して祀るようになった。それが、総社神社である。上野総社神社は神社略史によれば、天平10年（738）に総社神社としたとある。

この神社の旧地は、現在地の北西400mほどの蒼海城跡宮の地の地にあった。旧地は古代の国府地内と考えられ、社伝によれば、永禄12年（1569）に兵火にかかり現在地に移ったという。

本殿の建物は、木造銅瓦葺き三間社流造で、桁行三間、梁間三間である。現在は、拝殿と連続した権現造の形になっている。造営年代は、建物の様式から桃山時代と考えられる。

唐様を基礎とした張りが強い「臺股」、禅宗様式の組み物・海老虹梁などにこの時期の特色が見られる。

幣殿の付設により、向拝の一部と浜床は失われ、また後補された形跡も残っている。屋根は本来こけら葺きと推定される。

総社神社本殿と近い時期の建物としては、玉村八幡宮本殿がある。



「うまかんべえ」読者アンケート

前橋うまいもの発見！

「うまい寿司は、ここだんべえ!!」

《例》

店名	種類	いち押しねた
寿司	にぎり	大トロ
選んだ理由		所在地
ねたが新鮮でリーズナブル		前橋市元総社町 信号の裏

店名	種類	いち押しメニュー
選んだ理由		所在地

店名	種類	いち押しメニュー
選んだ理由		所在地

店名	種類	いち押しメニュー
選んだ理由		所在地

ご協力ありがとうございました。

前橋うまいもの発見！

「うまい寿司はここだんべえ!!」

うまい焼肉のお店は如何でしたか。素材は肉なのに、それぞれのお店が独特の味を出しています。でも共通していることは「本当に美味い！」でした。次回「うまい寿司！」。昔ながらの暖簾を頑なに守りつづけるお店あり、回転寿司あり、もち帰り専門店など形態は様々ですが、皆さんが本当に美味しいといえる寿司を教えてください。

左のアンケートハガキに、《店名》・《種類》・《いち押しメニュー》・《選んだ理由》・《所在地》をご記入いただき、投函してください。

また、本誌についてのご意見・ご感想・ご要望などもお聞かせください。

情報をいただいた読者の方の中から、抽選で粗品をプレゼントさせていただきます。尚、当選の発表は発送をもってかえさせていただきます。【しめ切り・12月末日まで】

問い合わせ先

前橋市観光協会事務局
前橋市商業観光課 ☎027-224-1111 前橋市大手町二丁目12-1
前橋商工会議所業務課 ☎027-234-5111 前橋市日吉町一丁目8-1

JR前橋駅観光案内所 ☎027-221-0167 前橋市表町二丁目29-16
前橋旅館ホテル協同組合 ☎027-231-8693 前橋市大手町三丁目5-13
前橋市ホームページアドレス <http://www.city.maebashi.gunma.jp/>
「好きですまえばし」ホームページアドレス <http://www2.wind.ne.jp/sukidesu/>