矢板の地酒で花見時間

矢板市の誇りと言えばなんだろうか。
きっとこう答える人が多いだろう。
きれいな空気や澄んだ水
そして豊かな自然環境が育てる
米を中心としたを農作物だと。
その象徴と言えるのが酒だ。
昔から【銘醸地に名水あり】と言われるが
高原山の伏流水に恵まれた矢板市には
その昔大小多くの酒蔵があったことを
知っているだろうか。
今では、二つの酒蔵が伝統を守り
真摯(しんし)に酒造りを行っている。

四月になると市内の至る所に桜が咲き
人々の目を楽しませてくれる。
やはり花見には、酒がつきものだ。
昔から歌や落語で語られ続けてきた
この慣習にはどんな意味があるのだろうか。
酒の飲めない人や未成年の人は
矢板市内で作られたリンゴジュースなどを持って
花見に出かけてみてはどうだろうか。
その答えが見つかるかもしれない。

今号では春の矢板の風物詩
花見スポットと新酒を醸した酒蔵を紹介します。

矢板花見時間

桜は矢板市内の至る所で見ることができる樹木である。春の訪れとともに一斉に花を広げ、わずかな期間で散ってしまう。一面に咲き誇った枝振りもさることながら、その散り際の見事さも人の心を捉えてやまない。

それでは、いつごろから花見は始まったのか。

諸説あるが、その起源は古代神話以前にまでさかのぼるとも言われている。八百万（やおよろず）の神の中に、山や田の神である【サ】神が存在した。【クラ】とは神が鎮まる座を意味し、サ神がその根元に鎮座したとされる木を【サクラ】と呼ぶようになったという。サ神を信仰する古代の農民は桜の木に供え物をし、豊作を祈り宴を行った。この行為は遺伝子として受け継がれ、日本人が無条件で桜を好む理由の1つになったのではないかと考えられている。

日本人の花見好きは、海外でも知られ、多くの外国人が桜の季節に日本に訪れる。

矢板市は片岡地区から泉地区まで標高差があることから、長い期間桜を楽しむことができる。街中でソメイヨシノが散ってしまっても、高原山のヤマザクラが咲き始めたばかりなどということも珍しくない。

あなたもお気に入りの桜スポットに足を運び、花見を楽しんでみては？

落語「花見酒」

仲のよい兄弟分、花見に行きたいがお互いスッカラカン。

兄貴分が花見をしながら酒を売って儲けようと言う。

酒屋で2両の酒と酒樽、何も食べていないという弟分に芋でも買おうと1貫借り、向島へ向う。

1杯を1貫で売って酒全部売れば4両、差引き2両の儲けという寸法だ。

そして4両でまた酒を仕入れれば8両で売れ、4両の儲け。8両で酒を仕入れて16両の売り上げ。こんなうまい商売はないという算段だ。

向島へ向う途中、弟分が腹が減ってしょうがないというと、兄貴分も樽の中の酒のいい匂いがたまらないという。

弟分は、それなら持っている1貫で買って2人で半分づつ飲めばいいと言う。

兄貴分は弟分に1貫渡し、コップについで飲みはじめ1杯全部飲んでしまう。

弟分が怒ると、兄貴分は今渡した1貫で飲めばいいという。

弟分は受け取った1貫を兄貴分に払い1杯飲む。

こうなると止まらない。お互いに1貫づつやりとりし、1杯づつ飲み続け向島に着く頃には酒樽は空に、2人はべれけに酔っ払ってしまう。

酒樽を降ろし、店開きをすると客が来る。

柄杓で樽の中をすくうがむろん酒は入らない。客が樽の中をのぞくと空だ。

全部売り切れたから売上げの勘定をしようと金を出すと、1貫しかない。

兄貴分　「2両の酒が売り切れて1貫とはどういうわけだ。おかしいじゃねえか」

弟分　「どういうわけって、はじめにおめえが1貫で買って1杯飲み、次に俺が1貫で買って飲み、おめえが買って、俺が買って、おめえが買って、やっているうちに売り切れたんじゃねえか」

兄貴分　「ああ、そうか、勘定は合ってる。してみりゃ無駄はねえや」

桜地蔵のエドヒガン（平野）

御前原公園（早川町）

四郎兵衛橋（平野）

梅が久保の地蔵（針生）

5
矢板武記念館シダレザクラ（本町）

長峰公園ライトアップ（中）

妙道寺シダレザクラ（扇町二丁目）

4
内川沿い（上町）

地酒で　乾杯時間

矢板市内にある２つの酒蔵。
そこには矢板市とともに歩んできた歴史がある。
まだ訪れたことがない方は、一度足を運んでみては？

森戸酒造

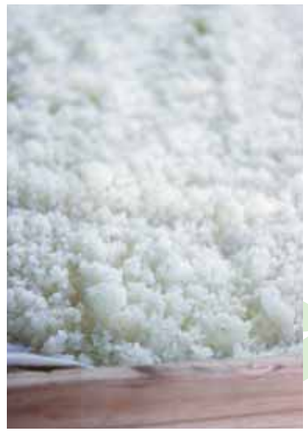
那須連山・高原山を背に仰ぎ、酒造期が終了する4月になるとカエルの鳴き声が合唱のように聞こえ、初夏にはホタルが舞い遊び、清らかで豊富な伏流水と、自然環境に恵まれたお酒を造るには最適の地で清酒「十一正宗」「特醸酒たかはら」などを製造している。
創業は明治7年。
屋号（十一屋）のとおり、（一）甘からず、（十）辛からず、飲み飽きしない旨口な品質本位の酒をモットーにしている。

矢板市東泉645　☎（43）0411　FAX（44）1066

左の写真は、やいたブランドにも選ばれている「さくら・原酒」と「十一正宗・さくら」。桜の花から採取した酵母を使用。
まろやかな口当たりと、キレの良さが特徴。

10月から3月までの半年間が、酒造りの季節。底冷えのする厳冬季を中心に、昔ながらの手作業で今年の新酒が醸されていく。矢板産の酒米を大釜で蒸し、冷やした後に、麹米と酵母を振り、水を加えてタンクに移す。そして発酵させて絞ったものが日本酒である。米の味はもちろんであるが、味の決め手はおいしい水であるという。森戸酒造の初代は、酒造りに適した水を求めてこの地『泉』に移り住んできた。

酒造りには多くの水を使う。高原山の伏流水が森戸酒造の目指す味に、不可欠とのこと。



やいた　ライフ

杜氏～矢板の宝を活かして～

市のホームページでは、矢板のおいしい水や空気、豊かな自然環境を象徴するものとして、二つの酒蔵の様子を紹介した動画を公開しています。市のホームページの下段から入るか、動画サイトYoutubeにおいてやいたライフと検索してください。

矢板の飲み物で乾杯しよう

矢板市では、議員の提案により、市産の飲み物の普及啓発、そして活性化を目的として「矢板市産の飲料の普及促進に関する条例」を昨年3月に制定した。市内には美味しい飲み物が沢山あります。皆さんもお花見の際には、お酒とともに、リンゴジュースなどもいかがでしょうか。

○矢板市産の飲料の普及促進に関する条例　平成26年3月26日
条例第12号
（目的）
第1条　この条例は、本市において生産された飲料のほか、本市産の原材料を使用して生産された飲料（以下「矢板市産の飲料」という。）による乾杯の習慣を広めることにより、地産地消の促進による経済の活性化と郷土愛の醸成を図ることを目的とする。
（市の役割）
第2条　市は、矢板市産の飲料の普及促進に積極的に取り組むよう努めるものとする。
（事業者の役割）
第3条　矢板市産の飲料の生産又は販売に関する事業を行う者（以下「事業者」という。）は、矢板市産の飲料の普及促進に主体的に取り組むとともに、他の事業者と相互に協力するよう努めるものとする。
（市民の協力）
第4条　市民は、市及び事業者が行う矢板市産の飲料の普及促進に関する取組に協力するよう努めるものとする。
（配慮）
第5条　市、事業者及び市民は、この条例の実施に当たっては、個人の嗜し好及び意思を尊重するよう配慮するものとする。
附　則
この条例は、平成26年4月1日から施行する。

富川酒造

矢板市の最南端。日本百名水の尚仁沢湧水を支流に持つ荒川沿いの大槻に位置し、遠く日光連山を仰ぐ山紫水明に恵まれた環境の中で「忠愛」「富美川」などを製造している。
創業は大正2年。
精米を家業としていた初代忠吉が、同地の庄屋が行っていた酒蔵を借り受け、「忠愛」の名で百石余りを世に出したのが富川酒造の酒造りの始まり。

矢板市大槻998　☎（48）1510　FAX（48）2798

右の写真は、やいたブランドにも選ばれている純米吟醸「花子」。飲み口がさわやかで女性にも人気。

3月8日（日）、酒蔵を開放し「酒蔵祭り」が行われた。
酒蔵祭りとは、新酒が出来たことを地元の皆さんやファンの方々とお祝いするもので、今年も出来立ての酒を皆で味わい、楽しんだ。
当日は、時折小雨が降っていたが、酒蔵の見学、試飲、利き酒、民謡ショーなどが行われ来場者は1000人を越えた。
毎年楽しみにしている方や初めての方、そして外国から来た方が口々に、今年の酒もおいしいと話していた。
当日のみの限定販売の新酒「蔵まつり」は売り切れてしまったとのこと。来年も3月上旬に開催する予定。