

【秩父の地酒】

秩父の酒造の歴史は、市内で最初の酒蔵ができた 250 年以上前にさかのぼる。良質の水はアルコールの醸造に不可欠であり、酒の「命」（イノチ）と呼ばれている。秩父の水には理想的な割合のミネラルが含まれている。秩父ではさまざまな種類のアルコールが作られており、「酒処」としてのアイデンティティを誇っている。2019 年現在、秩父市には、酒蔵が 4 軒、ワイナリーが 2 軒、ビール醸造所が 1 軒、ウイスキー蒸留所が 1 軒ある。

酒と焼酎

秩父の 4 つの酒蔵（矢尾本店、長瀬蔵、武甲酒造、秩父菊水）は、それぞれ江戸時代（1603～1867 年）の創業で、その地域に住んでいた鉱夫や養蚕農家に酒を提供していた。武甲山を流れる地下河川は、2008 年に編集された「100 の有名な水」（名水百選）に選ばれた。この水は、秩父の名酒とされる「正宗」の製造者である武甲酒造で使われているのと同じ水である。酒造に使用される純水は、酒蔵の正面にある蛇口から自由に味わうことができ、ここでは無料ツアーも行われている。2004 年、酒蔵と店舗の建物は、国指定登録有形文化財となった。

それほか秩父で愛されている地酒に「秩父錦」がある。この地酒は、1749 年に矢尾喜兵衛（1711～1784 年）がこの酒蔵を創業して以来、矢尾本店で造られている。「錦」という名前は、この酒が山田錦と美山錦から造られていることに由来する。この 2 つの品種の米は、酒の世界ではトップクラスの米と見なされている。武甲酒造と同じく、矢尾本店では毎年約 18,000 本の酒を生産する醸造施設の見学ツアーを定期的に行っている。醸造蔵の 2 階は、酒づくりの森という、酒造りで使われていた道具を展示している醸造蔵の歴史博物館になっている。併設の店舗にはきき酒スタンドがあり、矢尾のブランド酒とたんべえ焼酎を試飲できる。焼酎とは、伝統的な蒸留酒である。

ウイスキー

近年、秩父の唯一のウイスキー蒸留所であるベンチャーウイスキー株式会社は、世界的に高い評価を得ている。2004 年に肥土伊知郎（1965 年生まれ）が創業したこの蒸留所は、日本のウイスキーにおけるユニークな取り組みで国内外の賞賛を集めている。ベンチャーウイスキーは創業以来、ワールドウイスキーアワードで数々のタイトルを獲得しており、「ジャパニーズウイスキー・オブ・ザ・イヤー」や「ワールドベスト・ブレンデッドウイスキー・リミテッドリリース部門」などでの複数の賞を受賞している。

秩父で生まれ育った肥土は、酒蔵を営む一家のもとに生まれた。醸造学の学位を取得し、サントリー山崎蒸溜所に短期間務めた後、埼玉県に戻り、祖父の醸造所である東亜酒造へ入社した。しかし、東亜酒造はやがてより大きな企業に買収され、買収した企業は、ウイスキーの生産を継続しないことを決断した。そして肥土は、「イチローズ・モルト」を開発していたときに自分が使っていた残りの原酒を、福島県の笹の川酒造から入手した。秩父蒸留所は 3 年後に設立された。

ワイン

日本に最初に上陸したワインは、1500 年代後半にヨーロッパの宣教師と商人によって持ち込まれたと思われる。国内のワイン生産は、約 300 年後、1800 年代後半に大日本山梨葡萄酒会社が設立されて以降、独自のものとなった。1933 年、浅見源作（1889～1985 年）は、息子が読み始めたロビンソン・クルーソー漂流記に触発され、ブドウの栽培を始めるようになった。彼は 1940 年にワインの販売を開始した。売れ行きはあまりよくなかったが、1959 年にフランス人神父が「ボルドーのような」味がすると賞賛されてからは売れ行きが伸びた。現在、源作のワインは秩父地方全域で販売されている。ワイナリーの無料ツアーは、5 人以上のグループであれば、要望に応じて行われる。

兎田ワイナリーは、秩父の吉田地区にある秩父ファーマーズファクトリーの一部として 2014 年にオープンした。そこで生産されるメルローやマスカットベリーなどのワインには、地元秩父のぶどうが 100%使用されており、それらは、農園にある小さな 2 ヘクタールのぶどう園で栽培されているか、または地元の農家から購入したぶどうである。源作ワイナリーと同様に、兎田ワイナリーでもワインテイスティングとぶどう園の無料ツアーを提供している。要望があれば月曜日に開催される。

夏の間、秩父の住民は、氷を入れたビールジョッキで提供される地元の赤ワインであるカチワリを飲んで涼をとることがよくある。カチワリは、特にバーベキューによく合うと言われている。

ビール

秩父の唯一の地ビール醸造所である Bear Meet Beer は、2016 年に丹広大とその妻、祐夏によって始められた。2010 年に旅行でオクトーバーフェストを訪れた後、夫婦は自分たちのビールを醸造することにした。彼らが使用している醸造タンクとその他の機器は、ドイツから輸入されたものである。広大と祐夏はどちらも自称クマ好きで、彼らのビールとエールはすべてクマをテーマにした名前とデザインが特徴である。2017 年のけやきひろばビール祭りでデビューして以来、この小さな醸造所は急速に注目を集めている。Bear Meet Beer は、秩父神社の近くにあるレストランと土産物店を兼ねた秩父表参道 Lab.の一部として運営されているカフェ&バー、まほろバルのビールサーバーから味わうことができる。