

小澤酒造

東京にある酒蔵はわずか 9 か所で、1702 年創業の小澤酒造はその中でもっとも古くから存在する酒蔵です。現在は、小澤家 23 代目当主が営んでいます。小澤酒造は、質の高い酒を製造するのに欠かせない材料である純粋な山水で有名な、青梅の沢井にあります。

古代のイノベーション

小澤酒造には、分厚い土壁でできた江戸時代（1603-1867 年）伝統の建物が並んでおり、室内の温度が一定に保たれる設計になっています。暗所で室温が保たれていることから、醸造後も期待される風味を保持するのに最適な条件となっています。

お供え

酒蔵の正面入り口には、入口に神棚としめ縄が飾られています。日本酒は、本来、神様へのお供え物として造られていたもので、この神道に伝わる伝統は今も重要な醸造過程です。醸造の季節が始まると、御岳山の頂にある武蔵御嶽神社から神職がやってきて、酒蔵と従業員のお清めが行われます。

新鮮な水の大切さ

洗米や蒸米から調合まで、醸造工程のほぼすべての段階で、新鮮な水が使用されます。この辺りには 2 か所の水源があります。酒蔵の裏の丘の斜面にある狭いトンネルをくぐっていくと、醸造過程で使用される天然の泉を見ることができます。もう 1 つの水源は、多摩川に隣接する井戸です。

酒蔵見学

毎年、小澤酒造では 30 種類の日本酒を製造しています。その一部は、アメリカ、台湾、シンガポールに輸出されています。小澤酒造では、事前予約により無料で見学を受け付けています。ほとんどの見学は日本語で行われ、小澤酒造とその醸造工程に関する英語のパンフレットが配布されます。月に数回、英語での

見学も実施されています。時期により、醸造工程の様々な段階を見ることができます。小澤酒造の隣にある清流ガーデン澤乃井園では、旬の日本酒のきき酒も楽しむことができます。