

2012年6月3日、  
「小澤酒造」様の  
酒蔵見学に行  
ってまいりました。

青梅市街から青梅街道をさらに多摩川の上流へ進と、吉野梅郷や御嵩山に近い沢井地区に、東京で最も大きな酒蔵である「澤乃井」の小澤酒造があります。

小澤酒造の創業は、赤穂浪士の討ち入りと同じ元禄15年(1702)ごろと言われており、約300年の歴史ある造り酒屋です。

小澤酒造の敷地は国道を挟んで北に酒蔵があり、白壁土蔵



や茅葺きの建物が蔵の伝統を感じさせます。さらに国道の南側、御嵩溪谷沿いには蔵元直営の料亭や酒処があり、ここでも溪流を眺めながら、蔵元直の酒と料理に舌鼓を打てます。私にとっては、都内における日本酒の聖地の1つとなりました。

早速、蔵に入らせて頂きました。その瞬間、何とも言えない心地良い空気と、ほのかな日本酒の香りに包まれました。当日の気温は約25℃近くありましたが、蔵の中は15℃前後です。これは、空調が効いている訳ではなく、蔵の壁に秘密があるとの事です。というのも蔵の壁は土で出来ているため、1年中ほぼ一定の温度、湿度を保てる仕組みになっているのです。300年も前から人々はこの仕組みを知っていたのであります。

次に、酒が絞られて出てくる工程だったのですが、残念ながら既に今年の絞り作業は終わっており、次の新米の時期(2012年10月20日以降)までお休みとなります。

そして、蔵内で熟成している貯蔵棚や酒の仕込み水が湧いている神秘的な井戸なども見学し、最後には利き酒も頂き、酒造りを五感で体感し、あつという間の45分間となりました。もちろん、見学後は澤乃井園にて眼下を流れる多摩川を一望しながらくつろぎました。

(取材／記事／撮影：戸塚裕介・元田絢子)

#### Access

新宿からJR中央線とJR青梅線乗り継いで約1時間20分の「沢井」駅。駅からは急な坂を下って約3分で到着します。

