

---

第 63 回多摩川流域セミナー 開催報告

多摩川流域の水とお酒



---

## 第 63 回多摩川流域セミナー 開催報告（詳細版）

---

### 目 次

1. 開催概要.....	2
2. 午前の部：現地見学.....	3
2.1 開会.....	3
2.2 小澤酒蔵 酒蔵見学.....	3
2.3 お酒と地下水の話.....	5
3. 午後の部：セミナー.....	6
3.1 開会挨拶.....	6
3.2 基調講演①『水の個性を活かす酒造り』.....	6
3.3 基調講演②『クラフトビールでつながる流域』.....	9
3.4 意見交換.....	11
3.5 閉会挨拶.....	19

---

2025年9月15日(月) 10:00~16:00

午前の部：現地見学(小澤酒蔵、清流ガーデン澤乃井園、楓橋、寒山寺)

午後の部：セミナー(青梅市沢井市民センター、WEB配信)

参加者：午前の部：26名、午後の部：59名(会場23名、WEB36名)

主催：多摩川流域懇談会

## 1. 開催概要

テーマ：多摩川流域の水とお酒

日程：2025年9月15日(月) 10:00~16:00

午前の部：10:00~12:00

午後の部：13:00~16:00

形式：午前の部：現地散策(小澤酒蔵、清流ガーデン澤乃井園、楓橋、寒山寺)

午後の部：セミナー

(青梅市沢井市民センター/オンライン開催(ZOOM))

主催：多摩川流域懇談会

登壇者：

コーディネーター：神谷 博氏(多摩川流域懇談会 運営委員長)

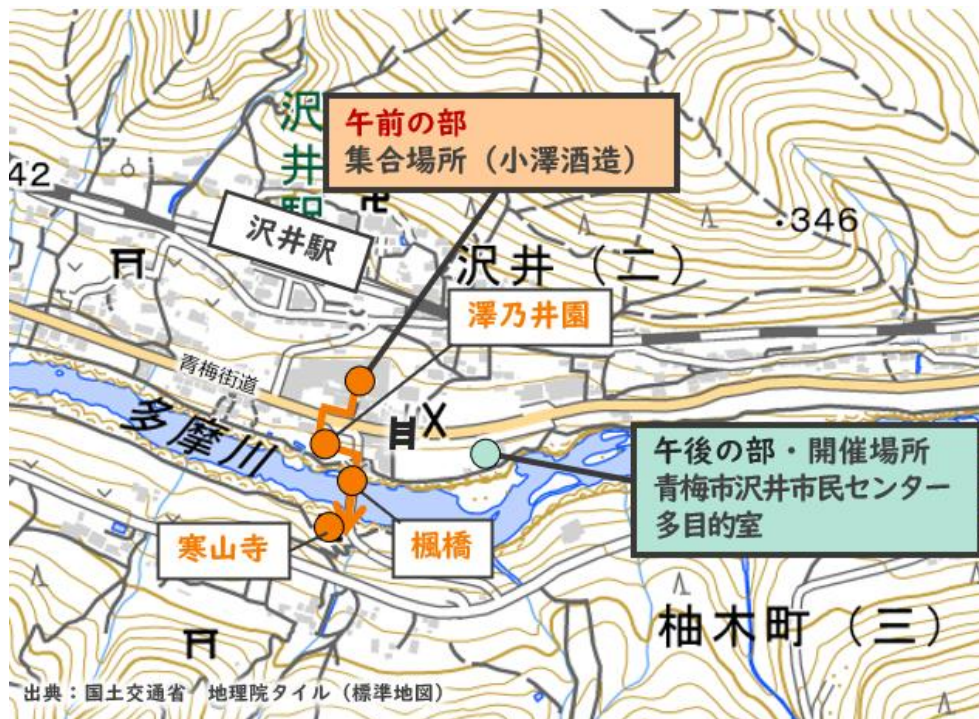
コメンテーター：

小澤 順一郎氏(小澤酒造株式会社 取締役会長)

市原 尚子氏(株式会社ふたこ麦麦公社 代表取締役 CEO)

参加者：午前の部：26名、午後の部：59名(会場参加23名、Web参加36名)

### 【ルートマップ】





## 2. 午前部：現地見学

### 2.1 開会

多摩川流域懇談会運営委員会の神谷氏より開会の挨拶があり、現地見学が開始されました。小澤酒蔵の見学や秩父多摩甲斐国立公園の御岳溪谷などを散策し、多摩川流域の歴史や名水がいかにして酒造りに活かされているのかを学びました。



### 2.2 小澤酒蔵 酒蔵見学

#### 2.2.1 小澤酒蔵について

<主な内容>

- ・ 10月25日に新酒をお披露目する「蔵開き」を行う。蔵開きでは酒蔵の軒先に飾られている酒林（杉玉）を新しい杉の葉を束ねたものに変える。酒林（杉玉）の色が変わることが新酒の合図になる。
- ・ 小澤酒造は元禄15年（西暦1702年）に創業した。
- ・ 小澤酒造で最も古い蔵は元禄蔵、次に古い蔵は明治蔵で、以前は酒造りに使用されていたが、現在では貯蔵所として使用されている。最も新しい蔵は平成蔵といい、現在酒造りがされている蔵である。

#### 2.2.2 酒造りの歴史

<主な内容>

- ・ 昔の酒造りは神事のための意味合いが強かった。山岳信仰では冠婚葬祭など神事の際に、山から神を呼ぶために酒と肴を供物にしていた。
- ・ 徳川家康により稲作が推奨される。当時は村単位で課税（年貢での徴収）されるシステムであった。村の取りまとめ役である庄屋では米蔵で米を備蓄して安定的な納税をしていた。
- ・ 備蓄に伴う余剰米の販売は幕府より禁じられていたため、庄屋によるしょうゆや味噌、酒の製造が産業化した。そのころに小澤酒造は創業した。
- ・ 外部の気温変動の影響を受けないように、酒造りは土蔵で行われてきた。
- ・ かつての酒造りは米農家の冬の仕事であった。関東は越後杜氏が担っていた。越後杜氏は11月半ばに江戸へ来て酒を造り、3月に新潟へ戻っていた。
- ・ 時代の流れにより新潟の米農家の出稼ぎが減り、酒蔵は後継者不足に陥った。現在では、通年で社員が日本酒を造る体制に変わった。
- ・ 日本酒は課税対象になるため、タンクにはナンバーと容量の明記が義務付けられて、厳格な管理が求められている。蔵出し税といって出荷した量を基準に月に1度申告納付している。



### 2.2.3 日本酒造りについて

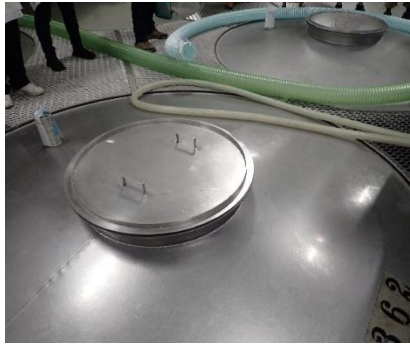
#### <主な内容>

- ・ 酒のもとになるぶどう糖に何を用いるかによって酒の種類が決まる。日本酒は米のでんぷんが麴によって分解されたぶどう糖を用いる。
- ・ 小澤酒造の日本酒の米は、吟醸等の高級酒には酒造好適米（酒造りに適した米）を、一般酒には両用米（主食と酒造りの両方に使用できる米）を使用している。
- ・ 玄米を 8-9%削ると白米になり、削られたものは”ぬか”として豚の餌などに転用される。日本酒造りには白米からさらに磨いたものを使用するが、米は外側にいくほど蛋白質の割合が多い。蛋白質はアミノ酸（うまみ）になるので、高精白にすればクリアな酒質に、あまり磨かなければうまみのある酒になる。
- ・ 白い糠は上新粉への転用には細かすぎるため、せんべいに使われることが多いと聞く。また、酒粕も甘酒などに変えられるため、日本酒製造の過程で廃棄されるものはない。
- ・ 水、米、麴、酵母をタンクに入れて日本酒は造られる。酵母の増殖に合わせて 3 回に分けて仕込む三段仕込みが一般的である。
- ・ 醸造タンクは醪温度を制御することで、発酵をコントロールしている。
- ・ 醸造されたものの 3 割は酒粕、7 割が酒となる。搾られた酒に熱処理を施し、殺菌してから貯蔵・出荷される。
- ・ 日本酒は基本的に 1 年サイクルで製造・消費するものだが、小澤酒蔵では古酒として「蔵守」を貯蔵・販売している。

### 2.2.4 仕込み水について

#### <主な内容>

- ・ 米は全国から好きなものを取り寄せることができるが、水はそうはいかにない。したがって、原料面での日本酒のアイデンティティは水と考えられる。
- ・ 小澤酒蔵では昔ながらの奥行 140m 横井戸と多摩川の対岸に位置する山の井戸からの水を使用している。奥多摩の水が澤乃井の原点である。
- ・ 横井戸の水は中硬水であり、山の井戸の水は軟水という特徴がある。
- ・ ミネラル分を多く含む硬水は、発酵が旺盛、つまり酵母がぶどう糖をより多く分解するので辛口になりやすい。一方で軟水は発酵をコントロールしやすいので、吟醸酒の製造に適している。



小澤酒造見学の様子

## 2.3 お酒と地下水の話

<主な内容>

- ・ 日本では井戸は縦に掘ることが一般的だが、小澤酒蔵では横井戸が掘られている。
- ・ お酒には辛口の「男酒」と軟水で仕込まれた柔らかい「女酒」がある。沢井の「澤乃井」は男酒と言われているが、福生の「嘉泉」は女酒と言われている。
- ・ 地層地質ごとに水脈が異なり、水質も異なる。
- ・ 「澤乃井」は石灰岩地層の硬度の高い地下水を仕込み水に用いているため男酒となるが、「嘉泉」は多摩川の伏流水の井戸水を用いた軟水を仕込み水に用いているため女酒になる。



楓橋



寒山寺

周辺散策の様子



### 3. 午後の部：セミナー

#### 3.1 開会挨拶

多摩川流域懇談会運営委員長の神谷氏より、開会の挨拶およびセミナー主催の「多摩川流域懇談会」についての説明があり、第 63 回多摩川流域セミナーが開会されました。

<主な内容>

- ・ 多摩川流域懇談会は、『市民部会』、『行政部会』、『企業部会』、『学識経験者等』の 4 つの部会で運営委員会を組織し、ゆるやかな合意形成の場の仕組みとして活動している。
- ・ 昔の多摩川は真っ黒に汚れた川で、地域でも住民と行政の対立などの問題があったが、全国に先駆けて、いい川づくりのためのパートナーシップを目指したことを機運に、多摩川流域懇談会ができた。
- ・ それから河川法が変わり、新たに多摩川の河川整備計画をつくるということで、膨大な市民参加の議論を基につくりあげ、全国で 2 番目の河川整備計画ができた。
- ・ 今回のセミナーでは水について学ぶ機会であり、名水 100 選の東京代表として選ばれた御岳溪流近くでセミナーを開催していることに嬉しく思う。



#### 3.2 基調講演①『水の個性を活かす酒造り』

小澤酒造会長の小澤順一郎氏より「水の個性を活かす酒造り」と題して、水がいかにして酒造りに活かされているのかお話しいただきました。

##### 3.2.1 はじめに

##### 3.2.2 水とは、いろいろなものを溶解させた水溶液である

- ・ 我々が水として認識しているものは、 $H_2O$  のみで構成されているものは少なく、自然界の様々なものが溶け込んだ水溶液である。水は、土地・地域によって全て違う。
- ・ 自然界の水は、保健所基準で考えると安全ではない。飲料水は、自然界の末端の水を水道局が加工した上で提供されている。



##### 3.2.3 川は自然界の下水道、海は浄水場

- ・ 降った雨がいろいろなところを経由して最終的に川に集まり、海に流されるという意味で、川は自然界の下水道・海は浄水場と言える。
- ・ 周辺の環境がきれいであれば、当然川という下水道もきれいな状態で海に運ばれる。
- ・ 昨今、我々がいろいろな形で水を汚染させているので、海の浄水機能も間に合わない部分があるかと思う。



### 3.2.4 お酒造りと水について

- ・ お酒を造るとき、米は好きなものを買付けることが可能なため、酒蔵ごとのアイデンティティに繋がらない。そのため、水の個性が原料的な意味でアイデンティティとなる。
- ・ 重金属類を含まないことが酒造りには重要であり、特に鉄が含まれると、お酒の色は黄色く、鉄臭くなる。そのため、酒造りで使う金属は全てステンレスである。
- ・ 有機物の残渣が少ないことも大切である。基本的に酒造りでは、表層水ではなく深層水、地下水を使用することが多い。深層水は有機物がろ過されて少なく、水質も安定している。米を発酵用に使う場合、その水の性質・性格が非常に重要であるため、毎日水質が変化する表層の水は醸造用水には向かない。
- ・ かつて青梅は石灰の産地であり、カルシウムが多いので、小澤酒造は硬水蔵だった。発酵力が強いためこの水は「腐造知らずの名水」と呼ばれていた。「腐造」とは、酒に雑菌が入ることで腐り、米酢になってしまうことを言う。硬水は酵母の働きが活発であり、雑菌が繁殖しにくかったため、「腐造知らずの名水」と呼ばれた。
- ・ 近年は、軟水の方が重用される場合もある。かつては、酒は一級二級だったが、近年は吟醸や大吟醸など、様々なお酒を造り分けなければいけなくなっている。硬水で酒を造ると発酵が強すぎて酵母のコントロールに気を遣うが、軟水は発酵が穏やかなので、コントロールしやすい。約 40 年前に軟水を多摩川の対岸から引くことに成功したので、小澤酒造では軟水と硬水の両方を使い分けて酒を造っている。

### 3.2.5 日本全国地酒の個性の面白さ

- ・ 灘は硬水を使って酒を造っていた一方、京都の伏見は軟水で造っていた。灘の硬水仕込みの辛口な酒を好んだのは江戸っ子であり、京都の軟水で造ったソフトで少し甘めな酒を好んだのは京都人であった。この人気の違いの背景には食文化があり、京都は出汁の効いた京料理の食文化で、江戸は醤油・みりん・砂糖を使った甘しょっぱい濃い味を好むため、それぞれの食と相性の良い日本酒が好まれた。
- ・ 昭和の後期は物流の自由化、情報化時代と言われ、各地の物品が東京へ届くようになった。これまで東京では灘の大手のお酒ばかりであったが、全国の地方酒が東京で飲めるようになってきたため、各地の酒の味の違いを楽しむ地酒ブームが起こった。
- ・ 四国では、四国山脈を隔てた南北で食文化が異なる。太平洋側はカツオのたたきに、しょうがやニンニクを載せるなどして食べる。一方で、瀬戸内海側はヒラメなどの白身魚を食べる。そのため、お酒も太平洋側では料理の味に負けない力強い辛口の酒、瀬戸内海側では上品で優しい酒が飲まれた。

### 3.2.6 神様とお酒の関係について

- ・ お酒は、神様を呼ぶためのお供えものであった。日本の一番古い信仰は山岳信仰であり、山の名前の読み「サン」は神様を表しており、読み「サン」を含む山には神様がいると言われる。



- ・ 酒（サケ）と肴（サカナ）の「サ」は「サン」の「サ」、酒（サケ）の「ケ」は気配の「ケ」であることから酒は神様と気が通じ合う液体である。また、肴（サカナ）の「カ」は助詞であるため、「カ」を「ノ」で読むと肴は神様（サ）の菜（ナ）である。菜はおかずのことであるため、酒と副菜を用意して神様をお呼びしたことがわかる。その時に神様が下りてくる道が坂（サカ）で、坂（サカ）の「カ」は「下」である。これは文字のない時代の話で、後年当て字をされたため本来の意味を失った。
- ・ 水源にあったしめ縄からもわかるとおり、水源は神聖な場所である。酒造りは神事であり、用いられる水も神聖なもので、水に感謝することが酒造りの第一歩だと思う。



小澤酒造の横井戸入口のしめ縄



### 3.3 基調講演②『クラフトビールでつながる流域』

株式会社ふたこ麦麦公社代表取締役 CEO の市原尚子氏より「クラフトビールでつながる流域」と題して講演いただきました。



#### 3.3.1 クラフトビールの歴史

- ・ 大手のビール工場に比べて、小規模で丁寧に職人が作ったビールをクラフトビールという。
- ・ ちょうど 30 年前の酒税法改正により、ビール製造免許の交付条件が引き下げられ、製造量が少なくとも製造可能となり、酒蔵、酒屋、第三セクターとして観光事業などが参入してきた。
- ・ その頃は、ドイツの機材を取り寄せ、ドイツ人技師を呼ぶというドイツ方式のビール造りをしていたが、味わいに人気が出ず、値段も高いため、ブームは去り、淘汰されていた。しかし、2010 年頃にアメリカのクラフトビール文化の影響で再興した。ふたこビールもこの頃に立ち上がり、10 周年である。ふたこビールを立ち上げた当初はクラフトビールを作っている場所は全国に 200 軒程度であったが、今では 1,000 軒近くもある。クラフトビールの参入は、気軽にできる時代になってきたと思う。

#### 3.3.2 クラフトビールの原料

- ・ クラフトビールの原料は、水が 9 割で、その他は麦芽とホップと酵母、そして副原料が含まれている。副原料には様々なピールがあり、スタイルも多様なのがクラフトビールの特徴である。
- ・ ビールはカルシウム等を添加して水質を調整することができるので、日本酒やワインなどと違い、どこでも誰でも生産することができる。
- ・ 昔は土地の水に合わせたビールが製造されており、土地ごとに色が異なる場合もあったが、現代ではどこでも水質を調整してビールを造ることができるようになっている。

#### 3.3.3 クラフトビールの製造工程

- ・ ビールのもととなる麦汁の生成は半日程度の過程であり、約 60~72℃のお湯で麦芽を糖化させ、フィルターで濾過したものをさらに煮込む。そこに最初、苦みのホップを入れ、その後も香りのホップを添加し、酵母の適温にする。
- ・ 酵母の働きが活発になる温度下におくと発酵が進みビールになる。発酵は、エールでは 3~5 日かかり、ラガーでは 1 週間程度かかる。さらに 2~3 週間熟成し、完成する。

#### 3.3.4 多摩川流域でつくるふたこビール

- ・ クラフトビール製造は、地域を活性化させるために立ち上げたもの、ビール愛好家が立ち上げるもの、酒屋やレストランなどの元々酒に関連した事業をしている組織が始めるものがある。ふたこビールは、二子玉川のまちづくりから生まれたビールである。



- ・最初は、醸造所でOEMの形式で、製造を委託する形で始まった。
- ・同時に「ホッププロジェクト」として、一般の方にホップの苗を配布し、庭などで育てていただき、ビールにした後、関係した皆さんで乾杯するという活動も立ち上げた。
- ・最初の3年間は醸造所を持てなかったため、二子玉川のビールなのだから、二子玉川の景色で乾杯したい気持ちがあった。世田谷区内の公園では飲酒が禁止されているが、河原の活用実験に際して、多摩川の河川敷でビールを飲むイベントを実施することができた。コロナの時期には、コロナ禍ならではの乾杯風景をつくらうということで、多摩川に向かって皆で並び、乾杯するという企画も行った。
- ・活用実験から生まれたイベントは今でも続いており、「TAMAGAWA BREW」という名前で10月の第2週に毎年行っている。「TAMAGAWA BREW」はビールを飲むだけではなく、各人のやりたいことを持ち寄って、住民発意のイベントとして行っており、音楽や焚火、フードなど様々なものを持ち寄って実施している。
- ・「TAMAGAWA BREW」の「BREW」には「醸造する」、「お茶を淹れる」の意味以外に、「混ざり合う」、「悪だくみをする」、「画策する」等の意味があり、このようなものを全て含めたようなことを多摩川の河川敷でできればいいと思い、名付けた。
- ・二子玉川は住宅地が多く、土地が狭いエリアで場所の確保が難しかったので、商業施設の中で、2018年から「BREW Pub」として集まって飲める場所をつくった。ここで談笑しながら乾杯する風景が、空間の中の一番の飾りだと思っている。
- ・コロナを経て、手狭な倉庫ではあるが、ふたこビール瀬田醸造所を開業した。醸造所では1回500L造るが、麦粕が100kgも出る。この麦粕を、世田谷の養鶏場に鶏のおやつとしてお渡ししたり、アップサイクルとして麦粕を乾燥して粉にし、パンもつくったりしている。他にも、世田谷のブルーベリー農園のブルーベリーで季節限定のフルーツビールを造るなど、クラフトビールを造ることで、様々なことが繋がったり広がったりすると思っている。
- ・ランニングしてからビールを飲むRun & Beerというイベントも行っており、毎月1回行っている。また、ビールを飲みながらの音楽ライブも定期開催している。
- ・名前が「ふたこ」なので2月5日が誕生日である。10周年のお祝いとして、10個のブルワリーや生産者とコラボする企画が進行している。狛江の籠屋さんとのコラボでは、共同のビールを造り、それを飲みながら多摩川を一緒に歩いたり、住民の方たちと「多摩川のビールとはどういうものか」ということについてワークショップを行い、そこで出た案をレシピに落とし込んだビール「多摩川IPA」を造ったりしている。



ビール醸造で生まれる麦粕



TAMAGAWA BREW の企画の様子

### 3.4 意見交換

- (1) ビールにとって使う水の水質などはどのくらい影響があるのでしょうか。例えば、澤乃井の水と水道水では、違うビールになるのでしょうか。

#### ○市原氏【回答】

- ・ 大体ビールは水質調整をしてしまうので、なりたい水にすることができる。源流のような綺麗な水でビールが造れるのであれば、その水を活かしたビール造りはできると思う。その場合、水質調整を一切しないビールを造ると思う。現在は、名水で造っているわけではないので、造りたいビールのスタイルに合った水質調整を行っている。
- ・ これから名水のあるようなところで工場を建てたいという夢もあるので、そのようなことができた場合には、その地の水を活かしてビール造りにシフトしていくと思う。



#### ○小澤氏【回答】

- ・ 東京都の10歳あるうち港区に1歳あり、そこではマンションで造っている。マンションの4階から1階まで降りてきながらお酒を造っており、1階が倉庫になっている。そこでは、水道水で造っていると言っており、ろ過をして、自分の理想となる水質に変えて、酒造りをしていたので、水道水でも問題ないのだと思う。

- (2) ビールの味や香りは、ホップ、水、酵母で決まるのでしょうか。メソポタミアやエジプトの古代ビールの味はどのようなものなのでしょうか。日本酒の辛口・甘口は水のみで決まるのでしょうか。東京に辛口が多いように思いますが、理由は水でしょうか。



○市原氏【回答】

- ・ キリンビールが古代エジプトのビールを研究していて、昔は熱源が無く、煮沸ができなかったため、糖化させた後に 60～90 分煮沸するという工程ができなかった。煮沸によって様々なオフフレーバーを飛ばしていく工程が無いという意味では、味わいがたっぷりのビールだったのかと思う。現在は科学的に様々なことを行うようになっているので、かつては素朴で、全く違う味わいのビールだったのではないかと想像する。

(3) エールやラガーなどのビールの種類の違いは酵母の違いで造るのか。また、水の硬度の違いで造るのか。水の硬度の違いでビールの色の違いが出るとのことですが、味にも違いが出ますか。

○市原氏【回答】

- ・ ラガーは液体の下の方で発酵する下面発酵、エールは液体の上の方で発酵する上面発酵で、発酵の仕方や特徴が全く異なる。ラガーはすっきりとした味わいに、エールはふくよかな味わいになる。クラフトビールでは、エールを造っているものが圧倒的に多い。その理由は、特徴づけやすいということと、発酵期間が短いというところにある。東京などでは、特に狭く少ないタンクで製造しているため、タンクから早く出して早く仕込むことができるエールを採用する傾向にある。
- ・ 水質調整の色以外の違いは、キレのある味わい、やわらかい味わいにするなどの目的によって、塩化カルシウムなどを入れて調整している。

(4) 小澤酒造さんの 2 つの井戸の水量に変化はあるのか、少なくなってきてはいないか。自然から水の恵みを得て酒造りをされているわけですが、自然への恩返しとして取り組まれていることがあれば教えてください。

○小澤氏【回答】

- ・ 水量は、昨今の気候変動で、トータルの水量でどのくらい違うかはよく分からないが、水量が多いときと少ないときの差が激しいと思っている。地下水は、降った雨が地下に沈んでいき、それがまた出てくるので、大雨が降ると、洞窟の中が水だらけになってしまう。
- ・ お酒造りに水が必要になるのは冬だが、冬は地下水位が低く、あまり都合がよくない。
- ・ 父が「うちは山林業だ」と言っていたぐらいに、山をたくさん持っている。水も、うちの山に降った雨が出てきていると思うので、山の管理はなるべくしっかりと行っている。



○神谷氏【コメント】

- ・ 山の管理について、私もぜひお聞きしたい。今回のセミナー自体が、源流から水が減り始めてきているのではないかという懸念と兆候があり、次のセミナーでも源流を会場にして森林保全の話をする予定である。それに先立ち、今のお話は大変興味深い。地下水なので、もちろん年間変動はあるが、長期的に減ってきているかどうかは、まだ掴みにくいだろうが、心配ではないかと思う。

○小澤氏【コメント】

- ・ 多摩川の奥の小河内ダムの水位の変化を見たことがある。昔は一定のレベルで水位があったが、現在は、水が少ないときは本当に少なくて、ダムの上流の方の沢の底が見えてしまっているようなときがある。もちろん満水のときもあるし、そのような水量の振幅がすごく大きいように思う。
- ・ 今年はここ 1 か月ぐらい、ほとんど雨が降らず、日照り状態だった。小澤酒造の周辺の木も葉が枯れていて、相当苦しんだ形跡が見受けられる。

○神谷氏【コメント】

- ・ 酒造りで特に重要なのは、井戸だと思う。水量の管理は何かされているのか。

○小澤氏【コメント】

- ・ 横井戸から直接水を汲むわけではなく、1回地下のパイプを通して貯水タンクに貯水される。そこから様々なところに運ばれている。貯水タンクをから溢れる水は余剰水として多摩川に流れている。

(5) 澤乃井さんの硬水は秩父の岩盤にちなむとのことでしたが、水源である秩父の山の保全活動などはされているのでしょうか。軟水の水源地も同様に疑問です。

○小澤氏【回答】

- ・ 午前の現地でみた洞窟の岩肌は、秩父古生層という地層である。秩父とはだいぶ離れていて、間にはいくつも山と谷があるので、直接秩父とは関係がないと思うが、広い目でみれば近いような気もする。西武線は秩父セメントに石灰を運んでいたし、青梅線はアサノセメントに送っていたので、土壌的には近かったと思う。
- ・ 水量全体の減少についてはつかみきれていないが、小河内ダムの水位の変動が極端に感じる。
- ・ 水量の管理は貯水タンクに必要な量が貯められる仕組みだが、タンクが一杯にならない可能性もある。



- (6) 酒造りにおいて、水以外の形でのアイデンティティや個性の確立の仕方があれば、小澤さんにお聞きしたいです。

○小澤氏【回答】

- ・ 酒造りは地域の食文化に根差している。自分が造ったお酒を飲んでくれる人に美味しいと思ってもらいたいと考えながら造っている。それが味の上でのアイデンティティになって、特徴や個性になっていくと思う。
- ・ 小澤酒造で味を決めているのは杜氏なので、杜氏のが替わると味が変わることはあると思う。それは、造っている人が良いと思う酒をどうしても造るので、変わっていくのである。
- ・ 同じものを造り続けられるようにシステム化している酒造もあるが、小澤酒造では社長や消費者の顔を見るのではなく、自分の理想の酒を造るように、杜氏に伝えている。

- (7) 二子玉川の街とふたこビールをつなぐをつくる中で、大切にしていること、意識されていることがあれば、お聞きしたいです

○市原氏【回答】

- ・ オリジナル酵母が欲しいなとずっと思っていたが、今年のおふたこビール 10 周年のチャレンジの中で行うことになった。二子玉川のまちのお花がハナミズキであるが、その花酵母を使ったお酒を造りたいと思っている。
- ・ 街路樹のハナミズキを採取させてもらい、東京農業大学の花酵母を扱っている先生のところまで単離してもらっており、心待ちにしている。
- ・ クラフトビールは様々なこととつながっていくので、地域でお声がけいただいたようなコラボなどは面白がって取り組み、できる限りなんでもやるという姿勢でいる。
- ・ 街の景色をビールで新たにつくり出すことも、とても注力しており、喜びを感じている。様々な場所でビアガーデンのようなイベントを行っている。「この取り組みを行わなければ、普段良い景色であってもさらにこんな良い景色は生まれなかった」と自分も毎回感動しており、このような部分が街とビールのつながりだと思っている。

- (8) クラフトビールの価格が高く、店舗で見かけてもなかなか気軽に買い物カートに入れることができません。小規模醸造所については、酒税を下げるなどの施策があると、より広い消費者に認知されていくのではないかと思います。そのような動きはないのでしょうか。



○市原氏【回答】

- ・ 小規模製造のクラフトビールが多いため、クラフトビールの価格が高くなる。
- ・ ふたこビールも 1 回の仕込みで 500L、年間で 40kL ぐらいの生産だが、この規模感だとしても事業として成り立つのが精いっぱいである。
- ・ 特別な日のビールではなく、毎日気軽に飲んでほしいという気持ちから、大規模製造で安価にしたいと考えている。しかし、大規模にした場合にそこまで飲んでくれる人がいるのかという需要の問題に直面するため難しい。
- ・ 酒税もアメリカと比べてだいぶ高い。地ビール協会などの団体で酒税引き下げの願いを出しているが、大幅な減税は見込めないと思っている。

○小澤氏【回答】

- ・ 我々が造っているお酒は、業界は違うけれども発酵食品であり、とても栄養がある。大手ビールメーカーでは、とても厳しい過をしているので、栄養食品としての機能はあまりないと思うが、クラフトビールは納豆と同じぐらい栄養があると思う。そのため、「そのぐらい栄養があるものを飲むのだったら、少しぐらい値段が高くてよいかな」と消費者に思ってもらえたらどうかと思う。日本酒もそうだが、皆さんの健康に寄与するものだと思っている。

(9) クラフトビールが若い世代に人気がある一方、ビール自体に苦手意識をもつ人には広がりにくいと思います。また、日本酒は敷居が高いと感じる方も多いと思います。日本酒やビールを多世代に楽しんでもらうためには、どのような工夫が必要だと考えますか。

○小澤氏【回答】

- ・ 確かに普通に居酒屋に行くとレモンサワーなどを飲んでいる人がたくさんいる。一方で、日本酒居酒屋という日本酒をたくさん並べているお店では、客は日本酒ばかり飲んでいる。つまり日本酒は、昔のような日常的なアルコール飲料のポジションからは落ちてしまっていて、現在は日本酒ファンしか飲んでいないという状況である。
- ・ クラフトビールもクラフトビールファンから評価を受けないと、大手の価格に挑むことはできないと思う。むしろ、特徴があって説明できる部分を持ち、それに興味を持ってくださっている方に飲んでいただいて、その方がファンになるという連鎖をつなげていくしかないと思う。



○神谷氏【コメント】

- ・今の質問の中の「若者」という言葉と、「最近の若い人はお酒を飲まない」ということも含めて、法政大学の小島研究室の3人の若者に聞いてみたい。それぞれ感想や意見はあるだろうか。

○中野氏（法政大学 小島研究室生）【コメント】

- ・周りの大学生をみているとクラフトビールは苦いという感じで、クラフトビールにたどり着けない大学生がすごく多いと感じる。日本酒も大人の飲み物のような感じで、周りでは日本酒やビールと一緒に楽しんでもくれる人はあまりいない。
- ・現在、クラフトビールは飲みやすいものがたくさんある。クラフトビールをたくさん飲めば、絶対1種類は自分に合う大好きなビールが見つかると思っている。
- ・多世代につなげるためにはどうすればいいのだろうという課題は、私の中でもかなり問題だと思っている。「ビール」と聞くと、お父さんが仕事終わりに飲むような、気軽に毎日苦いビールをカッといくというイメージが先行してしまっていると思う。
- ・クラフトビールを若者に届く値段にするのはなかなか難しいところがあると思うので、若者世代に楽しんでもらうために、そこをもう少し掘れたらと思う。

○柏倉氏（法政大学 小島研究室生）【コメント】

- ・私はビールも日本酒もすごく好きである。
- ・昨年、もともとビールがあまり好きではない友人と旅行したとき、私が「ビールはうまいよ」ということを伝えた。それもあってかは分からないのだが、その友人は現在とてもビールが好きになっている。ちょうど昨日、その友人と全国のクラフトビールが集まるイベントに参加してきた。
- ・若者は最近ビールに限らず、お酒をあまり飲まないということもあるので、お酒と一緒に飲む機会をつくってあげる、教えてあげることが大切だと思っている。

○伊藤氏（法政大学 小島研究室生）【コメント】

- ・私は二人とは違って、あまりお酒が得意ではないが、大学生が飲むお酒はもともと原価がかなり安いものだと思う。
- ・お酒は、大人の嗜好品と呼ばれるものだと思うが、学生の場合は酔っぱらうための手段みたいなものになっているとも感じている。
- ・おいしいお酒はたくさんあると思う。ビールや日本酒にも、飲みやすさや香り、味など、たくさん違うものがあると思っており、そういうものを大学生が嗜む機会が少ないのではないかと思う。そのため、特別感や嗜好品のようにお金を出したくなるような機会、「飲んでもいいな」と思えるような環境をつくっていかれたらと思う。



(10) 小澤様、市原様それぞれに、日本酒とクラフトビールに合う食べ物があれば教えてください。  
いただきたいです。

○小澤氏【回答】

- ・ そういうものを自分で探すのが面白いのだと思う。
- ・ 私は、日本酒であれば海産物がいいと思う。イカの塩辛をなめるといふか、少しずつ食べながら日本酒を飲むような感じがよい。やはり海産物はおいしいし、お酒に合うと思う。

○市原氏【回答】

- ・ クラフトビールはペアリングを売りにしている。ヴァイツェンにはこの料理、ペールエールにはこの料理が合いますというような、ペアリングをつけて御紹介するというやり方を主にやっている。
- ・ お酒と料理の色や味わいを同じものにするというのが基本だが、真逆の味わいのものにする場合もある。
- ・ しかし、自分の好みに合わせることがペアリングである。

(11) 小澤さんの『川は自然界の下水道、海は浄水場』という言葉が印象的でした。多摩川水系をきれいに保っている都の管理、多摩川の自然の恵みに小澤酒造さんも感謝していると思いますが、多摩川の支川流域の社会・町に対して小澤酒造さんが行っていること、自然保全・管理、社会・地域への活動があれば教えてください。

○小澤氏【回答】

- ・ 地域のごみ拾い活動に参画している。独自の活動は行っていない。
- ・ 東京都は、多摩川全体の水量や水質をきれいにしようと考えており、森林環境譲与税によって多摩川のみならず、川の水質と水量が維持されるために使われている。

○和田氏（東京都）【コメント】

- ・ 20年ほど前に都庁に入ったとき、奥多摩の勤務地で福生から通っていた。仕事上でも多摩川の仕事をやらせていただき、小澤酒造には毎日通っており、大変お世話になった。
- ・ 多摩川は、東京都の根元に位置する川だと思う。なぜ東京都がこういう形をしているか、その後どのように発展できたかについて、江戸以来の根幹を表すことができる。その裏には、お酒や文化があり、今日はその一端をお聞きできた。
- ・ 入都して以来、ここには過疎などの難しい問題が存在しているということを痛感している。小澤様が長い間、この辺をどう見られていたのか、これからの将来のことも考えて質問させていただいた。



- (12) 小澤様、興味深いお話をありがとうございました。「サ」＝「サン」ということで、神様に供えるものと理解しましたが、一方で、硬水・軟水という酵母との話も含め、味という点では食文化と酒の甘辛などの関係が示されており、神と人気（ひとけ）と文化はどのように理解すればよいのか（どの段階で双方がかみ合うのか）ということに興味湧きました。小澤様の私見をお聞かせいただけましたら幸いです。

○小澤氏【回答】

- ・ 日本の神様はとても特殊である。神は英訳すると「God」だが、Godとはイエス・キリストやアッラーの神、仏陀など人間型の神様のことであり、日本の神様は英訳するとしたら「Nature」ではないかと思う。つまり自然崇拝である。
- ・ 法律がない時代に人々が好き勝手にしないよう、偉い人「God」をつくり、「God」の教えに従って生きれば、安定した間違いのない世界が生まれるということにした。
- ・ 日本では、人間も動物も虫も魚も鳥も生きとし生けるものは全て自然に生かされている、つまり自然が神様なので、我々は神様の姿形をイメージできず名前も言えないのだが、信仰心がないわけではない。
- ・ 酔っぱらうということは神の領域に近づくということで、神の中に自分を溶け込ませていくという行為である。味の観点はとても重要だが、自分の心や頭を柔かくして自然に同化させていくために飲むというように考えていただきたい。

- (13) 大田区と川崎市の多摩川（下流部）にて、中流地域からのプラごみの問題を前回のセミナーで聞きましたが、その後のプラごみ問題の状況について教えてください

○佐山氏【回答】

- ・ 「全国川ごみネットワーク」の副代表をさせていただいており、全国の川のごみ問題に取り組んでいる。
- ・ 以前のセミナーの中で、カヌーをしながらごみ拾いをしている方々の話を聞いた。各地でごみ拾いをしている方たちをつなぐ意味もあるほか、多くの市民の方に多摩川のごみ問題を改めて考えてもらうきっかけとして活用できたと思う。
- ・ 例えばテレビのニュース番組で、上流域などのきれいなところでキャンプをした後、ごみやキャンプ用品をそのまま放置していく問題が相変わらずみられ、市民も自治体も苦勞されている。もちろんこの地域のみならず、多摩川流域各所にいろいろな問題がある。ごみは人が生活している上で出てきてしまうものなので、いかに発生抑制をしていくかということ投げかけている。そのような問題に意識がある方は動いてくれるが、聞いてくれない人たちにどう伝えるかということがとても問題で、発信する方法も試行錯誤している。
- ・ プラごみ問題は依然として変化はみられにくく、難しい状況が続いている。ただ、実際に河原でごみ拾いをしている人たちは、「何年か前よりは半分減ったね」と言ってくれ



る。しかし、一部ではたくさんのごみが放置されている箇所もある。プラスチックのごみが海まで流れてしまう問題に関しては絶えず発信を続けて、少しでも減らしていかななくてはいけないと思っている。

- ・ 水と一緒に、ごみも川に集まって海に流れていくと言われている。川の管理者もごみの被害者という位置づけで、市民と一緒に何かできたらという思いで活動を進めている。これからも、皆さんと一緒に取り組んでいく課題である。

### 3.5 閉会挨拶

京浜河川事務所の佐々木氏より閉会の挨拶をいただき、第 63 回多摩川流域セミナーを閉会としました。



<主な内容>

- ・ 地形の話から始まり、お酒の話、酒税の話など非常に分かりやすく教えていただいた。
- ・ 私たちは河川管理ということで、物理的な川の管理、物理的な利用という側面で川を見るが多かったが、今日は水を使う、あるいはその地域の風景を使うというような形で活動されている方々の話を聞くことができ、非常に理解を深めた。
- ・ 特にキーワードで皆さんから出ていたアイデンティティというところが印象深かった。お酒としては水がアイデンティティで、ビールとしては地域の風景がアイデンティティであり、このように多摩川流域では様々な方の視点でアイデンティティがあって多摩川を好きになり、このような流域懇談会ができ、これだけ長く活動できていたという経緯を改めて感じた。

以上