



— 第4回 —

人物紹介

熊澤酒造株式会社

六代目蔵元 **熊澤 茂吉さん**(襲名)

蔵元を中心に人々が集い、潤い、独特の文化が生まれる

茅ヶ崎市香川にある蔵元「熊澤酒造株式会社」。入口のアーチをくぐり抜け、敷地内に足を踏み入ると、自然に囲まれた別世界、心地よい空間が広がります。

明治5年創業の長い歴史を持つ蔵元ですが、存続が危ぶまれる危機もあったそうです。

「酒類がスーパーやディスカウントストアでも売られるようになると、下請けのような蔵元は売り上げが激減したのです。廃業危機の話は私は滞在中のアメリカで知ったんですが、後を継ぐつもりはありませんでしたから、最初は他人事のようにでした」。そう話すのは、六代目蔵元の熊澤茂吉さん。「ですが、帰国する時には決心を固めていました。やはり廃業は忍びないですから」。1993年入社。3年後代表就任とともに「茂吉」の名を襲名しました。最初のチャレンジは、全国に通用する日本酒の独自ブランドを立ち上げること。

完成まで時間を要するため、その間の収入源として、地ビール事業に着手。そして誕生したのが、「湘南ビール」です。5年後には、湘南の地酒「天青」がお披露目されました。

以降、熊澤酒造は大きく変革。敷地内に古民家を移築したレストランやビール酵母を活かしたベーカリーショップ、和食店をオープンし、造り酒屋の枠を超えた運営を行ってきました。「流通に自信がなかったので直売所が必要だったんです。最近、樽の熟成倉庫を作りましたから、入社以来ずっと工事をしています。開拓とか拡大と言われますが、うちの場合、すべて生き延びるための手段。必死なんですよ(笑)」

現在、力を注いでいるのが「酒米プロジェクト」です。「地元の水田を広げ、ゆくゆくはすべての地酒造りに使用する酒米を賄うためにスタートしました」。

昨年からは、ジンだけでなくウイスキー造りの蒸留にも取り組み、3~4年熟成させた後に出荷できるといいます。「これも、コロナで出荷が止まり人手があったからこそできたチャレンジです」と熊澤さん。

『よっぽうは日本を豊かにする。』という社是を掲げ、湘南に残された最後の蔵元として、受け取ったバトンを次の世代へと繋いでいます。



▲築450年の古民家を移築したダイニングレストラン「モキチトラットリア」。石窯で焼いたピッツァ、自家製生パスタ、ソーセージなどメニューは豊富。

地元農家の
皆さんと一緒に
茅ヶ崎の美味しさ、
湘南の味を極めます!!



▲「湘南ビール」。左から「ピルスナー」、「大仏ビール」、「江ノ島ビール」



▲日本酒の代表銘柄は「天青」や地元米使用の「河童」など。

約1,000坪の敷地内に醸造所、飲食店、ギャラリー&ショップが点在。茅ヶ崎と藤沢にも店舗あり。



熊澤酒造株式会社
 神奈川県茅ヶ崎市香川7-10-7
 0467-52-6118 (本部)
 0467-52-6111 (モキチトラットリア)
 0467-52-6115 (蔵元料理天青)
<https://www.kumazawa.jp/>