

# リビング福生 マガジン

## ショップ編



田村酒造  
田村  
誠一郎さん

煉瓦造りの煙突と黒塀がその歴史を物語る「田村酒造」は、創業文政5年(1822年)以来170年余りにわたって酒造りに心血を注いできた伝統ある老舗です。

「大宝恵(おほえ恵)、銘柄「嘉泉」、そして「ていねいにつくってていねいに売る」。これらが初代から代々大事に伝えられてきたものです」と、将来16代目になる田村誠一郎さんは落ち着いた口調で語ります。

おいしい酒づくりの決め手は、米の選定と奥多摩山塊と地盤を同じくする地下水とのこと。とくに日本酒の最高峰といわれる大吟醸をつくる時には、米や水の質もさることながら、蔵人と呼ばれる職人の長い伝統と経験によって培われた技術が必要になります。

蔵人の長を杜氏といいますが、醸造には南部杜氏、越後杜氏、丹波杜氏など各地から冬の期間の醸造のため、自分で編成した蔵人を連れてくるのが慣例となっています。

「彼らは職人中の職人ですから、酒造りというより、お神酒造りといった精神で酒をつくっています。もうかる酒は質を落とせばいくらでもつくれるのですが、私は彼らの職人魂を大切に、うまい酒のわかる人に飲んでもらいたいと思っています」。

田村さんは、ここ2~3年前から、蔵人に地元の若者を採用。まだまだ修行中の身ですが、福生杜氏の誕生を首を長くして待っているとのこと。

「酒は本来地域に根ざした業態です。地元があつての地酒なんです。地元杜氏がつくった地酒を飲める日も近い将来夢ではありません」。



大多摩ハム  
吉池  
津義さん  
小林  
和人さん

「福生には昔、軒先で飼っていた質のよい多摩豚がいたのです。ハムの素材を追求していた先代がこの多摩豚に注目し、品川からこの地に会社を移転したわけです」。先代から3代にわたって大多摩ハムを支えてきた常務・吉池津義さん。

都市化が進み、豚を飼う家もなくなり、多摩で原料を調達することはできなくなりましたが、素材の厳しい吟味は今でも引き継がれており、自家配合飼料によって飼育された国産豚を原料としています。

特筆すべきは、同社では20年もまえから無添加ハムの製造を独自の方法で手がけてきたことです。

「開発当時は、たいへんでした。消費者のみなさんは喜んでくれたのですが、流通ベースにのせるのが困難だったようです」。なにしろ保存料をはじめ薬品はなににも使っていないのですから、日持ちがしないというだけで、小売店から仕入れを断られることがしばしば。しかし、子どもの健康を考える母親の間で人気が高まり、今では多摩全域の学校給食もお得意さんのひとつ。無添加のハムは一度食べた人は皆ファンになるほどの人気です。

さらに、ドイツ式手作りハムも同社の特徴のひとつです。すべて丹精こめた手作業でつくられています。たとえばくん製なども、同社では桜などのおがくずを燃やした煙で数日間いぶすという、昔ながらの方法でじっくりつくりあげています。

「手作りのこだわりをこれからもずっと引き継いでいきたい」。自らドイツに留学し、現地でハムづくりの醗酵味を研究してきた企画室長の小林和人さんは、本格派の3代目です。



成木屋  
沢田  
正男さん

昔ながらの木戸をガラガラと開けると、そこは昔ながら大正時代の茶店のよう。奥の作業場は、今では珍しくなった土間に石臼や大きい釜が置かれています。

「親父は頑固一徹の人でしてねえ。創業以来67年間、今も先代のやり方とまったく同じ方法で団子をつくっているんですよ」。竹製のざるから、丸められた団子を手早く串にさしながら語る2代目の沢田正男さん。5分もしないうちに100串を仕上げる技はまさに職人芸です。

串にさされたお団子は、昔ながらの七輪でこぼしく炭火焼きにされます。焼くのは奥さんの仕事。「先代は厳しかったですね。そのおかげで秘伝のたれのつくり方を覚えましたけど」。嫁いでから仕込まれた奥さんの苦労は大変だったようです。

おいしきの秘訣は、吟味された材料にも隠されています。団子づくりは通常は市販の上新粉を練るところから作業が始まるのですが、ここでは米を石臼でひいて上新粉をつくることから始まるのです。

「団子を練る水に恵まれているからね、このあたりは……。でも味については古くからのお客さんのほうが敏感ですよ。今日は甘かった、今日は辛かったと文句いいにきますから」。

店を改築したときも、先代からのお馴染みさんから、店は年寄りの入りやすい元のままにしてほしいと要望があり、店を昔と同じように復元したというエピソードも。古きよきものが次々と失われるなかで、店や道具ばかりでなくご主人の昔気質の粋な心意気が伝統の味を守り続ける源のようです。