



「私はめざす、もちもちとした食感の蕎麦づくりには、丸くて優しい味がする開成町の水がぴったりでした。また、おいしい地下水を作り出してくれる美しい田園風景が気に入りました」と話すのは、上延沢地区のそば処あしがら翁の店主、皆川さんです。

名水のある所に銘酒あり——この言葉が表すとおり、水の質で味が決まるともいわれる日本酒。酒米を洗ったり、仕込んだりと酒造りに水は欠かせません。

世界に認められた水
瀬戸酒造店 杜氏 小林 幸雄

町唯一の酒蔵、金井島地区にある瀬戸酒造店では、酒造りに敷地内の井戸の地下水を使っています。ろ過や浄水の必要が全くない良質な水が豊富に湧き出ています。酒造りに適しているそうです。

「酒は水の形がある」と言うけれど、こここの酒は水の形そのものだね」と酒と水を見て、各地から見学に来る酒蔵仲間が褒めて

くれます」と杜氏(=酒造りの全てを取り仕切る責任者)の小林さんは話します。

職人たちが「水の形そのものの酒」と褒めた瀬戸酒造店の日本酒は、平成31年にイギリスやフランスの日本酒コンテストで次々と栄えある賞を受賞しました。瀬戸酒造店の日本酒はもろん、町の水がきれいでおいしいことが世界に認められたといえます。

杜氏の小林さんは話します。私はめざしている蕎麦になりません。町の水は私にとってベストな水なのです」と話します。

その道のプロが太鼓判を押す町の水。私は

ここ、開成町で間違いない開業場所を決める時、湯河原や伊勢原など様々な地域で水の味を確かめた皆川さん。「数値で計ったわけではありませんが、町の水は、忍野八海の水(=全国名水百選の水)に似ていて、おいしいと感じました」

開業前、町の水で初めて作った蕎麦を口にした時、開成町に出店して間違いかつたと確信したそう。「知り合いのそば屋の店主で、日本酒の利き酒大会で優勝されるくらい舌が肥えた方がうちの蕎麦を食べて、「水がおいしいこの場所に店を出してよかったです」と言ってくれました。その言葉を聞いて改めて、開成町にし



こばやし ゆきお
小林 幸雄さん

長野県出身。長野県や西日本で杜氏を務めた後、瀬戸酒造店が38年ぶりに自家醸造を再開した平成30年から同店に軟水で作る、なめらかで細かい日本酒造り得意とする。

瀬戸酒造店 HP▶



舌を包み込む、甘露のような水

瀬戸酒造店 杜氏 小林 幸雄

開成町の水の魅力

瀬戸酒造店では、酒造りに使用する水を試飲できる

ようにしており(※現在、感染症対策のため撤去中)、町内外から訪れるお客様は、日々に「おいしい」と感激するそう。また、わざわざ水をくみに来るほどファンもいるとのこと。「どこに住むかと悩んだ時、水がおいしいことが、住む場所を決める選択肢になります。町民の皆さんのが普段飲んでいる水は、他の地域の方からすると羨ましいことなんですよ」と町の水の魅力について語ってくれました。



素材の良さを最大限に生かす水

そば処あしがら翁 店主 皆川 昌彦

「私

がめざす、もちもちとした食感の蕎麦づくりには、丸くて優しい味

てよかったです」と思いました。

そば粉と水だけで作られ

ている蕎麦。水が蕎麦の味に直結すると皆川さんは考えています。「私の店では、原材料の産地を限定せず、季節に応じて一番おいしい产地のものを仕入れています。

ここ、開成町で間違いない開業場所を決める時、湯河原や伊勢原など様々な地域で水の味を確かめた皆川さん。「数値で計ったわけではありませんが、町の水は、忍野八海の水(=全国名水百選の水)に似ていて、おいしいと感じました」

また、他にもこんな特徴を感じたそう。「町の水は、夏でも冷たいですね。夏に水の温度が上がりてしまう地域では蕎麦を洗う時、水を使う店もあります。私がめざしている蕎麦の場合、水が温かくても、冷たすぎても理想の蕎麦になります。町の水は私にとってベストな水なのです」と話します。

その道のプロが太鼓判を押す町の水。私は

ちが日々何気なく、飲んでいる水こそが町の誇りです。

みな がわ まさ ひこ
皆川 昌彦さん

横浜市出身。31歳から5年間、山梨の名店「翁」で修業を積む。都内や箱根の店で経験を重ね、平成19年に開成町で「そば処あしがら翁」を開業。蕎麦はもちろん、日本酒も大好物。

あしがら翁 HP▶

