

20201111\_農業ビジネス研究会\_議事録

日 時：2020年11月11日（水）19:00-20:30

場 所：Zoom

テーマ：オンラインきき酒会

／第4回「東京で地下天然水を使用し仕込む石川酒造 ～多満自慢の飲み比べ～」

ゲスト：石川彌八郎さん（石川酒造株式会社 代表取締役）

参加者：18人

（NPO 法人理事長、財務コンサルタント、ビジネス研修講師、会社経営、会社員、  
大学生、税理士、行政書士、司法書士など）

目次：

1. 酒造の創業
2. 仕込み水と酒造米
3. お酒の販路

発表：

1. 酒造の創業

元々、石川家は福生市の庄屋でした。お酒の製造は江戸時代末期に始めました。その時は、川向いであるあきる野市の森田酒造の蔵を借りていました。明治13年、現在の福生市熊川に本蔵を着工しました。「くまがわ」とは曲がる川という意味です。明治15年、石川家が指導し造った堤防ができたことで、お米がたくさんとれるようになりました。このことによりお米の調達が安定的になり、酒造を本格化させることができました。

2. 仕込み水と酒造米

多満自慢の仕込み水は地下150メートルからくみ出しています。敷地内には5本の井戸があり、昔は使い分けていました。中硬水です。硬水だと辛口になるとされていますが、多満自慢は甘口です。この理由はわかっていません。甘口ですが酸味もありますので、後味はさっぱりしています。酒造米で山田錦を使うのは純米大吟醸ぐらいです。あきる市でとれたお米なども使っています。本日飲んでいただいている八重桜は創業銘柄です。蔵を借りていた森田酒造の銘柄が八重菊だったからです。昭和8年から、多満自慢という銘柄になりました。

3. お酒の販路

お酒の卸先は地元である多摩中心です。比較的に家庭消費が多かったため、新型コロナの影響をもそれほど大きくありませんでした。敷地内の売店まで買い求めに来てくださるお客様も多いです。ただし、飲食店の需要がダウンしましたので、クラフトビール（「多摩の恵」「TOKYO BLUES」）は苦戦しています。石川酒造内にあるテーマパークは盛況です。テラスがありますので、換気も抜群です。近隣にある横田基地のミュージシャンとサックスのセッションも行いました（屋外）。これからだとテラスは季節的に厳しいかもしれませんが、春になれば敷地内の太郎桜も咲きます。11月、レストランの一つを閉店しまして、近日、新たに「食道 いし川」を開店します。活魚のお店です。水槽も設置します。

私はジャズハーモニカの奏者でもあります。一昨日、原宿クロコダイルにてライブを行いました。こちらのお店には、TOKYO BLUES を置いてもらっています。12月には、拝島にてライブを予定しています。

以上