

第53回 多摩めぐり

多摩を深める 蔵元と地産食材、
知り・味わう～豊島屋酒造編2025
5/17(土)

豊島屋酒造正面入り口

豊島屋酒造の展示・
売店棟神田スクエアの立
ち飲み店・豊島屋酒店

「伝統的酒造り」が令和6年12月、ユネスコ無形文化遺産に登録されました。日本酒造りでは多摩地域に九つある蔵元の中で、今から430年ほど前の慶長元年(1596)創業の蔵元があります。開業当時は、江戸の町づくりが盛んで、人々が集まり、建設資材や生活物資などが盛んに荷揚げされる神田鎌倉河岸(現在の千代田区内神田1丁目)に店を構え、酒屋兼立ち飲み屋として、灘からの「下り酒」を飲ませて商っていました。これが、現在、東村山市にある「豊島屋酒造」の始まりとされています。

良質な地下水と酒米で、豊かな香りと味わいをともなったお酒を醸しています。東村山市で醸造場を立ち上げたのは昭和の初めですが、酒造りに江戸から繋がる歴史の重みを感じられます。今回は、この蔵元を訪ね看板銘柄の「金婚」などを味わってみましょう。

多摩地域の北部では畑作が中心で、昔から小麦の栽培が盛んに行われてきました。このことから、「うどん」など小麦主体の食文化が育まれました。ふぞろいの麺・コシが強く・色もやや茶色がかっていますが、手打ちうどんとして親しまれています。「武蔵野うどん」と言われているこのうどんを、蔵元近くの「ますや」で、薪釜でゆでたうどんに地産野菜のてんぷらを添えて一緒に食してみましょう。



神田の豊島屋本店

豊島屋本店・
カネジュウの商標

武蔵野うどん・ますや

◆コース◆ 西武線東村山駅【集合】 → 豊島屋酒造 → うどん「ますや」 → 東村山駅【解散】

* 集合日時 2025年5月17日(土) 午前10時15分

* 集合場所 西武線東村山駅 東口集合 解散は午後2時頃を予定

* ガイド 吉田敏夫

* 費用 参加費 1,200円(資料代・傷害保険料等)

別途 1,700円(蔵見学・食事代を含む) 合計 2,900円

* 募集人員 30名(先着順)

* 持ち物 飲み物・雨具・筆記用具 他

* 申込方法 氏名・年齢・住所・電話番号を明記し、Eメールで「多摩めぐりの会」事務局へ

* 申込と問い合わせ 「多摩めぐりの会」事務局 Eメールアドレス⇒ tama.meguri@gmail.com

* 当日の連絡先 090-7286-2124 (味藤)

申込締切 5月10日(土)

予告 次回は6月21日(土)「西東京市下保谷地区を訪ねます」を開催予定。