

## G 離れ

母屋から離れた別棟。現在は関口さんのご自宅。

## H 精米所

酒造りは精米から始まる。吟醸酒なら5割ほどを削る。

## I 蔵

酒の原料となる穀物を貯蔵・保管していた場所。現在は昔の商品を保管する倉庫になっている。



- 1) 倉庫の前には酒蔵時代に使用していたものがたくさん積みまれている。
- 2) 18リットル入る「斗瓶(とびん)」。機械を消毒する希塩酸などが入っていた。
- 3) 中には一升瓶がずらりと600本以上保管されている。古いもので昭和40年代の商品も。
- 4) 祝儀の際に酒を入れて運んだ「角樽(つのだる)」。表面は漆塗り。

## J 樽倉跡

酒を入れる前の樽のみを保管していた倉庫。現在は取り壊されて建物は残っていない。

## K 麹室

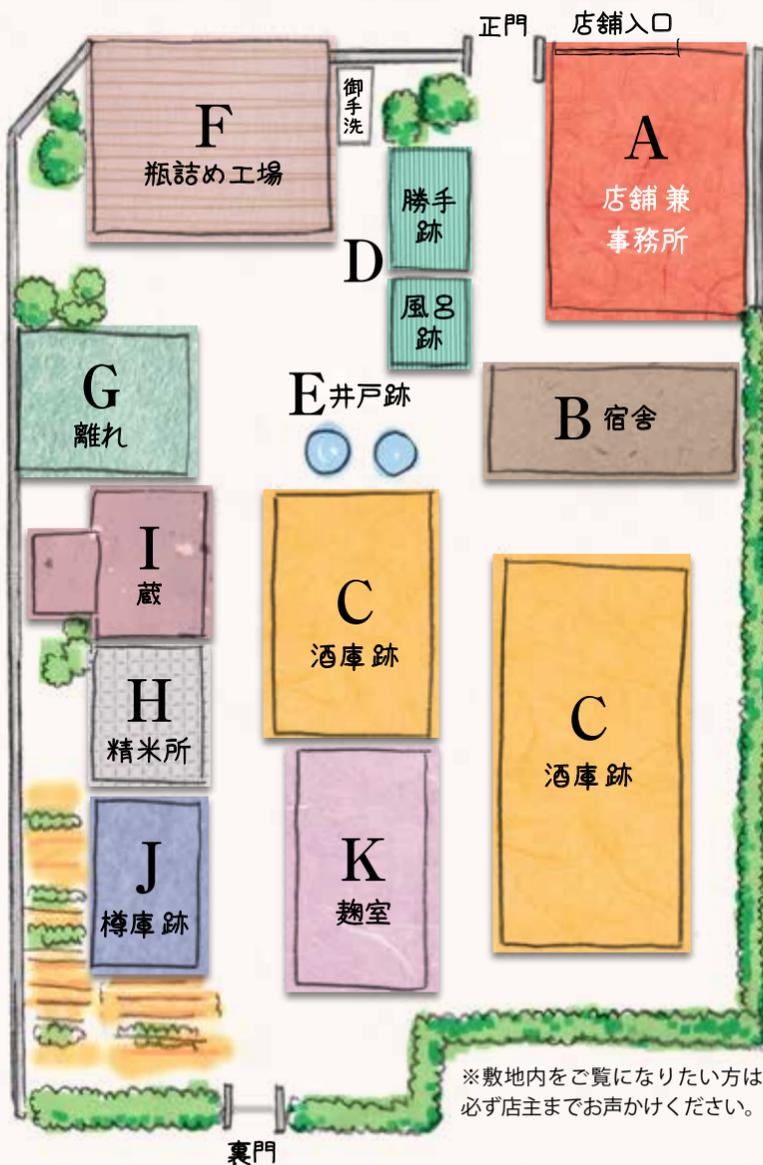
麹造り専用の建物。室温は30度、湿度は60%前後に保たれ、職人が手作業で管理していた。



あの門の奥はどうなってるの？

# 関口酒造 大見学！

2015年に改築した関口酒造。新しくなった外観を目にした人も多いのでは？今回は特別に、正門より奥を案内していただきました！



関口酒造の代表的な日本酒3種

左から、飲みやすい銘酒の「大吟醸 豊泉」(720ml/税込 2,285円)、日本で初めて宿場町の名前をとった「杉戸宿」(720ml/税込 1,185円)、約20年前に「杉戸の名産品になるように」との思いからこの地の名前をつけた「清地村」(720ml/税込 1,137円)。

## A 店舗兼事務所

2015年に大幅な改築をし、モダンで美しい店内に。主要な柱は今でもしっかりと残っている。



- 1) 店内に入っすぐ後ろを振り向くと、立派な柱が。杉戸の元大工棟梁である木村三樹男さんの曾祖父が手がけた名残だ。
- 2) 酒粕は1キロ540円。「ご近所に配りたいから」とたくさん買っていただくお客さんも多い。
- 3) お勘定に使っていた「そろばん」、「表札」、お酒のノベルティとして作った「すずり」など。今もきれいな形で残っている。
- 4) 店内右上には、関口酒造の銘酒「豊泉」の額が。

## B 宿舎

酒蔵があったころ、この場所に杜氏(とうじ)や酒造りの職人たちが寝泊まりした。現在は改築されている。



- 1) 内線として使っていた黒電話を発見。
- 2) 今ではなかなかお目にかからない高枕(たかまくら)。

## C さかぐら酒庫跡

関口酒造には、酒を醸造・貯蔵する酒庫が2箇所にあった。現在は取り壊されて両方とも残っていないが、跡地からその広さがうかがえる。

## D 勝手・風呂跡

勝手(台所)と風呂場は火を使うので、火事を防ぐために建物は独立していた。現在は取り壊されて建物は残っていない。

## E 井戸跡

風呂場の裏にあった井戸の名残。昔は、井戸が合計5箇所にあったそう。



## F 瓶詰め工場

今でも時々稼働しているという工場。現存する建物は、昭和初期に建て替えたもの。



### ■ 関口酒造 (Map-4)

寛文10(1670)年に前身である豊嶋屋(としまや)を創業。1822年から造り酒屋「関口酒造」を始めた。現在の当主は、関口家としては14代目、酒屋としては6代目といわれている。100年以上の歴史ある家屋を2015年に一部改築した。

- ▶ 所在地: 杉戸町清地 2-1-16
- ▶ 営業時間: 8:30 ~ 17:00
- ▶ 店休日: 日曜日・祝祭日
- ▶ 電話番号: 0480-32-0005
- ▶ 駐車場: あり(正門奥の酒庫跡に駐車可)

※敷地内をご覧になりたい方は、必ず店主までお声がけください。