

恵みある自然と継承される伝統が育む美味を求めて

HARVEST TIMES

ハーヴェストタイムズ

2018 10
OCTOBER



東急ハーヴェストクラブ開業30周年記念酒
佐渡島「学校蔵」で
真心込めて醸造へ

2018

10

OCTOBER

HARVEST TIMES



C O V E R
S T O R Y

今号の表紙は、風光明媚な佐渡島にある老舗・尾畠酒造が展開する学校蔵での一枚。今回の巻頭特集では、オール佐渡産にこだわった造りをする学校蔵を舞台に、開業30周年を迎えた東急ハーヴェストクラブの記念酒造りプロジェクトのストーリーをご紹介。米、人、水など佐渡ならではの自然・文化を生かした記念酒が造られている。記念酒は今秋に全国の東急ハーヴェストクラブで販売予定なので、ぜひ味わっていただきたい。



CONTENTS

佐渡島の西部にある大問港。塩石の搬出や資材の搬入で使用されたこの港は、佐渡の鉱山産業で重要な役割を果たし、役割を終えた現在でもかつての佐渡島に想いを馳せることができる貴重な場所となっている。

【東急ハーヴェストクラブ30周年記念特集】

東急ハーヴェストクラブ開業30周年記念酒

佐渡島「学校蔵」で 真心込めて醸造へ

休日楽園倶楽部 YOCADEMY

04

【レストラン特集】東急ハーヴェストクラブ蓼科
蓼科の味覚をふんだんに盛り込んだ
イタリアを感じるディナーコース

10

スキージャム勝山／VIALA箱根翡翠／中山湖マウント富士／伊東／軽井沢／鬼怒川

12

ハーヴェストクラブ施設情報

16

休日楽園倶楽部ツアー＆イベント情報

42

from STAFF

46

逸品おとりよせ

47

ハーヴェストクラブからのお知らせ

50

P16～P400施設情報ではQRコードを表示しております。該面でご紹介した内容とその他の情報もあわせて、WEBページもぜひご覧ください。

本誌の料金は基本的消費税込の表示です。【税抜価格表示がある場合は別途（税抜）と表記します】

下記の施設については、泊ねる人様あたり150円の人湯税がかかります。

真吾館グランデコ・琵琶・高瀬Reteat・蓼科アネックス・尾畠・宿泊明神平・箱根甲子園・VIALA箱根翡翠・熱海伊豆山・

VIALA annex熱海伊豆山・中山湖マインド富士・京都麗華・VIALA annex京都市麗華・キージャル勝山・有馬六彩・VIALA annex有馬六彩・

ブジニアトリートメントリゾート・井川・陣屋・伊豆用賀園

新ハーバースタジアム茅ヶ崎・VIALA annex京都市麗華では、2018年10月1日以降区分を対象税がかかります。

新宿ブランチ及びリバーサイドスクエアでの宿泊を含むシートでも宿泊ご利用が必要です。



東急ハーヴェストクラブ 開業30周年記念酒 佐渡島「学校蔵」で 真心込めて醸造へ

新潟県

佐渡市



**酒作りに
適した
佐渡島の環境**

米 朱鷺の島として知られる自然豊かな佐渡島の米は、その品質で高い評価を得ている。尾畠酒造の酒作りでは、佐渡稻田ライスマーティングが牡蠣殻農法を用いた減農薬、減化学肥料で栽培する酒造好適米「越淡麗」、新潟県に起源を持つ酒米「五百石」などを中心に使用。



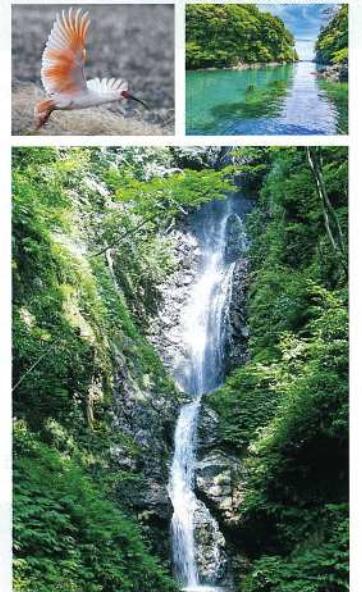
取締役社長・熊沢と蓼科支配人・宮葉も 記念酒の仕込みに参加

開業30周年を迎える東急ハーヴェストクラブでは、さまざまな記念事業がスタートしている。今回はこの秋のお披露目を目指して取り組んでいる、ハーヴェストクラブオリジナルの記念酒造りをご紹介しよう。

学校蔵で醸造する4つのタンクのうち1つをハーヴェストクラブ用に仕込む。秋には720ml瓶約1,000本分のオリジナル記念酒ができる予定だ。

「お酒を通して地域に貢献する姿に共感を覚えました。佐渡の豊かな自然の中でつくられる日本酒に魅力を感じ、会員様への30年の感謝を込めて仕込みに参加してまいりました」(熊沢)。

「ハーヴェストクラブの体験メニューを広げるヒントになるかもしれないと思い参加しました。これからできあがるお酒を召し上がっていただく会員様の笑顔を思い浮かべながらこのプロジェクトを進めています」(宮葉)。



人 世界に名をとどろかせる蔵元が点在する佐渡では、多くの蔵人たちが誇りを持って酒造りを拒っている。さまざまな工程を経て造られる酒は繊細かつ正確な手順が求められる。尾畠酒造では、いまでも冬期間は蔵人泊まり込みによる早朝仕込みを実践するなど伝統を守り続けている。

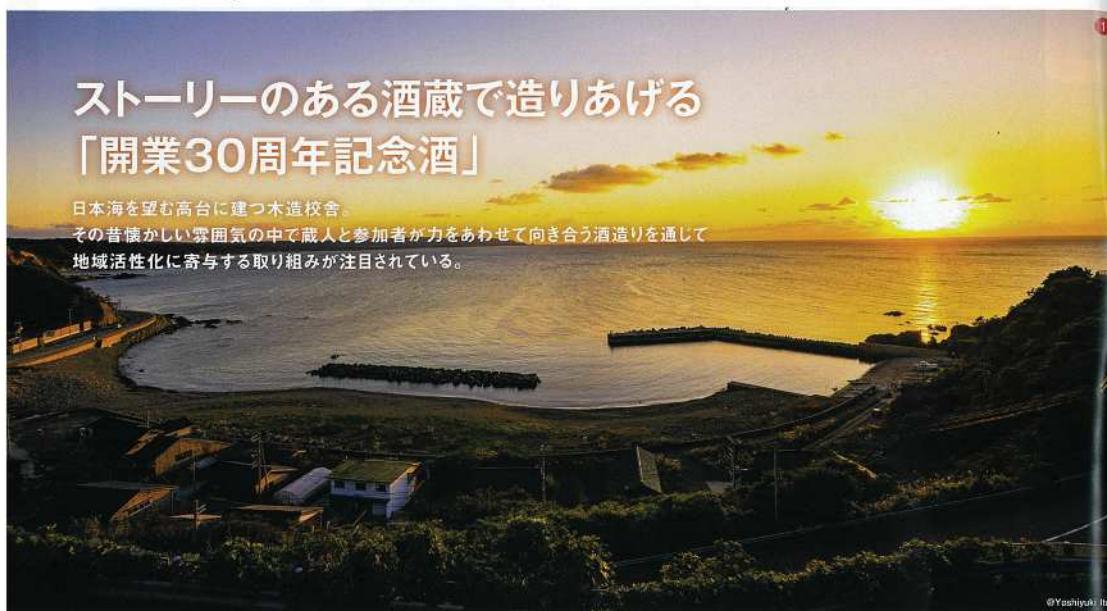


水 佐渡島は南北に連なる二つの山脈があり、冬には緑々に大量の雪が降り積もる。その雪がゆっくりと長い時間かけて自然滲過され地上に湧き出す。その水质は淡麗で柔らかな酒を醸すのに最適な軟水。佐渡ではこの清冽な水をふんだんに使って酒を造る。



ストーリーのある酒蔵で造りあげる 「開業30周年記念酒」

日本海を望む高台に建つ木造校舎。
その昔懐かしい雰囲気の中で蔵人と参加者が力をあわせて向き合う酒造りを通じて
地域活性化に寄与する取り組みが注目されている。



©Yoshiyuki Ito

東急ハーヴェストクラブ開業30周年の記念酒を造る学校蔵は、少子化の影響により廃校になってしまった小学校を活用したもの。校舎内に入ると木の匂いが漂い、広く長い廊下や人気が歩くときしむ階段など懐かしい空気に包まれる。

今回、東急ハーヴェストクラブが記念酒造りにあたってリクエストしたのは、和食にも洋食にも合わせられるよう「爽やかで、かつキレがある」スッキリした味わい。爽やかな味わいのためには、吟醸香のある酵母を使用、キレを出すために醪の温度を低めにして管理する低温長期熟成を選択した。

今回、熊沢と宮葉は尾畠酒造の杜氏、中野徳司さんの指

導の下、洗米、蒸米、醪の醪入れなど仕込みに参加。洗米では今回使用する150kgの米を数回に分けて洗米機で丁寧に洗い、洗い終わったらネットに入れてしばらく水切り。その後、協力して正確に30秒を測り浸水させ蒸し上げる。蒸米では蒸し上がったあつあつの米を「ふかし布」の上に広げて粗熱を取る。そして醪入れは、仕込みタンクの温度を均一にするための作業。はしごを使ってタンクの上に立ち、長い櫛で醪を搅拌する。

このように丹精込めて造りあげる記念酒は今年の秋に完成予定。蓼科の料理と共にぜひお楽しみいただきたい。

記念酒造りの舞台になった、学校蔵と尾畠酒造

学校蔵



●新潟県佐渡市西三川1871
●TEL.0259-55-3171(尾畠酒造)

「日本で一番夕日がきれいな小学校」とうたわれた旧西三川小学校を改装して酒蔵にした学校蔵。学校蔵ではオリジナルの「酒造り」だけでなく、学校蔵での酒造り体験を通して「学び」、自然に囲まれた佐渡との「共生」、講師を招いた特別授業を通して「交流」という4つの柱でさまざまな取り組みを行なっている。仕込み体験を提供するほか環境面では東京大学IR3Sとの共同プロジェクトの一環として太陽光パネルによる理論上100%の自家発電も実施。交流面ではさまざまなコラボレーションワークショップを行なっている。学校蔵では、一週間の学び期間を設けて、こうした作業を含めた仕込み体験希望者を一般から受け入れている。参加者は佐渡に一週間滞在しながら蔵人たちと一緒に仕込み作業をするもので休暇をとて参加する方も多いという。



尾畠酒造



●新潟県佐渡市真野新町449
●TEL.0259-55-3171
●8:00~17:00

1892(明治25)年創業の老舗酒蔵で「真野鶴」の醸造元。佐渡産にこだわり酒造りの三大要素といわれる「米」「人」「水」に、それらを育む「佐渡」を加えた「四宝和醸」(しほうわじょう)を掲げ、佐渡の自然と文化を生かした酒造りが特徴。2007年には「真野鶴」が世界的なワインコンクールであるインターナショナル・ワイン・チャレンジに新設された日本酒部門「大吟醸の部」でゴールドメダルを受賞するなど高い評価を受けている。



今回造った記念酒を10月1日より販売します!

熊沢と宮葉が仕込みを行った「東急ハーヴェストクラブ30周年記念酒」を、10月1日より全国のハーヴェストクラブで販売いたします。レストランの料理とともに楽しんでください。

※日本酒協同組合の工程で製造されたものですが、酒類法の規格で「ハーブル表示」となります。



COLUMN 日本酒ができるまで

酒造りは精米歩合、洗米の際の吸水歩合、製麴の際の温度管理、醪づくりの発酵管理などすべての工程に繊細な作業が求められます



杜氏
中野徳司さん



日本酒は米を発酵させて作る醸造酒で「一麹(いちこうじ)」、「二瓶(にもど)」、「三造(さんつくり)」といわれる。蒸した米に麹菌をかけ、そこに酒母を加えて発酵させるという複雑かつ手間のかかる作業をこなしていく。

