

日記で分析! オトコとオンナのこんな違い サトシとミサキの

意外?! 浜松 HAMA流

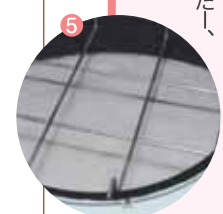
浜松酒造 天神蔵

明治4年から一冬も欠かさず酒造りを続けてきた蔵元が
浜松にあると知って、日本酒党のミサキは、行きたくてたまらない様子。
下戸のサトシも少々着いて行ったけれど、これが予想外の展開に…。

に行ってきた!

MISAKI'S DIARY

**杜氏の五感と情熱が
銘酒を生み出す**
日本酒が恋しくなる季節。天神蔵には、
全国新酒鑑評会で3年連続金賞に輝いた「出世蔵」
があるのよね。アマカラビンの3拍子揃った
地酒がどのように作られているのか、一度見てみ
たかったんだ。
最初に甘酒が振る舞われて、サトシも私も身体
がホカホカしてきたわ。係の人から日本酒づくり
の流れを聞いた後、「食品工場ですので、香水の強
い方は見学をご遠慮いただきます。ご了承ください
さようは大丈夫。



ミサキの日記



浜松酒造 天神蔵 【入場無料】
浜松市中区天神町3-57
TEL.053-461-6145 *工場見学は要予約
営業時間/10:30~21:00 定休日/火曜日 駐車場20台
交通/車…東名浜松ICより国道152号線
または船越バス(バス経由で約15分。
バス…JR浜松駅バスターミナル9番のりば「天神町西」バス下車、徒歩3分。
<http://www.tenjingura.com>



SATOSHI'S DIARY

**戦災を免れて甦った
明治の蔵にため息**
ミサキに連れて来られたのは、創業
130年を超える天神蔵。広い敷地内には、吟醸
仕込みを行う「平成蔵」、清酒を醸造する「昭和
蔵」、地酒処とギャラリーを備えた「明治蔵」の
ほか、瓶詰工場と麦酒工房がある。最初に入った
蔵「明治蔵」は、戦災を免れて残った明治時代
の蔵を修復した建物で、天井のみことな梁組みを
見た瞬間、ため息が漏れた。これぞ、日本建築の
粋だ。この建物を見ただけでも来た甲斐が
あったよ。11月中旬になると、玄關の軒先に
新酒ができたことを知らせる「**カシ**」



サトシの日記



仕込みを見学するために、「昭和蔵」へ移動。ひ
んやりとした空間には8つの大きなタンクがあ
り、この中で、麹による米の糖化と酵母によるア
ルコール発酵が同時進行しているのだそう。1つ
のタンクの中には、「1升瓶」に換算すると約
3000本が入っているとか。と聞いては、「
体いくらになるんだ?」ミサキは「**見習杜氏**」の
説明を熱心に聞いていたけれど、
これですます酒豪になっ
ちゃったらどうしよう!!」

浜松産業見学



鈴木サトシ
広告代理店の営業主任。イ
ケメンだが、押し弱さが欠
点。趣味はサーフィンとス
ポ。イチローを心の師と仰ぐ。
八王子市在住、32才。A型。



永島ミサキ
南青山の商社に勤務する
OL。わがままな反面、好
奇心は旺盛。趣味はショッ
ピング。最近ヨガにハマっている。
世田谷区在住、27才。O型。

楽器、オートバイ、光技術など、浜松では産業がとて盛んだ。
そのルーツを訪ねて、現在交際中のサトシとミサキが現場に潜入!
性格も好みも全く違うふたりのデートは成功するのか…。

うなぎパイファクトリー

浜松土産といえば、「うなぎパイ」。サクサクとした食感と
フレッシュバターの甘い香りは、サトシとミサキも大ファン。
3年前にオープンした新工場が意外に面白いと聞き、ふたりの期待は高まった。

に行ってきた!

MISAKI'S DIARY

浜松出身の親友A子から時々お土産をもらっ
てたから、「うなぎパイ」はとて身近な存在
だから、その工場には一度行ってみたいだった。工
場といっても、館内はまるで美術館のようなモダ
ンな雰囲気。でも、**⑥階段の手すり**をうな
ぎが支えているのは笑えた。ピンクの制服を着
た**⑦コンシエール**にひと通り案内されたあ
と、サーフィンボードのような大
きさのうなぎパイとうなぎパイ
V.S.O.Pに挟まれて**⑦記念撮影**。
サトシも一緒に撮らうと誘ったのに



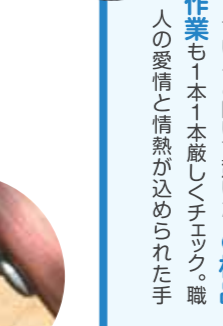
ミサキの日記



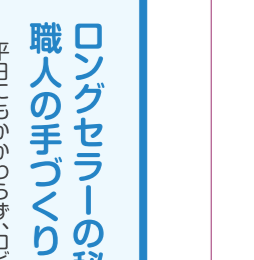
照れちゃって、さうやって行っちゃった。
のが渴いたところで、和洋のスイーツと静
岡茶が楽しめるカフェサロンに入った。一番人気
の**⑧「うなぎパイ」**は、パティスリーとうなぎパイ、それ
(650円)は、パティスリーとうなぎパイ、それ
にイチゴのハートが絶品! 季節によってフ
ルートが変わるそうよ。

SATOSHI'S DIARY

サトシの日記



**ロングセラーの秘密は
職人の手づくり**
平日にもかかわらず、ロビーは家族連れや
カップルで大混雑。なんと、ここには年間40万人
もの観光客が訪れ、その6割が県外からだそう。
さっそく、ファクトリーツアーに参加。1日に約20
万本、年間8000万本を生産する**①うなぎ
パイ**は、昭和36年の誕生以来、ずっと同じレシピ
と製法で作られているのだ。機械による大量生
産かと思いきや、50人もの熟練職人が生地から手
で作業しているのを見て驚いた。**②検品**
作業も1本1本厳しくチェック。職
人の愛情と情熱が込められた手
づくりのうなぎパイは、世代を超えて愛
される理由だったのだ。2階に上がると、ガラス
越しに大勢のスタッフが黙々と働く姿が見えた。
食の安全が問われる今、実際の製造を一般公開し
ているのは安心できるよな。**③映像シアター**
では、うなぎパイの心臓部ともいえる、手づくり
の仕込みの様子をオンエア。職人への質疑応答
タイムがあったので、名「ロビー」夜のお菓子
の由来を聞いてみた。その答えは、隣
の**④うなぎの寝床**の中に書
いてあった。



うなぎパイファクトリー 【入場無料】
浜松市西区大久保町748-51 (協同組合浜松技術工業団地内)
TEL.053-482-1765
*ツアーガイドを希望のお客様は、事前予約が必要(所要時間約40分)
開館時間/10:00~18:00 不定休(事前に要確認) 駐車場30台
交通/車…東名浜松ICを下りてすぐの交差点を右折、南へ直進約20分。
またはJR浜松駅から雄踏街道を西へ直進、イオン浜松志都呂ショッピング
センターのある交差点を右折、3つ目の信号を右折。
<http://www.shunkado.co.jp>

