

八ヶ岳・南アルプス酒めぐり



八ヶ岳・南アルプスエリアでは、日本酒、ウイスキー、ワイン、ビール、焼酎と多様なおいしい酒が造られている。おいしい酒を醸すのは各地の名水。その水は、川となり海へと流れ込み、多様な命を育み、やがて空へのぼり、雨となってふたたび山へ還ってくる。

今、地球全体の問題となっている、海の汚染。海のない山梨県から、海洋汚染の解決に取り組む認定NPO法人「スペースふう」の活動をご紹介します。

▶使い捨てプラスチック容器を減らす！

リユース食器をイベントへ貸し出し

山梨県南巨摩郡富士川町を拠点に活動する認定NPO法人「スペースふう」。その活動の柱は、リユース食器のレンタル事業である。

代表を務める永井さんは、20年程前、あるイベント会場から出される食器やコップなどの大量のゴミを目にし、「この光景を子どもや孫の代に残してはいけない」と痛感。また、同時期に環境ジャーナリストの講演会で、ドイツのイベントではリユース食器が普及していると聞くと、当時仲間と運営していたリ

サイクルショップ「スペースふう」を母体に、リユース食器のレンタル事業をスタートした。2002年のことだ。それから18年経った現在、「スペースふう」のレンタル食器の利用は年間60数万個。単純に考えると、60数万個の使い捨てプラスチック容器が捨てられずに済んでいる、ということだ。

八ヶ岳ウォークのエリアでも北杜市を中心に、イベントでの利用が増えてきている。「近年は個人主催のイベントでの利用が増えてきました。リユース食器が当たり前の社会の実現に近づいている実感があります」と永井さん。



永井 寛子 さん

認定NPO法人「スペースふう」理事長。海ゴミ対策に取り組む市民団体「山梨マイクロプラスチック削減プロジェクト」の代表も務める。



1杯目専用生ビール
八ヶ岳ビールファーストダウン
330ml/660円(税込)
令和元年5月1日に1杯目専用生ビール「八ヶ岳ビールファーストダウン」発売。目指したのは「うまい」を超えた、人生最高の1杯目。クラウドファンディング日開支援数全国No.1獲得!

八ヶ岳ブルワリー

八ヶ岳で磨かれた水が
造り上げた芳醇な味わい

伝説のマイスター「山田一巳」の遺伝を受け継いだ醸造家が造るクラフトビールは、生きた酵母が含まれる本物の生ビール。モルト(大麦)の豊かな味わいとホップの苦味と香りを引き出した一杯をお楽しみください。



☎ 0551-20-7552
🕒 10:00~18:00
Ⓜ 無休/👁 見学:受付しておりません/🍷 試飲:行っていません
山梨県北杜市高根町清里 3545
www.yatsugatake-beer.com
地図→P.72 B2



谷櫻大吟醸
720ml/3,600円
1800ml/7,218円
厳選した兵庫県産の山田錦を使って全行程丁寧に仕込んだ、辛口で切れの良い吟醸香豊かなお酒。谷櫻を代表する逸品

谷櫻酒造有限会社

人にやさしい
自然にやさしい酒造り

1848年の創業以来、今もなお昔ながらの造り方で仕込んでいます。酒蔵の見学(要予約)やお酒の試飲販売も行っていますので、お気軽にお立ち寄りください。



☎ 0551-38-2008
🕒 8:30~17:30、土 10:00~17:00
📅 日、祝日
👁 見学:無料(要予約)/🍷 試飲:無料
山梨県北杜市大泉町谷戸 2037
www.tanizakura.co.jp
地図→P.71 A1



八ヶ岳の舞花酵母仕込
720ml/1,619円
焼酎社長の母校、東京農業大学が育んだ花酵母の一つ「なでしこ」で仕込んだ、フローラルな味わいがあるとも魅惑的な純米本格焼酎

武の井酒造株式会社

Authentic Rice Shochu
Crafted with Pride in HOKUTO

慶応元年に創業。八ヶ岳の伏流水で仕込む、日本酒と純米本格焼酎の蔵。東京農業大学醸造学科が丹精込めて育んだ花酵母を使用した酒等お客様に飲んでいただける、ひと味もふた味も違う個性あふれるモノ造りをモットーにしています。



☎ 0551-47-2277
🕒 9:00~17:00
📅 正月三が日、催事のある日曜日
※インフラの制約上、見学の受付はしておりません
山梨県北杜市高根町箕輪 1450
地図→P.71 B2



特典:本日のおすすめ
めマルスワイン(白or赤)またはノンアルコールドリンクを1杯プレゼント

シャトーマルス 穂坂マスカット・ベリーA ロングマゼーション2017 SHOP限定 750ml/2,970円(税込) 瓶基本数:1,159本 GI Yamanashi 認定

長期間(約1ヵ月)醸すことでぶどうの旨味を抽出して醸造した原酒を16ヶ月間熟成し、4樽醸造してボトリングした特別キュベの赤ワインです

本坊酒造 マルス穂坂ワイナリー

絶景ワイナリーで
マルスワインを満喫!

ジャパン・ワイン・チャレンジ(JWC2019)にてマルス穂坂ワイナリーで醸造した「甲州穂坂収穫2018」が部門最高賞となる【トロフィー-最優秀白ワイン】を受賞。初めての仕込みとなった2018年産甲州ワインが数々の賞を受賞することが出来ました



☎ 0551-45-8511
🕒 (3~11月) 9:00~17:00、(12~2月) 10:00~16:00/📅 無休(12/29~1/3のみ休業、臨時休業日あり)/👁 見学:無料(インバーにて有料試飲とおつまみをご用意) 山梨県韮崎市穂坂町上今井 8-1 穂坂自然公園内
www.hombo.co.jp 地図→P.71 D3

今後の課題としては、持続可能性を挙げる。「今は食器のレンタル費用を主催者が負担しているケースが多い。参加者も負担してもよい、負担したいと考えられる社会になると、エコなイベントが無理なく続いていくと思います。」



北杜シェフズバル 2019 イベント参加者がリユース食器を返却するための回収ステーションの看板などもレンタルできる。



認定NPO法人『スペースふう』
☎ 0556-22-1150
山梨県南巨摩郡富士川町天神中條 177
www.spacefuun.net

▶ レンタル事業を全国へ

リユース食器ふうネット

『スペースふう』がリユース食器のレンタル事業を開始してしばらくすると、全国各地から注文が入ってくるようになり、今度は、遠距離輸送による環境負荷を懸念。

そこで、2006年、『リユース食器ふうネット』を設立し、全国各地のリユース食器レンタル事業の立ち上げをサポートしている。現在では全国各地の、15団体が参加する。

お近くでもレンタルできるかも!?
→ふうネットHP www.fuunet.org



ヴァンフォーレ甲府
2004年からスタジアムでのごみゼロを目指し、ホームゲームやイベントにリユース食器を導入している。

▶ 海へ流れ込むプラスチックを減らす!

山梨マイクロプラスチック削減プロジェクト

河原に捨てられたプラスチックゴミは海に流れていく間に、摩擦や紫外線によって直径5mm以下の小さな粒「マイクロプラスチック」となる。これらは、生成過程で化学物質などが添加されていることなどから、海の生き物たちへの深刻な影響が懸念されている。

永井さんは、湘南海岸のゴミ拾いボランティアに参加した際、海岸のゴミの7、8割は川上から流れてきたものだと聞き、「それまでは少し他人ごとで考えていたのが、一挙に自分ごとになった」という。

そして、2018年、『スペースふう』のほか、山梨県内の環境団体など9団体が集まって「山梨マイクロプラスチック削減プロジェクト」を設立。講演会や上映会を実施、市民や行政、企業が連携して、山梨県としてマイクロプラスチックを減らしていく、と働きかけを行っている。

マイクロプラスチックは、河原のゴミに限らず、生活排水にも無数に含まれる。川上の地域に自分ごとで考える人を増えることが、海の生命を守ることに繋がっていく。



FB www.facebook.com/YamaP.2018



七賢 純米吟醸
720ml/1,850円
1,800ml/3,300円
南アルプス甲斐駒ヶ岳の伏流水で醸した純米吟醸。すっきりとさわやかな口当たりが特長。食中酒としてもおすすめ

七賢「酒処 大中屋」

名水を醸して300年
酒の王者 七賢

名水の地白州、甲斐駒ヶ岳の伏流水で醸す銘醸。風格のある母屋は築180年、奥座敷4間は明治13年明治天皇ご巡幸の際、一晚限りの御所「行在所」に指定された文化財(見学可)。構内には糶を使ったスイーツを楽しめる「くらかふえ」も併設。

☎ 0551-35-2236
🕒 9:00~17:00 / 📅 無休(1月1日のみ休業)
👁️ 見学: 行在所有料(要予約)、蔵無料(冬期のみ・要予約) / 試飲: 1杯目無料、2杯目以降有料
山梨県北杜市白州町台ヶ原 2293
www.sake-shichiken.co.jp
地図→P.70 D3



特典: 3,000円以上お買い上げでワイングラスをプレゼント
シャトー カベルネフラン白濁 720ml/3,080円(税込)
自社農場産100%で醸造したワイン。きめが細かい飲み心地とやわらかな香りが特長

シャルマンワイン

歴史ある地下貯蔵庫が
見学できる山麓のワイナリー

昭和39年より地元産原料にこだわり、料理に合う味わい深いワインをめざし醸造してきました。甲斐駒ヶ岳山麓には約1haの自社農場が広がります。直売店では10種類のワインを無料試飲できます。

☎ 0551-35-2603
🕒 10:00~17:00(4~9月の土日祝日10:00~17:30) / 📅 12月31日~1月4日 / 📅 見学: 無料(団体は要予約) / 試飲: 無料
山梨県北杜市白州町白須 1045-1
www.charmant-wine.com
地図→P.70 D3



白州 700ml/4,620円(税込)
南アルプスの天然水をマザーウォーターに、豊かな自然に囲まれた白州蒸溜所でつくられたシングルモルトウイスキー

サントリー白州蒸溜所

世界でも稀な
森の蒸溜所を体感しよう!

森の蒸溜所「白州蒸溜所」ならではのモルトウイスキーを生み出すつくり手のこだわりに触れ、シングルモルトウイスキー「白州」の代表的な構成原酒(非売品)をテイステイングいただけるツアー(有料)があります。要予約。

☎ 0551-35-2211 地図→P.70 D3
🕒 9:30~16:30(最終入場16:00)
📅 年末年始・工場休業日(臨時休業あり)
👁️ 見学: 白州蒸溜所ツアー有料(要予約)、場内見学無料(要予約)、有料試飲あり
山梨県北杜市白州町鳥原 2913-1
www.suntory.co.jp/factory/hakushu/



in English

左記以外の酒蔵&ワイナリー

● 株式会社八巻酒造店
☎ 0551-47-3130 地図→P.71 B2

試飲・見学

それぞれの酒蔵やワイナリーなどでは、試飲や見学ができます(一部を除く)。詳しくは各施設にお問い合わせください。

買う

● 山梨県北杜市小淵沢の「久保酒店」(P.44)では、ご紹介したお酒をはじめ、山梨、長野の地酒と地ワインを数多く扱っています。
● 「リゾナーレ八ヶ岳」の「八ヶ岳ワインハウス」(P.43)では、山梨・長野のワイン24種類をテイステイング、その場で購入できます。提携ワイナリー「ドメヌ ミエ・イケノ」のワインも試飲が可能。購入したワインはホテル施設内のレストランに無料でお持ち込みいただけます。

*価格は消費税(10%)込みの希望小売価格です

