



『地酒 BAR イーハトーヴォ』

〒421-1124 岡部町村良 484-2 ときわストア内  
 Tel/ 054-667-0023 Fax/ 054-667-0635  
 Mail/ hide-sake-g35@docomo.ne.jp  
 営業時間 / 18:00 ~ 23:00 (オーダーストップ 22:30)  
 定休日 / 不定休  
 駐車場 / 10台 (無料)  
 ※主に Fax や Mail で事前の確認・予約をお願いします。



編集長「まめこ」の  
『まめまめ放浪記』

『イーハトーヴォ』  
 …宮澤賢治の作品に出てくる「理想郷」の意味を込めた故郷をさす言葉。その物語の中では人や動物たちが対等に関わりあい、ドラマを作り出す。  
 『地酒 BAR イーハトーヴォ』…岡部町の町外れの一角にある B A R には、どんな世界が広がっているのだから。



shop data

志太地区 (藤枝・焼津・岡部・島田) の地酒を豊富に揃えている。色々試してみたい人には、ワンショットがおススメ！気に入ったら、「ときわストア」で購入も可能。月に一度のペースで、利き酒会を開催している。つまみには定番の刺身の他、マリネ・から揚げなどを ¥500- 以下で提供している。

日本酒が好きならまめこにとつて、地酒 B A R は憧れの場所だった。でも大人過ぎる気がして…『地酒 B A R イーハトーヴォ』の存在は知りつつも、敷居がまたぎ難かつたのだ。だから、前回取材した椎茸農家の石井さんから紹介していただいた時には、天にも昇る気持ちになった。ついに、ついに深い日本酒の世界へ行けるのだ。はやる気持ちを抑え、静かに B A R のドアを開けた。

モノトーンでまとめられた店内：照明の明かりも必要なだけに絞られ、静かに流れるジャズも心地よい。カウンターの向こうにブラリと並べられた日本酒の中から、マスターの後藤英和さんが一本を選んでグラスに注いでくれた。

「日本酒はお米を発酵させて造られますが、お米そのものには発酵に必要な糖分がないので、まずお米を麹菌の働きで糖分に変え、そこに酵母を加えて発酵させます。それほど巧妙・複雑な仕組みによつて造られる酒は世界でも珍しく、日本独特の高度な醸造方法です。冷やしても美味しいですが、燗にするとキレと香りが良くなつて料理の幅が膨らみ、日本食以外でも様々な料理と合うんですよ。」

そう言うと、後藤さんは先程と同じお酒を「燗」につけてくれた。…本当だ！「冷」は繊細な料理、「燗」は骨太の料理と出会つて更に旨さが増していく。まめこの興奮する様子を見て微笑みながら、後藤さんは更に別のビンの口を開けた。これは何だろう…口に含むと、飾らなくて優しい、でも芯のしっかりした味がした。

「これは「生酛(ぎもと)」という昔ながらの作り方で出来た酒です。作る期間が長くて非常に手もかかるのですが、酵母が力強いので酸味や旨みも強く、米の味が



しっかりと出ます。大量生産には向かないので全国のほとんどの蔵では行われていませんが、労力を惜しまず作っている地元の蔵元もあるんですよ。志太地域 (静岡県中部) の酒は上質の軟水に恵まれてもいますし、その味は定評があるんです。」

マスターの後藤英和さんの表情に、誇らしげな笑みが加わつた。…すごいな、そんな挑戦的な作り手が身近にいるのか。どうやって造っているんだろう…と思つていたら、月に一回のペースで利き酒会を開催し、時には蔵元さんを訪れもする聞いて、こころが踊つた。

「どうぞ、気軽に来てください。日本酒の需要が低迷していると言われますが、その魅力を十分に飲み手に伝えたら、地酒ファンも増えるのでは…と思つています。この店も、そんな思いで作つたんですよ。」

日本酒のことを知り、様々な地酒を飲めば飲むほど、尚更日本酒が愛おしくなつてくる。それは知識が増えるからではなくて、日本酒に情熱をかける人々たちを知るからだ。美味しいなア…うれしいなア…お客さんと蔵元、売り手、そして酒にとつての理想郷…それが『地酒 B A R イーハトーヴォ』。さて、これからついで、誰と、どんなお酒を愉しもうか。