



左：大関 長野丈太郎 取締役 右：巴渥 工藤



発行 工藤みよ子
編集 ちゃんこ巴渥
東京都墨田区両国 2-17-6
TEL 03-3632-5600

第 006 号

相撲に横綱の地位が登場する前の
最高位「大関」を冠した
日本酒を灘で味わう

相撲界での最高位といえば「横綱」ですが、江戸相撲の時代には「大関」が最高位だったことをご存じですか？
当時の横綱とは、将軍家が観戦される上覧相撲や寺社への奉納相撲等、特別な式典で土俵入りを披露する者に与えられた名誉称号のこと。第十一代将軍・徳川家斉の上覧相撲で、紙垂をたらした純白の綱をつけた土俵入りが行われたことからこの姿が天下公認となり、大関の中でもこの綱を付けられる者が横綱と呼ばれるようになったのだそうです。これからしばらく、横綱の地位が番付に登場するまで大関が相撲界の最高位でした。

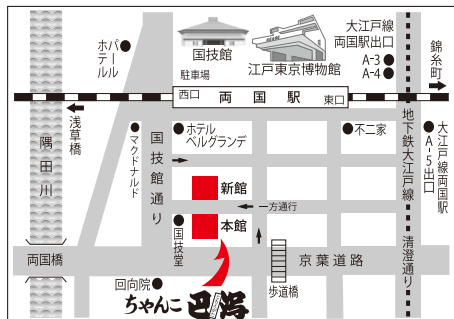
その大関の名を冠した酒造メーカーが「大関株式会社」（兵庫県西宮市）です。ちゃんこ巴渥では創業時から大関株式会社の「上撰金冠」をお燗や常温で楽しんでいただいております。近年では冷酒の「辛丹波」と「長兵衛」もご好評をいただいております。

そもそも同社の大関という名前は、「いいものができた」という意味の「大出来」と、酒造業界において最高位である「大関」の地位を築いていきたいという願いを込めて付けられたとのこと。大相撲とは昔から深いつながりがあったようで、明治三年の大坂場所からは優勝力士の副賞、昭和三三年七月場所からは大関杯を贈っているのだそうです。

優勝力士が千秋楽に優勝パレードを行い、部屋で優勝報告した後、大杯で祝い酒を飲んでいくシーンがテレビなどで見かけますが、この銀製の大杯が大関杯だそうです。

大関をはじめとする灘の酒といえば、六甲山から湧き出る宮水と呼ばれる清らかな水で仕込まれ、香りが良くてまろやかな舌触り特徴。寒造りに好適な六甲おろしの寒風など、風土条件もあっています。今回は日本酒の国際的ブランドとして有名な大関株式会社で美味しいお酒のお話を伺ってまいりました。

女将・工藤みよ子 人見一範



<http://www.tomoegata.com>

ちゃんこ巴渥

ご予約 03-3632-5600
お問合せ FAX 03-3635-3056
〒130-0026 東京都墨田区両国 2-17-6

全 300 席 本館 130 席 新館 170 席

営業時間
平日 11時半～14時 17時～22時
土・日・祝日 11時半～14時 16時半～22時

両国の見どころ 江戸東京博物館

2013 年 NHK 大河ドラマ特別展

本展は、NHK大河ドラマ「八重の桜」と連動して、同時代の資料や新島八重ゆかりの品々を紹介しています。

特別展 八重の桜 逆境にこそ咲く花あり

平成25年 3月12日(火)～5月6日(月・休)

絶賛開催中!!

四大ちゃんこ制覇者が登場

第1号 宮崎博揮様
「木戸御免プレミアム・純金箔カード」を最初に手に入れたくて、毎週のように通って1番名乗りをあげました。本物の純金箔に驚きました。

第2号 近野裕之様
「木戸御免プレミアム・純金箔カード」を持っていると巴渥に行く度に嬉しい特典があってお得です。ぜひ、お仲間を待っています。

6/30(日)まで

完全制覇スタンプラリー

ちゃんこ巴渥を代表する素材と味わいの異なる秘伝の「四大ちゃんこ」。期間中、全種類をご注文いただきスタンプカードに4つのスタンプが集まった方には、四大ちゃんこ完全制覇記念の2大特典をご用意しました。巴渥自慢のちゃんこを食べて、豪華な懸賞を手に入れよう!!

「スタンプカード」を忘れずに！チャレンジお待ちしております

★四大ちゃんこを制覇した方全員にプレゼント！
★木戸御免プレミアム・純金箔カード
★抽選で豪華景品が当たる
★特典コース「大相撲観戦チケット」
★特典コース「旅行券」
★特典コース「東京ディズニーランド 1日ペアパスポート」

※詳細はスタッフまでお尋ねください

本場両国の味！「ちゃんこ巴渥」の四大ちゃんこ

たちやま 太刀山ちゃんこ(醤油味)	くにやま 国見山ちゃんこ(塩味)	やはすやま 矢筈山ちゃんこ(水炊き)	ともえがた 巴渥ちゃんこ(みそ味)
角界を代表する醤油味で、霜降りのお肉中心のスタミナちゃんこ。 2,940円(一人前)	塩味のさっぱりしたコクのあるスープと絶品の鰯つみれ入りちゃんこ。 2,940円(一人前)	鰯のつみれと魚貝を用い、ポン酢で食するさっぱり味の食欲増進ちゃんこ。 2,940円(一人前)	4種類の特製味噌をブレンドした2種類のつみれ入り寄せ鍋風ちゃんこ。 2,940円(一人前)

来たれ、若者！
友綱部屋
新弟子募集中

明日の横綱を目指す若者を募集しています。
詳細はホームページをご覧ください。
<http://www.tomozuna-beyajp/recruit/>

検査合格基準
●身長 173 cm
●体重 75 kg 以上
●年齢 20 歳まで

女性グループ限定企画

女子会・ママ会

昼 夜

お得なお昼の会席六品 3,000円(税込)
「ちゃんこ鍋」は四大ちゃんこの中から一つお選びいただけます

特別会席八品にドリンク2杯付 4,980円(税込)
「ちゃんこ鍋」は四大ちゃんこの中から一つお選びいただけます

☆詳細はホームページをご覧ください ちゃんこ巴渥 検索



灘の酒の発展とともに歩んできた 「大関」300年の歴史に感動！

震災復興のシンボルとなった 近代ビルも新たな歴史の一步に

二月十五日の金曜日、このところ取材日に雨が重なることが多くて、雨女？雨男？とつい考えてしまいました。新幹線で西へ向かうとお天気もしいに回復して、到着する頃はポツポツ小雨に。しかも、今回は酒蔵での取材なのでお天気が影響することもなくて助かりました。

ほっとしつつ大関株式会社の本社に向かうと、酒蔵から連想していたイメージとはまったく違う近代的なビルが目の前に現れビックリ！二つの工場・酒蔵と研究所から成った本社建物は、十八年前の阪神・淡路大震災の後に建設されたこともあって、当時はこのビルを復興のシンボルとして励みにされた方も多かったようです。

出迎えてくださった鎌田俊彦取締役と長野丈太郎取締役とごいっしょに、すぐ近くにある静和館で昼食をいただいたのですが、古民家を改装したというこの建物には年季の入った酒米袋を再利用した座布団や通い徳利なども飾られていました。また、お座敷には凝った彫刻が施された欄間があったりと昔ながらの情緒が深く、三百年も続く酒蔵の歴史を思い期待が一気にふくらみました。



女流書家 望月美佐さんの書

徹底された管理の下で生まれる ふくよかな味わいに感動



昼食の後は、早速待望の酒蔵へ。近代化された外観にも驚いたのですが、徹底した品質管理・衛生管理のためにハイテク化された酒蔵内観に再度ビックリ！私たちも白衣とビニールのキャップを纏い、酒蔵工場に入りました。一年を通して美味しい日本酒を楽しめるようになったのも、こうした背景があつてこそと思っていると、「どうぞ試飲されてみてください」と仕込中のお酒を持って来てくれました。

どんな味わいなのだろうとワクワクしながらいただくと、発酵している途中ということもあって炭酸味が残っているにも関わらず、ふくよかでフレッシュな味わいが口の中いっぱい広がって、思わず「美味い！」

それもそのはず、日本三大杜氏のひとつである丹波杜氏伝承の技で醸した大関株式会社「辛丹波垂れ口」なのだそう。ちゃんこ巴海でも三月上旬から期間限定でご紹介する予定の銘酒です。試飲は取材ならではの役得でもあります。ちゃんこ巴海でもしぼりたてをご紹介させていただきますので、皆様にもぜひこの深い味わいをお試しいただければと思います。



「魁（さきがけ）の精神」を大切に 一歩ずつ前進する灘の酒

日本酒といえば、やはり杜氏の存在が大きいのですが、現在のような杜氏の制度が確立したのは江戸時代に入ってからのこと。それまでは家族や地元の人々とこぢんまりと行ってきた酒造りが、大量に仕込むことができる桶の開発などによって大きく変わり、冬に集中的にお酒をつくる寒造りが広まったのだそうです。そして同時にそれを統率する杜氏が誕生に至ったのです。中でも灘の銘酒は、丹波杜氏に脈々と受け継がれてきた技術のたまもの。美味しいのも納得！という感じがですね。

そして、伝統を守るだけでなく大関株式会社が長い歴史の中で大切にされてきたという「魁（さきがけ）の精神」が生み出した、ワンカップや紙パック酒のような時代を先取りした数々の試み。これによって、私達が旅先などでも手軽に日本酒を楽しめるようになったのだと思うと、製造工程を見せていただきながら感慨ひとしおでした。



始まった今回の旅でしたが、良い意味でいろいろ想像を裏切ってくださって、驚きと感動あふれる取材になりました。ちゃんこ料理に合う灘の酒の魅力を、ぜひ多くのお客様にお伝えしていきたいと思っています。大関株式会社の方々が、本場にありがとうございました。

▲右から
栗屋 野崎社長
巴海 工藤
大関 鎌田俊彦取締役
大関 長野丈太郎取締役
巴海 人見
大関 栗原隆幸様

八五歳で現役の出方「寛吉さん」（藤しま屋）が語る 「相撲茶屋」あれこれ今昔物語

一四〇〇年の歴史と伝統を誇る日本の国技「大相撲」。力士たちの熱い取り組みの舞台は東京・両国にある国技館。その国技館内には二〇軒の案内所があり、その昔、それぞれが屋号を持って「お茶屋」と呼ばれていました。

一般のお客様の場合、通常の入口から入場して席を探さなければなりません。案内所を通じてチケットを購入しておくのと相撲案内所入り口から入場することができます。館内に入りますと、立付袴（たつつけばかま）姿のお世話役の「出方さん」が出迎え、広い館内をスムーズに席まで案内してくれます。「今回はお茶屋のひとつである相撲案内所十七番「藤しま屋」の「寛吉さん」と「二郎さん」に普段はわからない相撲茶屋のお話をお聞きしました。



江戸時代にさかのぼる お茶屋の歴史とは？

お茶屋はいまでは「案内所」と名前を変えてはいますが、お茶屋は、大相撲観戦のチケットの販売、食事やお土産の手配、観戦席への案内等が主な仕事です。かつて歌舞伎や人形浄瑠璃の劇場では、芝居茶屋とよばれる専属のお食事処が観客の食事や飲み物をまかなっていました。これと同じように、大相撲においても、宝暦から明和年間に江戸勧進相撲の観客同士で棧敷札の調達や飲食提供を行っていたのを起源として、寛政年間には相撲茶屋の前身である「棧敷方」と呼ばれる業者が組織されました。



天保年間には一四の棧敷方が相撲会所から委託を受けて席札の販売や接客を行うようになったといわれています。明治四十二年に旧両国国技館が設立された際に、当時の二〇あった棧敷方は入口に待合を設置して業務を行い、これが「相撲茶屋」と呼ばれるようになったのです。

日本相撲協会は1957年の制度改革の際、当時蔵前国技館に二〇軒あった相撲茶屋を新たに「相撲案内所」とし、それぞれの屋号をやめてこれを一番から二十番の案内所としました。

しかし、いまでもお茶屋のことを相撲案内所と呼ぶことは稀で、相撲茶屋またはお茶屋と呼ぶことがほとんどです。案内所番号に至ってはほとんど有名無実化しており、それぞれのお茶屋ではいまでも由緒ある屋号を前面に打ち出して使用しています。

出方の名前に必ず付いていた「吉」か「郎」

「私が仕事を始めたのは昭和二十九年、二五歳の時でした。いま八五歳ですから六〇年もこの仕事をやっています」と語るのは現在八五歳の寛吉さん。いまでもお客様の接待はもちろんこと、相撲の始まる前や終了後の座布団運びや掃除も行う現役の出方さんです。まさにお茶屋の生き字引とも言えるにこやかな笑顔の寛吉さん。とても八五歳には見えません。ところではいただいた寛吉さんの名刺には「寛」とお名前が書かれていました。理由をお聞きすると「本名は寛ですが、昔から出方の名前には『吉』か『郎』を付けるのが習わしでした。まあ、いまではなくなりつつありますがね」。寛吉さんの後輩の一郎さんの名前の由来は野球選手のイチローからだとか。そうそう変わってきたことと言えばもうひとつ。



笑顔の絶えない寛吉さんに「長く続けられてこれらしたのは相撲の魅力ですか？」と尋ねると「相撲は好きですが、大の相撲好きは土俵が気になつて仕事になりませんよ。なんて言うのかなあ、私は毎日がお祭りのような場所中の華やかな雰囲気が好きなんですよ」と寛吉さんは楽しそうに語っていました。

国技館ならではのエピソード それは羽織と焼き鳥

出方は必ず角刈り頭だったそうです。

寛吉さんが出方を始めたころは決まったお給料がなかったと言います。それでも当時は相撲の人氣が高かったため、毎日お客様からのご祝儀が山のように集まったそうです。

「若貴のころは本当にすごかったですよ。一万一千人が収容できる国技館が連日満員御礼で大入袋が出たものです。忙しかったですが、楽しかったですねえ。」と寛吉さん。

「何かおもしろいエピソードを教えてください」と尋ねると、名勝負の時に飛び交う座布団と国技館名物の焼き鳥の話になりました。

「私は座布団を投げないでくださいと叫んでお願いする方なのですが、いい相撲に対するお客様の気持ちもよくわかります。でもね、昔は座布団ではなく羽織を飛ばしました。その羽織を飛ばしたご本人のところに持つていくとご祝儀が出たんですよ。」

もうひとつは、国技館の大相撲観戦の名物のひとつの「焼き鳥」の話。この焼き鳥は冷めてもおいしく食べられるように一度蒸してから秘伝のたれで焼くという独自の製法で作られています。なんと一日に一〇万本が作られると言いますから驚きです。

ちなみに、なぜ相撲観戦で焼き鳥が出されるのかと言いますと、鶏は二本足で立ち、手を着かないので、相撲界では験担ぎ、縁起の良い物とされているからです。

笑顔の絶えない寛吉さんに「長く続けられてこれらしたのは相撲の魅力ですか？」と尋ねると「相撲は好きですが、大の相撲好きは土俵が気になつて仕事になりませんよ。なんて言うのかなあ、私は毎日がお祭りのような場所中の華やかな雰囲気が好きなんですよ」と寛吉さんは楽しそうに語っていました。