

## 神田和泉屋学園だより

天と地の恵みと  
海と人の心で  
醸し出す  
本物の酒

### 神田和泉屋の歴史

店主 横田達之

おかげさまで今年7月27日で創業70周年を迎えました。現在地で父が創業したのが昭和11年のことでした。私が跡を継いだのが結婚した昭和40年、25歳の時でした。長男に産まれた私は当然のことのように酒屋になるものと思いながら、父は私が酒屋の跡継ぎになるとは思っていなかったようで、申し出は寝耳に水、しかし内心は喜んでいました。やがて「こんな小さな店に経営者はふたりはいらない」といつか父は現在私達が住んでいる赤坂に自宅を建てて引退。

好きなようにやれ！ということでした。以来好きにやってきましたが、その頃から免許制度で絶対安泰と思われてい

たこの業界にも黒い雲が近づいてきていました。

お酒を売る免許が近い将来なくなるといふ通達も国税局から受け、この業界も大騒ぎ！組合による共同仕入れの機構作りなどが進められましたが、私はどうも「みんなが固まっていけば大丈夫」という考えが好きになれず、始まったばかりの酒小売店ボランタリーチェーンに入会。将来酒販免許を取得するであろうスーパーに対抗するために差別化を図ろうとする組織でした。役職はすべて加盟店から選ばれるという組織の中で熱心に出席した結果「チェーン設立準備委員長」その後「加盟店教育指導委員長」などを父の死去の時まで勤めることになりました。この10年近くの間、加盟店の開店、さまざまな差別化商品の

開発にも携わりましたが、主にそれを販売する商品知識とセールポイントなどを「教える」ということをしてきました。

展開しようとする店舗はアメリカ型ではなくヨーロッパ型店舗。やはり必要があつてヨーロッパへ。と同時にどうしてもウイスキーのことが判らなくてスコットランドまで見学に行ったりしました。

当時はしっかりした組織を作ることが将来にとって重要と考えて行動していましたが、その時のひとに教えるための勉強があつたため自分自身のために役立つとは思っていませんでした。

そして差別化商品として地酒に取り組みることになったとき、運命の出会いがありました。宇都宮の「四季桜」の当時の蔵元であつた故今井源一郎さんです。その酒

造りの姿勢を見て、私にとって清酒は単なる商品ではなくなりました。良いお酒のご縁で産まれた人間関係から多くのものを学び、特に早稲田大学の数学の教授故佐藤総夫先生の影響を多く受け、やがて「日本酒のために

なにか自分ができるのか」を考えるようになり、生涯のライフワークとして「本当の日本酒」を守るためのなにかをしよ

うと心に決め、結果として「アル中学」を開講。そして自然の流れで「アル高校」「アル大学」「ドイツワイン科」も誕生。当初は近所のレストランにお願ひした「料理」も先方の都合で配送を受けることができなくなり、急遽おかみさんが調理。

この料理を習いたいという生徒さんの要望で「おかみさん教室家政科」が誕生。どれもこれも私達に

とつては自然の流れでした。

取り扱ひの商品の絞り込みもそうでした。「販売免許があるのにビールを売っていない日本唯一の酒屋」などと言われたりしましたが、これも日本酒に真剣に取り組むには余計な商品だったので。

ビールやウイスキーなどの取り扱ひを止めるといふことは、それを買ってくださつていたお客、そして飲食店さんとも縁を切るということでした。「これだけの品揃えをするのは大変だったでしょうね」と良くひとに言われましたが、実はほんとうに辛かつたのは「そこそこ売れているものを止める」ということでした。しかし神田には狭い地域にたくさんのお店があるのだから、お客に迷惑をかけることはないだろうと考え実施しました。現

在の神田和泉屋を見ると片寄った商品を見ると変な店になっていきますが、特にどこかの時点で、将来を見据えて「エイヤツ」とガラツと転換したわけではなく、これも自然にこうなってきたのです。

ワインハウスや居酒屋の開店もドイツの辛口ワインやほんとうの日本酒を広めるために必要な方法論。最近での「干物」の取り扱ひも「酒屋」とそれとも「さかなや」などといふかられていますが、「お爛して美味しくなる日本酒」のために味の凝縮したつまみが必要だったからです。

これからも「日本酒を守る」ための有効な方法論が思いつけばさらに変な店となる可能性がありますが、呆れずにおつき合いください。今年アル中学開講から20周年。健康に気をつけて30周年を目標に頑張ります。

### 冷やおろし

火入れをされて貯蔵タンクに熟成のための眠りについていたお酒達も飲み頃を迎え始めています。ちようど秋風も吹く始める季節、山から冷たい「冷やおろし」と呼ばれる風が吹き降りるころ、売り出されるのが「冷やおろし酒」です。9月の重陽の節句も過ぎ、お正月までの間、もつともお酒が美味しく感じられる時期となります。

母仕込。  
一升詰3500円  
**特別純米**  
「五百万石」を55%  
精米、熊本県酒造研究所酵母仕込。  
一升詰2800円



木戸泉 **特別純米**  
田錦60%  
精米  
高温糖  
化山麩  
酒母仕込。  
一升詰2800円

四季桜秋 **特別本醸造**  
四合詰1600円  
今月中旬には数本の桶から汲み出しの予定です。

開運 **特別純米**  
「山田錦」55%精米  
の特別純米酒。  
一升詰2650円

上喜元  
**純米吟醸**  
「八反」を50%精米、  
熊本県酒造研究所釀

このあと10月中旬に  
春霞  
西の関  
大雪渓  
などの入  
荷が予定  
されています。



芋焼酎 限定発売  
紫尾の露 凜  
黒麹使用 麴仕込み  
一升詰2800円  
跡継ぎの軸屋麻衣  
子が杜氏として仕込



### 豊の秋 雲州梅酒

清酒仕込梅酒  
500ml 1260円



学園創立20周年  
10月21日に祝賀会  
を開催します。会場  
は神田明神会館。午  
後5時より開宴。

### アル中学

今月から始まる第  
40期は3クラス編成。  
一年後にはアル大学  
の2クラス編成も可  
能かも知れません。  
男性22名、女性17名  
とひさびさの男性多  
数の期となりました。



秩父の畑  
10月8日

玉ねぎの種蒔き  
10月29日そば収穫

神田和泉屋の予定  
10月 印休業  
印午後営業

日	月	火	水	木	金	土	
1	2	3	4	5	6	7	
8	9	10	11	12	13	14	
15	16	17	18	19	20	21	
22	23	24	25	26	27	28	
29	30	31					
	21日	アル中20周年を祝う会					

6日 役員委員会合同会議  
8日 秩父畑玉ねぎ  
10日 アル中学1組  
11日 アル中学2組  
12日 アル中学3組  
13日 ドイツワイン科  
17日 アル高校1組  
18日 アル高校2組  
19日 アル大学  
21日 アル中  
29日 秩父畑そば収穫



SINCE 1936

101-0052 東京都千代田区神田小川町2-8

休業日 上段カレンダーに記載  
営業時間 月曜～金曜 am10:00～pm7:00  
土曜 pm01:00～pm6:00

Tel 03-3294-0201 Fax 03-3294-0227

HomePage <http://www.kanda-izumiya.com> E-mail [shop@kanda-izumiya.com](mailto:shop@kanda-izumiya.com)

1988年8月 第1号創刊



2004年10月現在名に改称  
2006年10月 第219号