

「とつか」に残された貴重な田園風景を守る

横浜農場

市では、美しい農景観やそこに住む生き物たちを守るための機能を持つ水田を守っていくための取組のひとつとして「酒米づくり」を進めています。

# ～冷涼な湧き水と米づくりの匠たちによってつくられている酒米をご紹介します～

近くには森があり、雨水を蓄えたその森からは良質な湧き水もある、ここ東俣野町の水田では2020年から酒米づくりが続けられています。

収穫した酒米は戸塚区産酒米を100%使用した日本酒に生まれ変わります。

6月 田植え

酒米づくりスタート！  
田植えの風景は  
初夏の風物詩です。



7月

稲の茎の中から  
穂が出てきました。



出穂  
したよ！

9月

稲刈り



田んぼが秋色に染まりました。  
収穫間近です。



いよいよ収穫！

1月

仕込み

蔵元でお米からお酒へ…  
完成まであと少し。



2月

ついに完成！100%東俣野産

純米酒「天青 横濱魂」

熊澤酒造株式会社 杜氏

五十嵐 哲朗さん



当社の創業当時、周辺には水田が広がっていましたが、現在ではその風景も徐々に失われつつあります。そこで、地域の原風景を残していくため、自社で酒米の栽培を始めたのが6年前。手探り状態で始めた酒米づくりでしたが、私たちの理念に共感して下さる地元農家の方々のご支援があり、徐々に田んぼの規模を増やしてきました。そうした取組の中で、酒米づくりを始めたいという東俣野の農家さんともつながることができました。湧き水を使い、常にきれいな状態に保たれている水田からは、農家さんの誇りが感じられます。東俣野産の酒米で造った日本酒「天青 横濱魂」をきっかけに、横浜にも田んぼがあることを知り、身近に農と日本酒を感じていただけたら嬉しいです。

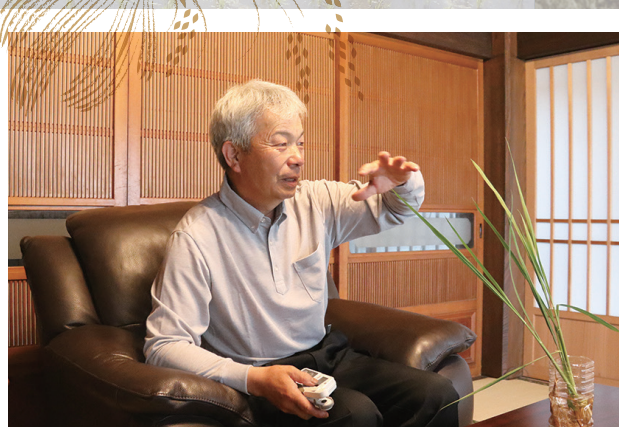
酒米の生産者さんを  
ご紹介



酒米生産者 川戸 吉隆さん

酒米づくりを始めた当初は、自分ひとりでの挑戦でした。日本酒を造るには、東俣野産の酒米だけでは量が足りなかったのですが、今では酒米を栽培する農家が5軒に増え、ついに100%東俣野産の日本酒が誕生するまでにになりました。始めた頃には想像もできなかったことで、とても嬉しく思っています。

その年の気候などによってお米の出来が違うため、日本酒の味も毎年変わるんですよ。地元産の酒米で作ったお酒を、ぜひ一人でも多くの区民の皆さんに味わっていただきたいです。



酒米生産者 羽太 喜久雄さん

「横濱魂」の原料米の「五百万石」や、「雄町」「山田錦」という酒米を育ててきました。「稲は人の足音を聞いて育つ」といわれますが、酒米も細やかな栽培管理が必要で毎日田んぼに足を運び生育状況を確認しています。品種の違いによって、肥料のやり方や収穫時期を毎年変えなければならなかったりと大変なことが多いですが、おいしい日本酒に生まれ変わった瞬間は苦労も報われる感じます。いろいろな人のご理解があつての酒米作り。景観維持のためにもこれからも頑張るって品質の良い酒米を作っていきたいと思っています。

## お米をつくるだけじゃない！水田の機能

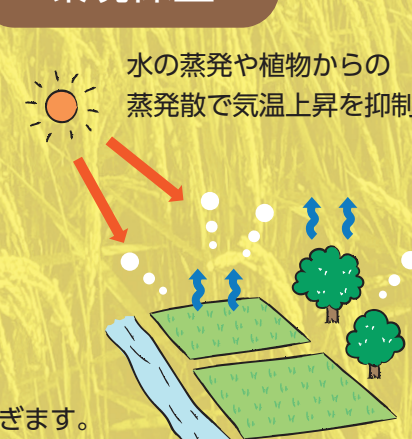
美しい田園の景観を守る



防災的な機能



環境保全



さまざまな生き物の生態系を育む

