

# 酒造りは米作りから さがみ酒米研究会の挑戦

さがみ酒米研究会が栽培している酒米「山田錦（※1）」が、ことし3月、農産物規格規程（農林水産省告示）、神奈川県産の醸造用玄米の産地品種銘柄として指定されました。

産地品種銘柄は、農産物検査法に基づいて農林水産省が指定するもので、同一品種のものでも他の産地と一定の品質差を示すことから、農産物の取り引きなどで、当該産地と品種を特定する必要があるものを指します。

下今泉にある泉橋酒造(株)は、米作りから精米、日本酒の醸造までを自社で一貫して行う全国でも珍しい栽培醸造蔵で、同社の酒造りに使われる酒米は、自社の農場と契約農場で作られています。

この酒米作りに取り組んでいるのが、近隣農家と蔵元の7人で構成するさがみ

酒米研究会。平成9年から酒米栽培の研究および勉強会などを行い、現在は「山田錦」を中心とした酒米を、海老名市と座間市で栽培しています。

また、会員は全員、神奈川県のエコファーマー（※2）を取得しています。

ことしも酒米の田植えが始まりました。今号では、泉橋酒造(株)の橋場社長とさがみ酒米研究会（会長・武井 進氏）の皆さんに、酒米栽培についてお話を伺いました。

（※1）山田錦…主に日本酒醸造に用いられる酒造好適米の代表品種。溝が浅く、大きい粒が特徴。

（※2）エコファーマー…持続農業法に基づき、環境に優しい農業に取り組み計画などを作成し、都道府県知事の認定を受けた農業者・法人のこと。

## 蔵元に聞きました

### 酒米栽培を始めたきっかけは？

平成8年に法律が変わり、米の売買が自由になった。そこで自分たちの手で原料から酒を造ってみたいと思ったのがきっかけです。ワインの世界では、いいブドウ畑を持っているワイナリー（※3）がいいワイナリーと呼ばれます。これが世界標準。ワインと日本酒の造り方は基本的に同じです。泉橋でも栽培醸造蔵として、海老名で米から栽培した日本酒が造れたら、と思ったことから始まりました。

### なぜ、地元の酒米にこだわるのか？

酒造りには、「いい水・いい米・いい技術」の3つが必要です。その中でも、土作りからひとつひとつの作業を全て地元で行う「いい米」は、さがみ酒米研究会の活動があつてこそそのもの。減農薬や栽培技術の向上について日々、切磋琢磨しています。



長い期間がかかりました。

が採算をとれる状態になるまで、

## さがみ酒米研究会に聞きました

### 苦労した点は？

健康的に作った米からできた日本酒は、自信を持って勧められるもの。今、山田錦の県内生産量は海老名が一位で、栽培面積は約25ヘクタールです。これは、市内の田んぼの約1割にあたります。これからも顔の見える関係、地元にとこだわった栽培を続けていきたいと思っています。

酒米の栽培は未体験のことばかりで、初めのうちは手探り状態でしたね。やるからには、農家も蔵元もプロとして一定レベルを目指したい。県の農業技術センターや市とも連携をとりながら、冬水田んぼ（冬期湛水※4）や不耕起栽培などにも挑戦し、試行錯誤を重ねてきました。農家と蔵、お互いが採算をとれる状態になるまで、

## 酒米を作っているうれしいことは？

やはり、自分で作った米からできた日本酒を飲むこと。これはうれしいですよ。特に、最初に収穫した米からできた酒を飲んだ時は、感動してみんなでポロポロ泣きましたね。

## 活動を続けていくよかったですと思うところは？

難しい中でも挑戦してきた結果、県の指定品種銘柄にもなった。もったいい米を作りたいと思っっています。減肥料、減農薬など、まだまだ挑戦する課題は多いけど、やりがいも大きいです。最初から地元で一緒に苦労してきたからこそ、腹を割った付き合いができるようになった。我々はいい米を作ります。あとは泉橋がうまい酒を作りますよ。

（※3）ワイナリー…ワインを生産するための建物などの設備、もしくはワイン製造に関わる事業のこと。

（※4）冬期湛水…稲刈りが終わった田んぼに冬期も水を張る農法。冬期湛水を行った田んぼでは、代掻きがいらない不耕起栽培を行うことができる。



## インターネット放送局で配信

市ホームページ上で配信中のインターネット放送局「市長シテイセルス」市長が行く！田植えにチャレンジ編」には、さがみ酒米研究会の皆さんにも出演していただいています。内野市長も初めて酒米の手植えに挑戦しました。ぜひご覧ください。



▲さがみ酒米研究会の皆さん(左)と内野市長(右)