

伊佐沼近くの「川越市グリーンツーリズム拠点施設」より、五感が喜ぶ“わくわく情報”を発信します

“酒蔵見学&酒造り体験”@小江戸鏡山酒造

令和5年5月13日、通常は一般公開をしていない川越唯一の酒蔵で、日本酒造り体験を実施しました。

体力が必要な作業も蔵元の五十嵐さんの明るいトークと、杜氏と蔵人の丁寧な説明で進行

体験後の試飲は染み入る美味しさ！

～参加者アンケートより～
「想像を超えた素晴らしい体験に感謝」
「鏡山のファンになりました！」



タンクの蓋を開けると、フワッと香る「もろみ」



米を蒸す「こしき」の前で。蒸気が勢よく噴出している。



酒米を正確に測り、研いで、すすいで、吸水。作業スピードは秒単位で細かく決まっている。



蒸しあがった米は台に移して冷ます。味見させてもらい、普段の「ご飯」との違いを実感。



およそ40℃の「麴室」での作業。蒸し米に、まんべんなく麴菌をふりかけ、混ぜ合わせる。



「かけ米」を2階に運び、タンクに移し入れ、櫂(かい)で混ぜる。

川越の酒米「さけ武蔵」

2013年に和食が無形文化遺産に登録されたこともあり、海外でも日本酒の人気が高く、直近2年の年間輸出額は著しく伸びています。

その原料米(酒米)は酒造好適米と呼ばれ、食用米に比べて米の中心「心白」が大きい、たんぱく質や脂質などが少ない、デンプンの純度が高いといった特徴があります。

酒米は「山田錦」「五百万石」で日本全国の酒米生産量の約6割を占めていますが、埼玉県では平成16年に「さけ武

蔵」を開発しました。川越市内では平成18年に農業者が栽培を始め、小江戸鏡山酒造が酒造りを担っています。「味にふくらみがありきれいな酒質になる」と好評です。

「さけ武蔵」で作られた「鏡山 斗瓶取り 大吟醸 雫酒」(下写真)は令和元年の全国新酒鑑評会で金賞を受賞しています。また「鏡山 さけ武蔵 大吟醸」は“Made in SAITAMA 優良加工食品大賞2023”で優秀賞を受賞しました。



秋に「さけ武蔵」収穫体験を予定しています。お楽しみに！(写真は昨年の様子)



小江戸蔵里では最高級品も試飲ができます。鏡山の魅力を感じてみてください！

絵本『日本酒ができるまで』

岩崎書店から出版されている「すがたをかえるたべものしゃしんえほん」シリーズ。著者は宮崎祥子さん。全ページ小江戸鏡山酒造の取材により書かれています。



子どもも大人も楽しく学べます！

小江戸鏡山酒造アンテナショップ

時の鐘近くの「河越酒店」と、本川越駅近くの「小江戸蔵里」では鏡山の全商品を販売しています。



※20歳未満の者の飲酒は法律で禁じられています

川越のお茶を味わおう！生産者&販売所マップ



現在、市内では4軒の農園が、狭山茶の産地の特徴である「自園・自製・自販」の形態で営んでいます。

小野文製茶
下赤坂393
☎049-243-5005



岡田園 上松原308 ☎049-243-5010
(日曜・第1月曜定休)

田畑園 下赤坂309 ☎049-243-5027
戸口園 下赤坂375-2 ☎049-243-5115



わくわく
川越農業

市内のお茶農園では、5月中旬から新茶が発売されています。前号の小野文製茶に引き続き、岡田園・田畑園・戸口園を紹介します。ぜひ店舗にお越しいただき、各園のお茶を味わってみてください。全国発送も可能ですので、贈り物にもおすすめです。

岡田園

紅茶や菓子、急須も販売しています。園主の岡田庄三さん(下写真)は毎日、畑を入念に見回り、鳥が落とした枝や飛んできたゴミを拾い、葉に害虫がついていないか確かめます。農園経営の魅力を伺うと「新茶を一番最初に味見できること」と笑い、「いいお茶を飲むことが若さの秘訣」と教えてくださいました。農薬をできる限り使用せず栽培しています。



田畑園

園主は田畑政雄さん。5月半ばに店舗を訪れた際には、作られたばかりの新茶が店頭に並び、工場では政雄さんがお茶作りの真っ最中でした。今年は暖かい日と寒い日、雨の日のバランスに恵まれ「良いお茶ができた」そうです。後継ぎは和則さん(下写真)。田畑園ではお茶の他に野菜も生産しています。



戸口園

戸口園では家族7名の他に、ベトナムからの研修生とともに、お茶や野菜を生産しています。研修生は今までに4名受け入れていますが、皆さん日本語をしっかりと勉強してから日本に来るそうです。

最近では急須でお茶を飲む人が減り、お茶の生産も縮小していますが「ぜひ美味しいお茶を飲んで感動してほしい」と戸口勇太郎さん(右写真)。品種のブレンドの仕方にこだわり、風味の良いお茶を作っています。お店の前の手入れされた植木も見事です。



“6月の菜園管理” 講座案内

日時:6月3日(土) 13時~15時
場所:川越市グリーンツーリズム拠点
施設(農業ふれあいセンター)
農業研修会議室
講師:渡辺一義先生
内容:ラッカセイ・サツマイモ・オクラの栽培管理について
持参物:筆記用具
参加費:無料(当日先着20名)

イベント案内



←川越市グリーンツーリズム
拠点施設HP
<https://kawagoe-gt.jp/>



←蔵inガルテン川越グリーンツーリズム推進協議会HP
<https://kawagoe-gt.com/>

川越市HP(一部イベントは市内在住者のみ対象) →
<https://t.co/psN0TtrlQS>



「わくわくグリーンツーリズム通信」のご感想や、農業者・関係者へのエールをお願いします→



バックナンバーはこちら→
<https://www.city.kawagoe.saitama.jp/kurashi/nogyo/GT.html>



発行者:川越市グリーンツーリズム拠点施設
住所:川越市大字伊佐沼 887 (祝日以外の月曜休館)
電話:049-226-6551 (休館日を除く8:30~21:00)