

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



※特Aとは…一般財団法人日本穀物検定協会が、炊飯した白飯を試食して評価する試験に基づき、全国規模の産地品種について行っている、米の食味ランキングの最高位です。

新米の季節到来 おいしい米は 川越にあり！

実りの秋、食欲の秋、様々な食材が旬を迎える季節になりました。今回は日本の食卓に欠かせない「米」特集です。

川越は、荒川、入間川に囲まれ、川が運んできた肥沃な土砂が堆積しており、水も豊富に使えるため、米の栽培に適しています。そして、川越市内の農産物のうち、一番栽培面積が広く、一番生産量が多いのが「米」というのはご存知でしょうか。中でも特に注目したいのが、埼玉県のブランド米「彩のきずな」。

「彩のきずな」は2020年から3年連続で特Aを取得している評価の高い品種です、暑さに強く、様々な食材に合わせやすいさわやかな甘みとねばりが特徴です。米のおいしいこの時期に、ぜひ味わってみてください。

安心・安全・おいしさ への挑戦

コツコツと努力を重ねながら、「おいしくて体にいいものを」と熱い思いを込めて米作りをしているのが、古谷本郷の杉山春男さん、愛子さん夫妻（下写真）。二人は9年前にJAいるま野が参加を募った特Aプロジェクトにも参加し、試行錯誤をくり返しながら「彩のきずな」の特A取得に貢献しました。「米が特Aを獲るというのは、レーシングカーがレースに出て優勝するのと同じだと思います。特Aを獲った（優勝した）ことが直接商品の売り上げにはつながらないかもしれないけれども、全体のレベルが上がることにはなるし、消費者からの信頼も得

られると考えています。」と春男さんは語ります。

“安心・安全・おいしい”を目指し、日々学び、挑戦を心掛けている二人の米は「特別栽培米」の認証を得ています。「特別栽培米」とは、化学肥料等の使用量を慣行の5割以下に抑え、細やかな管理のもとに栽培された米として、埼玉県が認めているものです。

杉山さんのこだわりは、まず、土づくり。冬場に米ぬかなどの有機肥料を手作業で撒きます。化学肥料だけの田んぼに比べて、黒くフカフカの良い土になるのが特徴です。土の中の微生物の働きにより発酵が進む

と熱を持ち、気温が低い日には田んぼから湯気が立ち上ります。もう一つのこだわりは収穫後、じっくりと時間をかけた乾燥。最新鋭の機械を使って天日干しと同じ環境にすることで、さらにおいしい米に仕上がっています。「お客さんから『おいしかった』の声を聞いたとき、この仕事をしてよかったと心から思います。」と愛子さん。どんなおかずにも合う、ふっくらピカピカもっちりのおいしいごはんがあれば、幸せいっぱい食欲の秋を過ごせることまちがいなし！生産者こだわりのお米は直売で買うことができます♪



直売しているお米は全て「特別栽培米」。袋にこのシールが貼ってあります。



銀河ファーム
(杉山春男)
川越市古谷本郷902-3
Tel: 049-236-1655

直売の魅力は、その日に精米したばかりのお米が食べられること！精米の「分つき」をお好みで変えることができるので、米の周りの栄養素を削りすぎないようにすることも可能です。

のぼり旗が目印。行く前に電話連絡をしておくとスムーズです♪

新米～日本酒編～「さけ武蔵」

日本酒の原料のお米は「酒造好適米（しゅぞうこうてきまい）」といい「酒米（さかまい）」と呼ばれます。

2004年、埼玉県で開発された酒米「さけ武蔵」は、「味にふくらみがありきれいな酒質になる」と好評です。

川越では2006年から農業者

が栽培を始め、その「さけ武蔵」で日本酒造りをしているのが、川越唯一の酒蔵である小江戸鏡山酒造株式会社です。「さけ武蔵」と日本酒「鏡山」は数々の賞を受賞しており、その品質には定評があります。

「鏡山酒蔵」の復興

戦後、川越市には3軒の酒蔵がありました。2000年9月に鏡山酒造（川越市新富町）の廃業により、「蔵のまち」に酒蔵がなくなりました。しかし、観光都市川越に酒蔵の復興を望む声が多く、2007年に川越市仲町の松本醤油の敷地内で、小江戸鏡山酒造として復活しました。

専務の五十嵐昭洋さん（写真中央）は設立からの16年間を振り返り「無我夢中、がむしゃらにやってきた。その時々のご縁を大切にしてきた。」と語りま

す。今までの苦労を何うと「苦労しかなかった！」と冗談まじりに言いつつも「川越の観光全体にも言えることだがコロナ禍は大打撃だった。」と真顔に。

現在は伊佐沼周辺を主に10軒の酒米生産農家と契約し、毎年9月から6月まで秋・冬・春の3期にわたって20種のお酒を造っています。

今年10月の川越まつりでは、蔵人やスタッフの努力の甲斐があり、今までで一番の売上高を記録しました。

「世界の食卓に日本酒を」

五十嵐さんの夢は、日本酒が世界の食卓で日常的に飲まれるようになること。和食がユネスコ無形文化遺産に登録され、和食レストランの世界的な人気に伴い、日本酒の輸出も好調です。「鏡山」も東南アジアやアメリカなど6か国に輸出しており、この秋、新

たにアブダビ・ドバイ（UAE）への輸出が決まりました。

また、埼玉県は日本酒製造量では全国4位ですが「酒どころ」としてはあまり知られていません。「埼玉の地酒の認知度を上げて、飲んでいただく機会を増やしたい」と五十嵐さんは語ります。

今年「鏡山」の新酒（※）は11月上旬発売予定！

小江戸蔵里（本川越駅徒歩3分）他、「鏡山」取扱店、オンラインショップで購入できます。
※今年収穫した「さけ武蔵」を使用し、酒蔵で9月19日から作り始めたお酒です。（数に限りがあります。）

<さけ武蔵・鏡山関連の主な受賞歴>

- 埼玉農業大賞 令和2年度（第11回）地域貢献部門 優秀賞「JAいるま野さけ武蔵生産組合」
- Made in SAITAMA優良加工食品大賞2023 優秀賞「鏡山 さけ武蔵大吟醸」酒類での受賞は初！
- Kura Master（2023年）古酒部門 プラチナ賞（最高位）「鏡山秘蔵大吟醸創世2007」フランスで行われる日本酒コンテスト。創業時に作った酒をエントリーし受賞。



酒づくりは毎回同じものにならないところが奥深く、おもしろいです。
杜氏の岡本和貴さん（左）

お米からいろいろな香りや味ができるのが魅力です。
清水駿伍さん（右）



■イベントレポート■

10月7日（土）「川越の日本酒体験」を実施しました。「さけ武蔵」の収穫体験と、小江戸鏡山酒造蔵元による日本酒の講義、日本酒「鏡山」4種の利き酒

セットのお土産付き。参加者からは「期待以上に有意義な時間だった」「初めて稲刈りを体験して楽しかった」「酒造りも体験してみたい」などの感想をいただきました。

イベント案内



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



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



←「わくわくグリーンツーリズム通信」のご感想や情報、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：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）