

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

## ユネスコ無形文化遺産 「伝統的酒造り」体験

日本酒など「伝統的  
酒造り」は令和6年12月、  
ユネスコ無形文化遺産  
に登録されました。

世界に認められた「酒  
造り」を体験できるイベ  
ントを、令和7年5月23日  
(金)、川越唯一の酒蔵で

ある小江戸鏡山酒造  
(株)にて開催しました。  
参加したのは日本酒  
好きの30代～60代の男  
女10名。通常は一般公  
開していない酒蔵で、も  
ろみの香りが漂う中、貴  
重な体験をしました。



蒸気が勢いよく吹き上がる「こしき」の前で集合写真



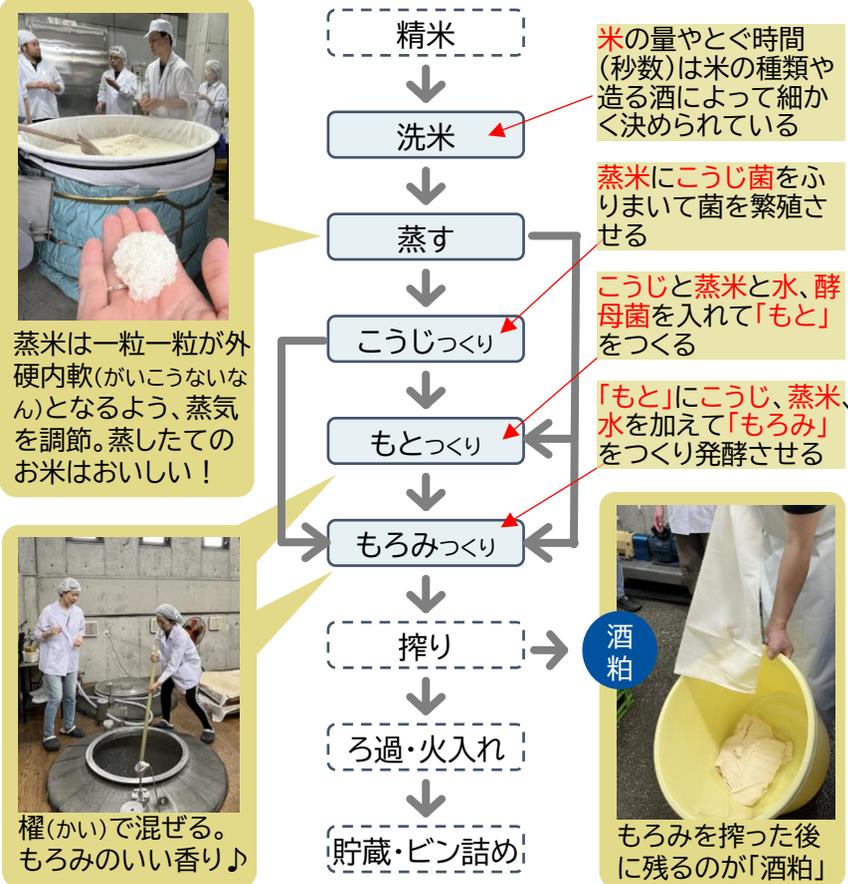
4種類の「鏡山」を試飲し、飲み比べ

- ①斗瓶取り雫酒大吟醸
- ②純米大吟醸生酒「灼熱のピナップル」
- ③特別純米雄町
- ④純米酒さけ武蔵



## 日本酒ができるまで

およそ60日かけてつくられる  
の枠は  
伝統文化のわざ



## 「伝統的酒造り」のわざ

原料を処理するわざ	こうじを造るわざ	発酵を管理するわざ
米を、水分調整と蒸す作業で、酒造りに適した状態に整える	酒の質を決める重要な「こうじ」状態を見極めながら手作業で生育を管理する	もろみの状態を見極め並行複発酵(※)で水以外の物品を添加することなくめざす味や香りを表現する

※並行複発酵とは、糖化と発酵を同時に進行させる世界でも珍しい方法

伝統的酒造り(日本酒)について、次ページにつづきます→

## イベント案内～いろいろ体験してみよう♪～

- 6/21(土) 枝豆収穫体験
- ★ 6/22(日) 枝豆収穫体験
- ★ 6/28(土) 田んぼの生き物調査と四手網漁体験
- ★ 6/28(土) とうもろこし収穫体験
- ★ 6/29(日) じゃがいも収穫体験
- ★ 6/29(日) とうもろこし収穫体験

農作物の生育状況や、その他の事情により中止・変更する場合があります

- 6/7(土) じゃがいも収穫体験(申込終了)
- 6/7(日) 竹灯りづくり
- 6/12(土) オリジナルバーガーをつくろう
- 毎日実施 ★ ズッキーニ・玉ねぎ・万願寺とうがらし・ピーマン・なす・梅
- 季節の草花を使ったキャンドルづくり(～6/29まで)
- 七夕 短冊に願いを書こう(6/28～7/6)



★ の体験の詳細と申込み

蔵inガルテン川越グリーンツーリズム推進協議会ホームページ  
<https://kawagoe-gt.com/>



♡ の体験の詳細(申込みは電話または窓口)

川越市グリーンツーリズム拠点施設ホームページ  
<https://kawagoe-gt.jp/>

川越市グリーンツーリズム拠点施設は、「農のある生活」を楽しむ場、農業関係者の研修等の場、グリーンツーリズムの拠点としてさまざまな取組をおこなっています。会議室・多目的ホール・調理室等があり、どなたでもご利用いただけます。

のイベント案内(市内在住者向け)→  
川越市HP(グリーンツーリズム拠点施設について)  
<https://www.city.kawagoe.saitama.jp/kurashi/nogyo/1003205/index.html>



# 日本酒の分類

日本酒は精米歩合と原料で分類される「特定名称酒」と、その他の「普通酒」に分けられます。「特定名称酒」の分類は製法や原料で区別されるもので、酒の味や価値をランク付けするものではありません。

		精米歩合（玄米の表層部を磨き、残った重量の割合）					普通酒
		50%以下	60%以下	60%以下 または特別な製造方法(要説明表示)	70%以下	精米歩合要件なし	
特定名称酒	原材料 米・米こうじ	純米大吟醸酒 吟醸造り、固有の香味、色沢が特に良好	純米吟醸酒 吟醸造り、固有の香味、色沢が良好	特別純米酒 香味、色沢が特に良好		純米酒 香味、色沢が良好	※色沢とは、酒の色と透明度を指す 精米歩合70%以上の米や、特定名称酒に使われている原料以外のものを用いたり、醸造アルコール量が10%を超えるもの
	米・米こうじ + 醸造アルコール	大吟醸酒 吟醸造り、固有の香味、色沢が特に良好	吟醸酒 吟醸造り、固有の香味、色沢が良好	特別本醸造酒 香味、色沢が特に良好	本醸造酒 香味、色沢が良好		

醸造アルコールの使用量は原料白米重量の10%以下

吟醸造りとは？

吟味して醸造すること。伝統的な技法で、日本酒特有の香りである「吟醸香」が高い酒

## Q.なぜ醸造アルコールを加えるの？

A.江戸時代から伝わる「柱焼酎(はしらじょうちゅう)」という重要技術を引き継いでいるため。酒粕を蒸留して作った焼酎をもちみに加えて日本酒の風味をよくする技術。現在は焼酎の代わりに、糖みつなどの原料を酵母によって発酵させて作られた醸造アルコールを用いる。酸味が減少し、淡麗な味に変わる。

## Q.上記以外の「〇〇酒」を見かけますが、これは何ですか？

A.製造方法の違いや、出荷時の状態・時期で名前も味も変わります。例)「生酒(なまざけ)」…製造工程で一度も火入れ(加熱処理)をしないもの「新酒」…その製造年度(7/1～翌年6/30)に造った酒。その年に収穫された新米で作られた酒という意味で使われることも「貴醸酒(きじょうしゅ)」…仕込み水の一部を日本酒に代えて仕込んだ酒

# 美味しく飲もう！日本酒

日本酒はビールやワインと比べて幅広い温度帯で楽しめます。一般的に温めると酒の香りを感じやすく辛口になります。吟醸酒は冷やすとリンゴやバナナのような吟醸香を感じられます。また、ロックや水割り、緑茶や牛乳割り、他のリキュールと合わせるなど、アレンジは無限。季節や料理、お好みに合わせて自由どうぞ！  
※お酒は20歳になってから

# 川越産農産物を使ったペアリング

令和7年5月18日ユネスコ無形文化遺産「伝統的醸造」登録記念イベントが、さいたま市にて行われました。(関東信越国税局が主催)  
5種類の日本酒とそれぞれのペアリング料理が紹介され、うち2組に川越産農産物が使用されました。(ペアリングとは、酒と料理のおいしさを引き出す組み合わせ)



発泡性清酒 × 苺と春菊の白和え (川越いちご園すじの)



貴醸酒 × スイートポテト (川越いも山田園)

## わくわく 市民農園日記 13

過去の日記はバックナンバーから！



40歳。2児(5歳、8歳)の母。川越市内在住。市民農園歴3年目。市民農園までは自宅から車で15分。農園へは週に1回行くか行かないか。好きな野菜:枝豆、ブロッコリー



4月19日(土) 25℃ 晴れ  
重い腰を上げてやっとこやりました。支柱を立ててネット張り。さあ思う存分伸びるがいい、スナップエンドウたち。夏野菜に向けてブロッコリーの跡地を耕し、肥料を撒いて、整えた。明日は植えよう。



10日で大成長のスナップエンドウ 写真左4/19、右4/29撮影

4月20日(日) 28℃ 晴れ  
2日連続で畑。植えるのは娘たちの希望で、とうもろこし、メロン、ズッキーニ、ピーマン、ナス、すいかに決定。よく見ずに苗を購入したら「この苗だけでは実はなりません。必ず種ありすいかと一緒に植えてください」とすいかに書かれていた！予期せぬすいかトラップ。✖



4月29日(祝・火) 23℃ 晴れ  
スナップエンドウの成長がすごい。10日でこんなに伸びるのか。白くて小さい花もいっぱい咲いている。種ありすいかの苗も買ってきて、この前のすいかの隣に植えた。いちごに小さい実と花がいっぱい。楽しみ、楽しみ！

5月10日(土) 23℃ 小雨  
小雨の中、畑へ。いちごとスナップエンドウを収穫。いちごがいい感じにできていた。帰ってから洗って食べたら…すっぱい！驚くほどすっぱい！そういう品種か、私の育て方の問題か…スナップエンドウはゆでてマヨネーズつけて食べたらおいしかった。(右写真)



5月25日(日) 21℃ くもり  
だいぶ雑草がのびてきたので、意を決して草取り。ちまちまやっていたら、イライラしてきたのでクワで耕して草を取り除いた。だいぶすっきり。スナップエンドウは結構とれた。ズッキーニとピーマンとナスの赤ちゃんができていた。



↑ズッキーニ(4cm) まだ花が残っている ↑ピーマン(3cm)



←「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/nogvo/1003205/1003215.html>

発行:川越市農政課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9:00~21:00)