

地元米『さけ武蔵』を使用した酒、 祝☆金賞受賞

このたび、小江戸鏡山酒造株式会社（以下、鏡山酒造）が製造している「鏡山」が全国新酒鑑評会で金賞を受賞しました。鏡山酒造は、埼玉県川越市で唯一、日本酒の製造・販売を行う酒蔵で、地元米『さけ武蔵』を使用して酒造りを行っています。

今回の金賞受賞にあたり、蔵元である五十嵐さんにお話を伺いました。

みんなとった金賞

蔵元五十嵐さんのお話
「受賞の連絡を受けたときは、素直に嬉しく思いました。『さけ武蔵』で造った酒としては、日本で唯一の金賞受賞となります。

今回の受賞は蔵人だけの力ではなく、日々田んぼと向き合っている生産者の皆様や、支えてくださる地域の皆様のご協力があってこそだと考えています。」

冷酒でおいしく

今回受賞した酒の特徴は、香りが豊かに広がり余韻が残る一方で、味にキレがある点だそうです。おすすめの飲み方は、冷やして飲むことだと五十嵐さんは言います。

「日本食に限らず、さまざまな料理と合わせてお楽しみいただけます。」

地元に恩返ししたい

「もちろん受賞は目指していましたが、賞だけを目的に酒を造っていたわけではありません。兵庫県産の山田錦などで酒を造る方が一般的で、受賞への近道とも言えますが、当蔵は地産地消や地元とのつながりを大切にしたいという思いから、地元の酒米『さけ武蔵』で挑み続けてまいりました。」

精米が難しい

精米は機械で米を磨く作業で、米の外層に多く含まれるたんぱく質・脂質・ビタミン・ミネラルを取り除くことが目的です。これらの栄養素が多すぎると雑味が残ってしまうため、精米は酒造りには欠かせない作業といえます。

『さけ武蔵』は埼玉県で開発された酒造好適米の品種ですが、高精米をするのは難しく、

出品酒として仕上げるには多くの困難がありました。

たとえば、玄米約1,700kgから酒を造る場合、精米後は約600kgになるまで磨きます。つまり毎回約65%を削ることになり、コストがかかるのです。

しかし、「地元の米でよい酒を造りたい」という強い思いから、五十嵐さんは『さけ武蔵』にこだわりました。

手間を惜しまない酒造り

精米後、鏡山酒造では約1か月かけて長期低温発酵を行うため、仕上げまでに時間がかかります。高温発酵にすると香りが弱くなってしまうため、酵母の活動が維持できるか瀬戸際の低温で発酵を進める必要があるのです。

発酵を終えた後は、もろみを酒袋に詰め、吊るして自然に滴り落ちる雫だけを集め、

☆川越市長を表敬訪問☆



蔵元の五十嵐さん及びJAいるま野さけ武蔵生産組合が令和8年6月23日（火）に川越市長を表敬訪問しました。

「斗瓶」と呼ばれる18リットル程度の瓶に少量ずつ集めます。

このような過程を経て、精米を始めてから商品になるまでには実に約2か月かかります。

五十嵐さんは言います、「酒造りは昼夜を問わず休みも不定期であるため、情熱が必要な仕事と言えます。長期戦のため、商品が完成したときの達成感はとても大きいです。」

川越から全国へ

「埼玉＝酒どころ」という認識は世間にまだ浸透していないのではないのでしょうか。実際には、埼玉県は清酒の出荷量で全国第4位を誇る酒どころです。

「観光で川越市を訪れた方にも、川越の酒のことを知ってもらうことが目標です。また、『さけ武蔵』を積極的に活用して知名度を高め、海外にも販路を広げたいです。」と五十嵐さんは今後の抱負を語りました。

Information

蔵inガルテン川越グリーンツーリズム推進協議会では、様々な農業体験・食体験イベントを開催しています。

令和8年5月17日（日）には、鏡山酒造の協力のもと、「酒造見学と酒造り体験」を開催し、市民等10名が酒米から酒を造る工程を学びました。

今後も、「農のある生活」を実感していただくために農業体験・食体験の開催を予定しております。

皆様のご参加をお待ちしております。



「酒造見学と酒造り体験」の様子

秋には、酒米収穫体験も行う予定です。
詳細については決まり次第、協議会HP等でお知らせします。

夏野菜の季節到来、 トウモロコシに注目！

7月に入り、夏野菜が旬を迎えました。夏野菜は6月～8月に収穫期を迎え、暑さを乗り切るための栄養素が豊富です。

代表的な夏野菜の一つ、トウモロコシについて小江戸田中農園（以下、田中農園）の代表である田中さん取材しました。



小江戸田中農園の庭先販売所と田中さん

糖度20度超えの甘さ

田中農園では約30年間、「味来(みらい)」という品種を作り続けています。

一般的にトウモロコシは糖度15度前後で甘いとされますが、7月上旬時点で田中さんのトウモロコシは16～17度ほどあるそうです。さらに梅雨が明けて雨が減ると、糖度が20度ほどまで上がる見込みです。

田中さんの「味来」は、長年にわたる栽培経験と技術の結晶であり、その甘さと品質は多くの人々に愛されています。



身がぎゅっと詰まっていて、フルーツのように甘い！

「味来」ができるまで

トウモロコシは早いものでは2月に種をまき、5月下旬から店頭と並びます。本来トウモロコシの旬は6月上旬から7月上旬頃までで、それ以降は暑さや乾燥で栽培が難しいと言われていますが、田中農園では、8月や11月でもおいしいトウモロコシが収穫できます。

8月以降も収穫できる秘密は何なのでしょう？

田中さんは言います、「丹念な水やりと良質な土壌、落ち葉堆肥農法の活用が秘訣です。収穫の際も1本ずつ手作業で心を込めて収穫しています。」

どうして良質な土壌なの？

田中農園では、トウモロコシのほか里芋、スイカ、メロン、トマト、枝豆、アスパラなど、さまざまな野菜や果物を栽培しています。

このように「輪作」を行っているため、土はぬか床のように良質になり、育てやすくなります。

落ち葉堆肥農法とは？

落ち葉堆肥農法とは、広葉樹の落ち葉で堆肥を作り、畑の土壌改良や肥料として活用する伝統農法です。落ち葉を集めて発酵・熟成させることで強い土になります。また、落ち葉堆肥にはミネラルが豊富に含まれており、作物の生育を助けます。



田中農園の落ち葉堆肥

特に埼玉県武蔵野地域では、江戸時代からこの農法が実践されており、「武蔵野の落ち葉堆肥農法」は、2023年7月に世界農業遺産として認定されました。

今後の川越の農業のために

田中さんの今後の目標は、農業を次世代へ引き継ぐことです。地域指導農業士として、新規就農希望者などへの指導を行うほか、埼玉県農業大学の卒業生を受け入れ、農業従事者の育成・輩出に尽力されています。

「台風などの悪天候や鳥獣被害への対策など、大変なこともあります。一生懸命育てた野菜はとってもおいしいです。皆さんにもっと川越の農業と野菜を知っていただき、味わっていただくと嬉しいです。」と田中さんは言いました。

みんなの食卓へ

田中農園のトウモロコシは、庭先販売のほか、あぐれっしゅやJAでも販売しています。

こだわりと愛情が詰まった一粒一粒をぜひ一度味わってください。

Information

今回取材した小江戸田中農園の他にも、川越市内にはたくさんの庭先販売所や直売所があります。

詳しい場所等については、『庭先販売・直売所マップ～川越プチマルシェ』にも掲載していますので、季節野菜や米など、農産物を楽しむきっかけにしてみてください。

観光案内所や市民センターなどに冊子を設置しているほか、川越市ホームページにもデータを掲載していますので、ぜひご覧ください。



川越市HPへ

<https://www.city.kawagoe.saitama.jp/kanako/k-benri/1011612/1011616.html>

後記

日本酒やトウモロコシなどの夏野菜が川越市内で作られていることは、知らなかったという方も多いのではないのでしょうか。鏡山酒造の日本酒『さけ武蔵』は、川越市内の観光案内所等で販売されています。また、夏野菜は食事に取り入れることで、暑い季節を元気に過ごす手助けになります。日本酒も夏野菜も、さまざまな調理法や食べ方を試してみると面白いかもしれません。本誌が皆さまの「挑戦」のきっかけになれば幸いです。



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



←バックナンバーはこちら
<https://www.city.kawagoe.saitama.jp/kurashi/nogyo/1003205/1003215.html>

発行：川越市役所農政課
住所：川越市元町1-3-1 電話：049-224-5939