

# 夏に楽しみたい 6次化の日本酒



諦めず思い続けた努力の結晶



「夏ヤゴ ブルー」(左)は爽快な辛口生原酒で、炭酸水割やロックで飲むのもお勧め。「夏ヤゴ ピンク」(右)は、自社の田んぼで農薬不使用で栽培した雄町(おまち)という酒米を使い、山田錦を使った日本酒に比べてリッチな味わい。

**6次化とは?** 「6次化」は、生産者と距離が近づくキーワード!

6次産業化(6次化)とは、1次産業を担う農林漁業者が、加工(2次産業)、流通・販売(3次産業)にも取り組む経営形態を指します。つまり  $1次 \times 2次 \times 3次 = 6!$  で6次化。生産者が熱い思いで行う6次化は、わたしたち消費者と生産者の距離が縮まるきっかけにも。作り手の顔が見える6次化商品に、要注目です!



神奈川県海老名市

泉橋酒造 株式会社

住所：〒243-0435  
神奈川県海老名市下今泉5-5-1  
電話：046-231-1338  
<http://izumibashi.com/>



酒米の稲は食用米に比べて背が高くなるために倒れやすい。「最初は90%以上が倒伏した」と橋場社長は笑う。現在、栽培する酒米は5種類にまで増やしている。



レストランでは  
美味しい料理とともに  
お酒も各種楽しめます。  
そちらにも是非  
お越しください！

## 米作りから手掛ける栽培醸造蔵 海老名の“赤とんぼ”の夏季限定酒



蔵元住者 いづみ橋  
〒243-0436海老名市扇町  
12-33 フィールズ三幸 1階  
<http://izumibashi.com/kakou/>

料理の旨さを引き立てる辛口の日本酒を製造する泉橋酒造。6代目の橋場友二社長は、大学卒業後に就職した証券会社を辞め、1995年に実家に戻ってきた。同年には食糧管理法が廃止され、酒米の調達方法の自由度が増す中、橋場さんは近隣の若手農家と協力して酒米の栽培を開始。今では一反当たりの収穫は目標の6俵に近い5・5俵。栽培面積は協力農家と合わせて46・5haまで拡大した。「酒造りは米作りからの信念のもと、原料の90%は、自社栽培を含む地元の神奈川県産の酒米だ。」

そんな泉橋酒造が夏季限定で出している日本酒が「夏ヤゴ」シリーズ。「赤とんぼは、夏の時期にはヤゴなので」とユーモアあふれるネーミングで5種を販売。そのうち「夏ヤゴ生酛13」の2種は、いずれもアルコール度数が13度と低く、日本酒が苦手な人でも飲みやすいだろう。ヤゴは13回脱皮してとんぼになると言われていることにも掛けている。

橋場社長は「農家の顔が見えるお米を使っているので、酒造りもできるだけ自分たちのものにこだわりたい」と、10年前からつくるお酒はすべて、アルコール添加をしない純米酒に切り替えた。酒蔵では珍しく自前で精米設備を持ち、通常の精米より1・5倍の時間は掛かるが、お米を無駄にせず、よいお酒を造れる扁平精米を採用。また、手間の掛かる「麹ふた」を使用した麹づくり、人工的に作った乳酸菌を使用しない「生酛仕込み」など、酒造りにおいても妥協がない。

泉橋酒造が商標登録している「栽培醸造蔵」。酒米栽培から精米、醸造までを一貫して行っていることを端的に表している。