

【ぶらぶらトンボ】 泉橋酒造 トレードマークはトンボだよ！

2月某日晴れ。酒好きの仲間3人で、ぶらぶらと「泉橋酒造(株)」(海老名市)を訪れました。この酒蔵は、創業が安政四年(1857年)で今年160周年を迎えます。生産量は年間900石(1升ビンで9万本相当)と小規模ですが、米作りから酒造りまで一貫生産を行う全国でも珍しい「栽培醸造蔵」です。そして何より、トンボをトレードマークにしているのですから、興味が湧いてきます。では、同蔵の酒造りにかけるこだわりをご紹介します。



酒蔵入口の杉玉

① 酒造りは米作りから

酒造りは米作りからの信念のもと、海老名市をはじめ近隣地区での酒米作りに自ら取り組んでいます。「さがみ酒米研究会」という酒米栽培会を組織し、自社栽培(15%)、契約栽培(75%)で90%を地元で栽培しています。

② 伝統的な手作業

酒造りにおいても、手をかけた米と真摯に向き合います。精米機により自社精米を行なったのち、洗米、蒸米、製麹など徹底した手作業で酒造りを行なっています。

③ 全量純米酒

原材料は、酒米と米麹のみ。醸造用アルコールなどをいっさい加えない純米酒のみを醸造しています。



トレードマーク



これらのこだわりのなかで、特に注目したいのは米作りです。「さがみ酒米研究会」の会員農家はすべて神奈川県認定のエコファーマーで、環境に配慮した無農薬もしくは低農薬で米作りを行なっています。トンボをはじめ、田んぼの生きものに優しく、食の安全に繋がる米作りなのです。同蔵のトレードマークであるトンボには、「トンボがたくさん飛ぶ田んぼであってほしい」という願いが込められています。

(銀)

インフォメーション

アクセス: 相鉄・小田急・JR海老名駅西口からバス乗車、
「今泉」下車徒歩5分(乗車時間5分)
酒蔵見学: 夏は飲食付き、冬は試飲のみ
(いずれも有料、要予約)

【連載3】続・トンボ百科 ～ 西洋では悪魔の虫～

③トンボは西洋で嫌われる！？

日本では縁起の良い虫、トンボもところ変われば異なる。英語で**ドラゴンフライ**と呼ぶように、西洋では悪魔の虫、地獄からの遣いと**忌み嫌われた歴史がある**。尾に針をもっていて刺す。うそをつくとその針で口を縫われてしまう。などなど**子供が聞いたら恐れおののく話が各地にあるらしい**。私はトンボ好きの多くの西洋人を知っているが、それでも西洋でこの昆虫に親しみをおぼえる人は、日本と比べるとはるかに少ないようだ。

(文責:田口正男農学博士)



臨海部に現れたマルタンヤンマのメス

(シリーズ) トンボみちの仲間たち

1月23日(土)のファンクラブ活動の様子です。(撮影:山田さん)



遊歩道の手入れ



花壇周りの手入れ



ジョウビタキ



モスも来ました



隣の乙女椿が見事



ちよっと遅い新年会

海苔巻き



ファンクラブのみなさん

活動予定

※雨天は1週間延期

今月: 2月27日(土) 9時~11時

来月: 3月26日(土) 9時~11時

事前の申込みは不要です。誰でも参加可能!

公式ホームページをご覧ください

トンボみちファンクラブ

検索

JFEトンボみち ファンクラブ通信 2016年2月号

発行日: 2016年2月24日

発行者: トンボみちファンクラブ通信事務局

事務局: 〒230-8611 横浜市鶴見区末広町2-1

JFEエンジニアリング(株)業務支援センター

Tel045-505-7447, Fax045-505-6546

ファンクラブ通信への自由投稿をお待ちしています。



京浜の森ロゴマーク