

# 酒造りは米作りから 原料米の栽培から醸造まで一貫生産 全量純米酒の栽培醸造蔵

泉橋酒造

安政4年創業の泉橋酒造（海老名市下今泉、橋場友一社長、046・231・1338、<http://izumbashi.com>）は、首都圏にありながらも見事な田園風景の中に蔵を構える老舗の造り酒屋である。丹沢山系伏流水（硬水）を仕込み水に用い、辛口の旨味が特長。また、スパークリングにこり酒や梅酒・いちご酒・味噌も製造販売する。構内には「酒友館」と呼ぶ試飲と販売用の施設を持つ。

「この一帯は古来より、海老名耕地」と呼ばれ、大山と丹沢の山々、相模川の豊かな流れが肥沃な大地をつくり出し、稲作が盛んです。当社は「酒造りは米作りから」を経営理念に掲げ、原料米の栽培から清酒の醸造まで一貫して取組む、全国でも珍しい栽培醸造蔵です」と、6代目当主の橋場社長。家業を継いだ平成7年、食糧管理法が廃止となった。元は純米酒だった日本酒を、戦時下の米不足対策と酒税の確保からアルコールで増量することを法制化した同法の名残を改革すべく、同社は純米酒のみで勝負できる酒蔵をめざして近隣の農家と「さがみ酒米研究会」を結成。平成18年、ついに業界でも数少ない全量純米酒のスタイルを確立さ



老舗を牽引する橋場友一社長



酒蔵の前には、全量純米酒を育む「海老名耕地」の田んぼが広がる

せた。また、代表品種である「山田錦」の栽培量も増え、神奈川県は全国33府県中17位と影響力に胸を張る。

売上は増えた一方で、現状では米の生産量に限りがあり、受注に對して生産が追いつかない新たな課題に直面する。高品質な清酒の安定的な増産をめざし早稲品種「楽風舞」の栽培と温度調節機能の付いたタンクを導入（気温の高い季節でも醸造が可能）、醸造可能な期間の長期化を図るため同社の挑戦は続く。

同社のシンボルマーク赤トンボに、『実りの秋、農薬の使用量の少ない田んぼで育まれた安心できる原料米を使用した醸造酒、そしてたくさんの方の赤トンボが飛び交うそんな街の風景をつくりたい』という願いをこめた。「海老名耕地の人、自然の恵みを、これからもおいしいお酒で表現していきたい」と、社長の夢は尽きない。