横浜市記者発表資料

明日をひらく都市 **OPEN X PIONEER** YOKOHAMA

令和7年2月17日 みどり環境局南部農政事務所

田んぼの恵みを味わって!/

冷涼な湧水と米作りのプロ達に育まれた自慢の酒米で 今年も日本酒が完成しました!



横浜市は、市内に残された貴重な水田の保全に取り組んでいます。 戸塚区東俣野町の農家とともに始めた酒米づくりも今年で5回目となります。 今年は特に猛暑の影響により栽培管理が難しい1年となりましたが、 恵まれた環境と米作りの匠が熱意を持って栽培した酒米で日本酒が完成しました! ぜひこの機会にご賞味ください!

1 取組の概要

- 水田を保全するための新たな取組として、戸塚区東俣野町の水田で酒米の栽培を継続 しています。
- 9月に収穫された酒米は、横浜市内産酒米を100%使用した日本酒として醸造され、 令和7年2月19日(水)から市内7店舗で限定販売します。
- 日本酒や市内産米の消費を通じて、横浜の米づくりを応援してください。

2 日本酒について

よこ はまだましい

商品名:天青 横濱魂

種 別:純米酒(精米歩合60%) 米の品種:五百万石

特 徴:東俣野町で湧水を使って生産された良質な酒米を100%使用した純米酒。 新酒らしく爽やかで米の味わいを感じられる食中酒に仕上がりました。

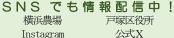
(日本酒度: +4、酸度: 1.8、アルコール度数: 15度)

製造者:熊澤酒造株式会社(茅ヶ崎市香川7-10-7)

価格:720ml 1,903円(税込)

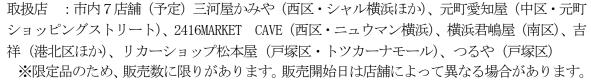
「天青 横濱魂」のために制作された 製品ラベルには、栽培地「戸塚区東俣野」 と生産者氏名が記載されています。











きました。もっと多くの人に楽しんでもらえるよう今後も栽培を続けていきたいです。 (熊澤酒造株式会社杜氏のコメント)

(酒米を栽培した生産者のコメント)

猛暑の影響で米が溶けにくい状態でしたが、米(五百万石)らしい味わいと柑橘系 の香りがバランスよく爽やかな味わいに仕上がりました。

夏場の猛暑やゲリラ豪雨等栽培条件が悪い中でも栽培管理を徹底し、良質な酒米が収穫で



【東俣野町の水田】



GREEN×EXPO 2027

YOKOHAMA JAPAN

2027年国際園芸博覧会 2027年3月~9月 横浜・上瀬谷



田植え~収穫~調整

品質検査~出荷調整







4 これまでの経過

- 横浜市は、良好な農景観の形成や生物多様性の保全など多様な機能を有する水田の保全に取り組んでいますが、担い手の確保等の課題に対応するため、平成28年度以降、水田保全策の1つとして酒米づくりの検討を進めていました。
- そんな折、酒米栽培に取り組みたいという農家と、同時期に全量地元産酒米での酒造りのプロジェクトを開始した熊澤酒造株式会社の橋渡しを横浜市が担いました。
- 令和2年度から東俣野町の水田で試行的に酒米の栽培がスタートし、令和3年度には、横浜で初となる市内産酒米を100%使用した日本酒が完成しました。
- 慣れない酒米づくりを支援するため、センサー等のスマート水田の技術を活用した生育調査を実施し東俣野地区の生育環境に沿った酒米栽培ごよみを作成しました。猛暑やゲリラ豪雨等気候が安定しない中、酒米栽培ごよみを活用しながら、品質・収穫量の安定化を目標に栽培を継続しています。

【参考】横浜みどりアップ計画と酒米づくり

都市における緑は生き物の生息・生育の場であり、生物多様性に寄与する他、雨水を貯留する機能や環境保全機能といった多様な機能があります。この豊かな緑を次世代につなげていくために、「横浜みどり税」を財源の一部に活用し、緑をまもり・つくり・育む「横浜みどりアップ計画」の取組を進めています。本市ではこの計画に基づき、緑の多様な役割や機能は発揮されるようまとまりのある森を重点的に保全してきています。

ここ東俣野町の水田も、緑地保全制度を活用した貴重な森(樹林地)に近接しており、雨水を蓄えた森からの良質な湧水のおかげで酒米づくりが続けられています。





「横浜農場」について

「横浜農場」は、食や農に関わる多様な人たち、農畜産物、農景観など、横浜らしい農業全体を農場として見立てた言葉です。横浜市では、この「横浜農場」を使い、横浜の農業のPRを進めています。

お問合せ先

みどり環境局農政部南部農政事務所長

澤田 悦子

Te1 045-866-8490



GREEN×EXPO 2027

2027年国際園芸博覧会 2027年3月~9月 横浜·上瀬谷

