

WELCOME TO

IZUMIBASHI

SEP 2024

Vol.2

Ryota's tall : 180cm
Omachi's tall : 140cm



Thank you for checking “IZUMIBASHI NEWSLETTER”.



泉橋酒造のニュースレターを手にとっていただき、ありがとうございます。前回から始めたニュースレター、おかげ様で無事に Vol.2 を発行することが出来ました。

9月...今年もまた、酒米の収穫と酒造りがはじまる時期がやってきました。5月の頭に皆造となってから、4か月しか経っていないのにもう！？と驚きを隠せず、1年というのは本当に短いのだなと改めて感じております。今年の酒造りも従業員一丸となり、走り抜けて参りますので、どうぞよろしくお願いいたします！

営業企画部 橋場 春菜



泉橋酒造とは...？

泉橋酒造は1857年創業、全国でも珍しい栽培醸造蔵®として、「酒造りは米作りから」という信念の元、自ら地元海老名周辺の田んぼにて酒米の栽培・精米、そして醸造まで一貫して取り組んでおります。

主な銘柄は「いづみ橋」と「とんぼラベル」。そして季節ごとにとんぼの一生を表現した「とんぼのライフサイクルラベル」なんかもございます。

秋の空に沢山の赤とんぼが飛び交う地元の素敵な原風景を大切にし、後世に繋げられる米作りをしていくという皆様へのお約束として赤とんぼをシンボルマークにしております。



【住所】〒243-0435 神奈川県海老名市下今泉5-5-1

＊海老名駅から歩いて約20分、タクシーで約5分ほど

【営業時間】本社売店「酒友館」は10:00～18:00で営業。

【定休日】酒友館は夏季休業（8/13～8/16）、
年末年始休業を除き年中無休です。

CONTENTS



01.新売店整備開始



タイトルの通り、2025年3月以降オープンを目指して、泉橋酒造の敷地内に新しく、「見る・知る・食べる・飲む」が楽しめる売店を整備することが決定いたしました。日頃皆様にご利用いただいている直売所「酒友館」が生まれ変わるときがきました。今回は、皆様にご利用いただいた「酒友館」の歴史を振り返りつつ、少しだけ新売店のご紹介をしたいと思います！

1996年 土蔵改装工事の実施

現在の代表取締役である橋場友一が蔵に戻り、「皆様にいづみ橋を知っていただき、楽しんでいただきたい。そしていづみ橋を飲んでくださる皆様と交流したい。」という思いから、敷地内にあった土蔵を改装。友一の祖父であり、四代目蔵元であった橋場友八の「友」の字をもらい、「酒友館」と名付けたそうです。

ちなみにこの土蔵は1923年の関東大震災で倒壊し、1935年に再建築されたもの。考えてみればあと11年で建造100年になりますね！



1996年当時
27歳の6代目蔵元 橋場友一



改装工事の様子。
改装工事前の土蔵の写真は探しても見つかりませんでした...



土蔵から出てきた古い手紙や資料（上）
改装前の土蔵の二階（下）
画質が良くないですが、歴史が詰まった土蔵であったことがよくわかる写真ですね。

当時の酒友館の内装。カウンターやテーブルが木製で全体的にレトロな感じがでている...？



今は物置スペースになり開放していない酒友館の二階。
以前は関係者とのMTGやお客様対象の社長講座などの場所として使っていました。



2008年 煙突工事の実施

酒友館...ではないですが、酒友館の前に立つと必ず目に入る「煙突」の短縮工事が行われました。工事前は約20mの高さがありましたが、有事の際に倒れたら危ないという判断から約半分の高さまでカット。酒友館を見た時、田んぼから蔵を見た時の印象が大きく変わる工事でしたね。

工事前



工事中



工事後



2020年「照らす席」の整備 + 酒友館内装工事の実施

コロナウイルスの拡大防止対策が求められていた当時... そのような状況でもお客様にご利用いただけるよう、そして時には野外でのイベントなどが出来るように...という思いから酒友館周りの庭と内装の工事を行いました。完成した庭は、明るい陽射しが降り注ぎ心地よく過ごせるということから、「照らす席」と命名しました。

花壇の石や植木などをほぼ全て移動するという、かなり広範囲かつ大掛かりな工事になりました。



完成した照らす席。ライトアップされる冬の夕方は特に綺麗です。



2024年「新売店」の整備

そして、8月より新売店の整備を開始しました。新売店は過去20年以上、商品を管理するための倉庫であった建物を枠組みはそのままに活用するため、酒友館の約5倍の広さになります。

現在工事中の新売店では、いづみ橋の製品の販売・試飲はもちろんですが、軽食もお楽しみいただけるように準備を進めております。また、泉橋酒造を、そして日本酒とその文化や歴史をより身近に感じていただけるような展示物なども作っていく予定です。

酒友館の今までの振り返りにお付き合いいただきましたが、新売店が出来た後も酒友館の建物自体は残りますのでご安心ください。完成まで、工事車両や関係者の出入り等ご迷惑をお掛けすることがございますが、ご理解とご協力をいただけますようお願い申し上げます。



2025年3月オープン予定！完成お楽しみに！



02. 酒米栽培の“今”

ニュースレターVol.1では、泉橋酒造の蔵人が行っている酒米消毒、育苗～田植えまでをご紹介しました。田植えが終わってひと段落。と思いきや、ここからが本番！！今回は田植え後～稲刈前までの栽培についてお伝えしていきます。



VS雑草のゴングが鳴る！

無農薬・減農薬で酒米作りを行う泉橋酒造の田んぼにはどうしても雑草が生えてきてしまいます。雑草をそのままにしていると酒米へ十分な栄養が行きわたらなくなってしまうので、美味しいお酒のため！蔵人vs雑草の戦いが始まります。

戦いその①：糠撒きによる雑草の成長予防

精米時に出る粉のうち、酒米のより外側からでるものを「赤糠」と言います。この「赤糠」を田植え直後の田圃に撒きます。赤糠は栄養と米油を多く含んでおり、水面に浮き広がることで、光を遮断します。そして、その後腐敗することで、土壌内を酸欠状態にし、雑草の出芽を抑制することが可能となります。また、土の中の微生物の活発化にもつながるため、とろとろした良い土づくり効果があります。

20kgの米袋を片手に、足元を取られる田んぼの中を何往復もする...新たな筋肉トレーニングです。



戦いその②：手作り除草チェーンによる除草

田植えから一週間、苗の根っこがしっかりしてきたところで、手作り除草チェーンの出番です。人力でけん引して田面を引き回すことで、小さな雑草の芽を土壌中に埋め込んだり、浮かせたりすることができる優れもの！

事前の糠撒きにて雑草の成長予防をしているので、この時点で生えてくる雑草は根付いておらず、チェーンの重み（約12kg）と細かな目でスルリと除去が可能です。



実はこのチェーン...
5代目蔵元橋場英昭の手作り！



チェーンに引っかかった雑草（上）
抜かれて水面に浮く雑草（下）

戦いその③：中耕除草機による除草

中耕除草機という手押しの除草機を使い、稲の列と列との間の表土を浅く耕すことで雑草除去を行います。この作業により、土が攪拌・ほぐされることで、苗の根っこに酸素が送りこまれ、呼吸や発根が促されます。

田植え時にまっすぐ植わらなかった苗たちはこの時残念ながら除去されてしまうので、まっすぐに苗を植えることはとっても大事ですね...



戦いその④：鎌による手取り除草

稲が大きくなると機械をいれることが出来なくなってしまうため、鎌を使って除草を行います。最も確実な方法ですが、除草中に稲に当たってしまうと稲の花を傷めてしまうため、出穂前に行います。

田圃の中に入って行うため、稲の育苗状況を確認しながらできるのがポイント。実際に生えている雑草の種類や稲の茎数などをチェックしながら作業を行います。



真剣に稲を観察する蔵人TとI

無事に出穂！

稲の穂が出ることを出穂（しゅっすい）と言います。今年も無事、8月前半に早生品種の楽風舞、8月末に晩生品種の山田錦・神力、そして9月初旬に雄町が無事出穂しました。

出穂までの間、幼穂は稲の茎の中で成長します。実は出穂前の稲の茎を縦にカットしてみると、柔らかく湿り気のある幼穂が茎の中にギュッと詰まっているのを観察することが出来ます。（マネしないでね！）

蔵人たちはこの方法で、幼穂がどのくらいの高さまで押しあがってきているかを見て、出穂時期の予測するための判断材料としているそうです。



稲の茎を縦にカットした断面と出てきた幼穂
幼穂の中身はもちろん空っぽ。ふにゃふにゃです。



出穂し開花する楽風舞の稲
午前中にしか咲かない小さな白い花が見えます！

田圃巡回をしました！

8月21日と9月11日に、泉橋酒造の蔵人と相模酒米研究会*の会員の皆さんと圃場巡回を行いました。全員で会員の田圃を一つ一つ巡回し、神奈川県農業技術センターの方に調査をしてもらいながらみんなで生育状況を確認。稲の高さ、茎の数、葉の色などをチェックし、今後の管理方法を検討や収穫時期の予測を行いました。



葉の色を確認



稲の高さを確認



田んぼを巡回した後は、会議室にて稲刈までの管理方法や来年度の栽培への申し送り事項などを話合います。



登熟度を確認

相模酒米研究会とは...？

「相模酒米研究会」とは1998年に発足した酒米栽培農家の研究・栽培会で、泉橋酒造のための酒米を栽培する団体。そのメンバーは海老名の農家さん、JA、神奈川県農業技術センター、そして泉橋酒造。泉橋酒造で造る日本酒の原料となる酒米...その酒米の約90%は蔵人たちによる自社栽培+「相模酒米研究会」の会員による栽培で賄っています。



栽培醸造部リーダー
高橋 亮太

秋の田圃からのメッセージ

「秋とんぼシリーズ」



待ち望んだ収穫を迎えた秋の田んぼ。秋晴れの爽やかな風が稲穂の香りを運んでくる。そんな秋は、とんぼの恋の季節。初夏にヤゴから羽化したとんぼは、秋に番となり田圃に卵を産み生命を繋ぎます。また次の年も、その先もずっと、シンボルマークである赤とんぼをはじめとし、田圃を住処にする生き物たちの未来が続く…そんな環境で育った酒米から醸された純米酒がひと夏越えて美味しくなった、実りの秋に相応しい秋晴れのようなお酒。



秋とんぼ 山田錦 生酏純米酒

低精白の山田錦、そして生もと造りならではの、充実した旨みと軽快ですっきりとした酸や苦みなどがキレを感じさせる味わい。日本酒度+10前後、泉橋商品の中で最も辛口な味わい。

醤油や味噌などを使った熟成系のお料理、牛肉のロースト、かつおのたたきとぜひどうぞ。お燗にすることでより旨みが増します。



秋とんぼ 雄町 生酏純米酒

力強くボリューム感のある口当たり存在感のある旨みと落ち着いた甘味の一体感のある味わい。雄町の旨みもしっかりと感じられ、雄町好きにはたまらない余韻が長く続く味わい。

さんまの黄金煮やカモ肉、鰹のタタキなど、赤いお魚やお肉など。冷酒や室温、もしくは50度程度に温めるのがおすすめ。



秋とんぼ 楽風舞 純米吟醸酒

透明感がありさらりとした飲み口。楽風舞の特徴でもあるフレッシュで爽やかな酸味をベースに、優しい甘味と柔らかな旨みが口に広がる。

白身魚のお料理やフレッシュチーズ・クリームソース系のお料理に楽風舞の爽やかな酸味を掛け合わせてお楽しみください。

※お近くの酒販店様にてお買い求めの際は酒販店様へ在庫状況のご確認をお願いいたします。
また、季節商品は数量限定でのご用意のため、一部商品が売り切れとなる可能性もございます。

04.コンテスト受賞のおしらせ

空色黒とんぼ 生酛純米酒

この空色黒とんぼは、蔵人たちが農薬と肥料を使用せず、愛を持って厳しく育てた自社栽培の雄町米を伝統的な生酛仕込みで醸し、4年間熟成させたのちに、お出ししている思い入れの強い逸品です。

【使用米】自社栽培雄町

【精米歩合】65%

【アルコール度数】16度

【価格】1800ml 税込4,840円
720ml 税込2,420円



クラシック酛部門
プラチナ受賞



全国燗酒コンテスト
KAN SAKE AWARD
2024

プレミアム熱燗部門
最高金賞受賞

ローストナッツやヨーグルトを思わせるような熟成したクリーミーな香りとミントのような微かな爽やかさが鼻を抜ける。滑らかな口当たりと、生酛造りならではのまろやかな酸味、そしてお米の旨味がしっかり感じられます。

酸味と旨みをしっかり味わっていただくためにも、冷やもしくはお燗がおすすめです。味わいの強いお料理との相性が抜群。またクリーミーさを持ち合わせているため、ゴルゴンゾーラなどチーズとも美味しく召し上がっていただけます。



※お近くの酒販店様にてお買い求めの際は酒販店様へ在庫状況のご確認をお願いいたします。



寺田ってどんな人？

泉橋酒造 営業企画部の営業部長。2000年10月1日に泉橋酒造に入社。「10月1日＝“日本酒の日”」が入社日という、まさに日本酒を愛し、日本酒に愛された男。入社後13年間蔵人として米作り・酒造りに携わり、副社氏を務めた。その後、米作り・酒造りのプロフェッショナルな営業部長として活躍している泉橋酒造には欠かせない人物。

主な仕事内容を教えてください。

酒販店様に訪問、ショップ様での店頭販売（プロモーション）、飲食店様での会（メーカーズディナー）、プロフェッショナル向けの勉強会及び酒蔵案内などが主な仕事です。お客様にお酒を購入していただいた後もいかに楽しく呑んでいただけるような提案をしています。



各所に引っ張りだこな寺田、本社で出会えた方はラッキーです。

出没場所はInstagramの泉橋公式アカウントもしくは寺田アカウントをチェック！（BY橋場）

この仕事の好きなところはどこですか？その理由も教えてください。

食を通じて人と繋がり、いづみ橋という酒を介して笑顔（平和）を生み出せる、そういう可能性を多分に含んでいるところですね。良い仕事をしている人と繋がり、良い仕事をしている人同士を繋げて、良い輪が生まれる...そしてその輪になっている人々の生活が豊かになっていくのだと考えています。

ずばりお気に入りの商品は？おすすめの飲み方やペアリングなども教えてください。

恵シリーズの海老名耕地です。米の旨み、料理と合わせた時のバランスの良さが個人的には1番しっくりくるお酒。温度は限定せず、「今食べている料理」に冷酒～常温～ぬる燗～熱燗、と合わせています。

使用米：海老名市産山田錦、精米歩合：80%、アルコール度数：16度
いづみ橋の製品の中で1位2位を争う辛口な味わいです。



泉橋周辺、もしくは神奈川県内でおすすめの場所がありますか？

海老名市の隣、座間市の駅のそばにお店を構える「焼き鳥 寿一」さん。私と同年の彼は朝も6時から仕込みをしている立派な仕事人です。

一本一本丁寧に仕上げる焼き鳥は美味しく、しかもリーズナブル。いづみ橋を欠かすことの無いお勧めのお店です。

🔍 焼き鳥 寿一



あなたの趣味を教えてください。

愛犬と過ごすこと。一緒に暮らしている黒柴犬の咲（サキ）が今年で14歳になります。彼女は整体・鍼灸に通っているのもまだまだ元気です。

読書も好きです。最近読んだのは、私と同年の探検家 角幡唯介の作品「裸の大地」。数々の探検を重ねて、今彼が行き着いたのは極北のグリーンランド。そこで犬橇で狩猟をしながら漂流するストーリー。おすすめです。

日頃表現が文学的で素敵だと思っていましたが、そこには読書量に関係しているのかも...by川邊



サマースタイルが似合う！
カメラ目線も素敵

鍼灸中...

動かないよう美味しいもので誤魔化す
大人たちともぐもぐ食べる咲ちゃん



読者の方へ一言お願いします！

いづみ橋は田んぼから酒造りに情熱を注いで取り組んでいます。美味しいなこのお酒と思ったら、是非酒蔵にお越しください！「美味しい」の答えが見つかることと思います。

Recent report

10月1日は日本酒の日

日本酒業界では一般的な年度とは異なる「酒造年度（BY）」という歴が採用されており、毎年7月から翌年の6月までが一つの年度として定められています。しかしながら、従来は毎年10月から翌年の9月までと定められていたため、10月1日は日本酒にとっての年明けの日でした。

そして、10月の十二支は「酉」ですね。この「酉」という漢字は酒壺や酒を意味しているのだそうです。こういった理由から10月1日は「日本酒の日」として制定されたようです。



酒造りの準備着々と...

9月下旬から始まる酒造りに向けた準備が進められています。酒蔵の中や精米所の清掃や酒造りに使う道具の修理など、着々と進められています。

ついこの間は生酛造りの酛摺りで使用する木桶の柿渋塗りが行われていたので、激写！綺麗な木桶に生まれ変わり、酛摺りの準備も万全です。



ぬりぬり...ぬりぬり...
作業中の蔵人T

全員参加のBBQをしました！

9月9日、重陽の節句のこの日は、「ひやおろしの日」。新施設整備のために中を空っぽにし、骨組みだけになった倉庫を利用して、社内でBBQをして秋の夜を楽しみました。

まだまだ暑い日が続いていますが、9月下旬から酒米の収穫に酒造りスタートと、今以上に忙しくなるので、その前に....。参加はほぼ全スタッフで30人！大盛り上がりで終わりました！



この冬もまた、スタッフ一同心を一つにし、美味しいお酒を皆様にお届けしてまいります。今後ともどうぞよろしくお願いいたします！

