



私たちにとって暮らしやすいまちを考える

はむらミライ！トークカフェ 参加者募集中！

私たちの羽村を、もっと暮らしやすいまちにしていきたいため、みんなでわいわい対話しながら考えます。
気軽に参加して、市の「ミライ」について楽しく考えてみませんか。

中学生・高校生トークカフェ

…市内在住・在学の中学生・高校生

日 時 6月15日(日)午後2時～3時30分

子育てママ・パパトークカフェ

…市内在住で18歳以下のお子さんがある方

日 時 6月28日(土)午前10時30分～正午

大学生～働いている方トークカフェ

…市内在住・在勤・在学の18歳以上の方

日 時 7月2日(水)午後7時30分～9時

共通事項

会 場 プリモホールゆとろぎレセプションホール

定 員 各回30人(申込順)

ファシリテーター 浦山 絵里さん【ひとづくり工房
esuco(えすこ)代表】

トークカフェ申込み・問合せ

下の二次元コード、Eメール、電話または直接、企画

政策課内 314へ ☎ s101000@city.hamura.tokyo.jp

※Eメールの場合は、件名に「はむらミライトークカフェ」、
本文に「氏名、年齢、電話番号、参加したい回、一時

保育利用の有無」を記入してください。

★トークカフェによって申込締切が異なります。

◀申込み・詳しくはこちら(市公式サイト)



一時保育(要申込み)

お子さん連れでも参加できます。飲み物・おやつ
は準備してください。

※お気に入りのおもちゃなどがあればお持ちください。

||||||| さまざまなことにチャレンジしているはむらのすごい人を紹介！ |||



しみず りょういち
清水 亮一さん【農家・羽村市観光
協会副会長】

根がらみ前水田で作った米と羽村の水を使い、福生の石川酒造と共同で、5年前から日本酒「はむら」を生産している。今年の3月には、東京都が開発した東京初の酵母を使用した生酒「はむら」(500本限定)が登場。観光案内所や市内酒店で好評販売中である。



▲ラベルは市内に住む友人がデザインしたもの

日本酒の原料である「米」「水」「酵母」の全てが東京産の日本酒が、3月下旬に発売されました。「羽村の米と水」「東京産」の酵母を使った、オール東京産の、唯一のお酒です」
メディアや雑誌にも取り上げられ、遠方から買いに来るお客さんもいるとか。
原料の米を根がらみ前水田で作っているのが清水さんです。「羽村の水田は、多摩川の最上流にある貴重な水田。これを活用した特産品ができないか、と考えて思い付いたのが日本酒でした」
羽村は水もきれいだし、米もある。そこで近隣の酒造に相談を持ち掛け、応じてくれたのが石川酒造でした。最初の日本酒「はむら」(火入れ)を販売したのが5年前。毎年工夫を重ね、年々おいしくなっているそうです。そして今回、日本酒「はむら」に東京産の酵母を使った生酒が誕生しました。

日本酒「はむら」に使われるのは食用米のコシヒカリ。食用米を使うと甘口のお酒になるそうです。「ワインみたいな日本酒ができたら面白い。それに食用米なら、もし酒にできなくなっても食べれば良いからね」
酒作りの過程で出た酒粕も捨てず、肥料として水田に撒きます。「米の味?問題ないよ。撒いている時期は周り中に酒の匂いがプンプンするけど(笑)」
農業を継ぎたくなくて、サラリーマンになったこともあり、でも今の方が断然面白いね。羽村の水田を残すためには、皆に関心を持ってもらう必要があると清水さんは言います。
「米を作るだけでなく日本酒にしたり、酒粕でグラノーラを作っている人もいます。裏作でチューリップや大賀ハスを植えるのも、年間を通して水田に親しんでもらいたいから。学校の職業体験などのときには『羽村の農業はこんな工夫をしていて、まだまだ伸びしろがあつて、楽しいよ』と子どもたちに話します。若い人が関心を持ってくれるといいよね。だってさ、こんなちっちゃいまちなのにいろいろやっているの、面白くない?」とニヤリ。

生酒と火入れ、皆さんはどちらがお好みですか。2つの「はむら」を飲み比べてみてはいかがでしょうか。