

横浜のお酒

採れたての旬野菜を使った料理に合わせたいのは、地産地消のお酒です。

クラフトビール、ワイン、日本酒に焼酎……。

横浜市内産の農作物を使ったお酒が今、元気です。



BEER クラフトビールブーム到来!

日本のビール文化発祥の地・横浜。横浜にはブルワリーが10軒以上あり、中でも横浜ビール(中区)では横浜市瀬谷区産の小麦を使ったビールや、横浜市の水源・山梨県道志村の水で仕込んだビールをレギュラーで醸造しています。季節限定品では、イチゴ(戸塚区)、桃(港北区)、ホップ(港北区)、浜なし(戸塚区)など、横浜市内の農家と連携してその季節の味をビールに閉じ込めて届けます。

道志村から毎週横浜まで湧水運び、お店で出た残飯やモルトかすを堆肥として提供。横浜ビールの「フードループ」は、循環型社会形成に寄与する経済「サーキュラーエコノミー」としても注目を集めています。①



横浜ビールの「道志の湧水仕込」
「瀬谷の小麦」(各550円/330ml)。
販売は横浜ビール(P2)ほか市内
飲食店・百貨店など
yokohamabeer.com



フルーツビール「浜なしごーぜ」「農×
Beer(のびーる)檸檬」はいずれも期間
限定販売(各660円/350ml)。販売は
TDM1874 Brewery(P2)

横浜はワインの産地?!

横浜初のワイン醸造所・横濱ワイナリーでは、2020年に横浜市旭区の遊休農地を借り受けて、横浜でのワイン用ぶどうの生産を始めました。初収穫と醸造は2022年を予定。2年後にはオール横浜産のワインを楽しめそうです。②

横浜のブランド果実として有名な「浜ぶどう」。藤稔やシャインマスカットなど大粒で甘い品種が生食用として大人気です。2019年、保土ヶ谷区川島町の農家・三村大輔さんが、生食用に生産していたアーリースチューベンをワイン用として「地場ワインづくりプロジェクト」に提供しました。③



まほろばKyoho Rose
2020(酸化防止剤
無添加・山形県産
巨峰使用)(3,000円
/750ml)。横浜産ぶ
どうのワインは2022
年発売予定。販売は
横濱ワイナリー(P4)

WINE

SAKE

2020年、戸塚区東俣野町の田んぼで試験的に栽培された酒米「五百万石」が2月、純米酒になって市内(P3、2416マーケットほか)で販売予定



古川原さんが生産するホップは2種。カスケードとセンチニアル



無農薬栽培の野菜を自然食品店に卸す

古川原 琢さん



採れたてホップのビール

横浜市港北区高田町で2013年に新規就農し、JTFファーム株式会社を立ち上げ無農薬栽培に取り組む古川原琢さんは、2016年からホップの生産を始めました。ホップはツル科の多年草植物で、4mもの高さの棚にツルを這わせて栽培、一度根づけば複数年にわたって収穫することができます。2020年8月に10kg収穫したホップは、数時間のうちに生のまま横浜ビールで釜に投入されて醸造。そのビールは大人気で瞬間に売れてしまったそうです。「ものすごく新鮮なホップを使ったビールのおいしさは格別」と古川原さんは顔をほころばせます。生産地、加工場、消費地の近さが都市農業の最大の強みだと語る古川原さん。「ホップの生産を通して横浜の農業の素晴らしさを伝えるきっかけになる」との言葉に力がこもります。1

横浜ビール

横内 勇人さん



オランダ発祥の「ビアバイクツーリズム」を横浜で2020年に初めて成功させた横内さん。区内のブルワリー3軒をめぐるツアーは注目を集めた



5

横浜市大のビール「コルンムッター」は厚木市のサントガーレンが醸造・販売(506円/330ml) sanktgallenbrewery.com

TDM1874 Brewery

石田 美寿々さん



「グラウラーでのクラフトビールの量り売りを広げたい」と語る

ビールで学生にエールを!

2019年3月、横浜市立大学の学生が戸塚区舞岡町で生産した大麦のビール「KORNMUTTER(コルンムッター)」が誕生しました。ところが2020年は収穫時期と新型コロナウイルスの緊急事態宣言で活動ができず、収穫が遅れてしまいました。梅雨前になんとか収穫した大麦のミカモゴールドは残念ながらほとんど発芽せず、プロジェクトに暗雲が…。2021年は木原生物学研究所での研究栽培で以前に冷蔵保存していた小麦種子で醸造を続け、2022年に命をつなぎます。今年3月上旬発売の小麦のビールKORNMUTTER SAKURA 2021スペシャルバージョンを飲んで学生の未来を応援したいですね。5

マイクロブルワリーのSDGs

緑区のTDM1874 Breweryでは、同じ町内にある佐藤農園と共同開発した「農×Beer(のびーる)」の第一弾・檸檬ビールを2020年12月に発売しました。醸造所から出るビールの搾りかすを肥料として佐藤農園が使い、佐藤農園で生産された野菜をTDM1874 Breweryでは料理に使ったり、ビールをつくったり。ビール用の水筒・グラウラーでのテイクアウトも歓迎。「私たちのSDGsです」と、取締役の石田美寿々さんは言います。3 4

焼酎や搾りももの市内産で!

横浜市資源リサイクル事業協同組合では、横浜産の飲料をリユースびんに瓶詰めし、横浜・関内エリアの飲食店に卸して使用後の空き瓶を回収する「資源循環×地産地消」に取り組んでいます。2020年はリユースびんを使って浜なしのジュースや、金沢区の摘果みかん(青みかん)の加工品を開発しているアマンダリーナの「あおみかんのしずく」が出荷されました。さわやかな味わいでサワーやカクテルの割りものとしてぴったりです。6

都筑区にある酒屋「酒のうちの」では、2010年代に都筑区の福祉事業所と連携してつくった芋焼酎「夢のつづき」を取り扱い中。都筑区産の紅あずまのほんのりとした甘さと香りのよさが特徴です。7
TSUBAKI食堂(中区)では、市内産小松菜のサワーが「ここでしか飲めない味」と大人気。野菜や果物を割りものにすれば、お酒の楽しみもますます広がります。8



6

「あおみかんのしずく」の330mlのリユースびんは飲食店のみでの取り扱い。市販はアマンダリーナにて(660円/180ml) hamandarina.com

9

三村さんのぶどうを使ったワイン(3,347円/750ml)は今年のは予約で完売。問い合わせは三村さんの直売所ないる畑(TEL:045-373-5620)

住宅地からワインが!

保土ヶ谷区で代々続く農家・三村大輔さんは、就農した年にご自身の作物としてぶどうの苗を植えて、以来20年以上にわたり住宅地の真ん中にある畑でぶどうを生産しています。2019年、横浜小売酒販協同組合保土ヶ谷支所や地元の有志によって「地場ワインづくりプロジェクト」が始まりました。現在、山梨県のワイナリーで醸造中のワインは、2月に瓶詰めして出荷されます。「やっぱり生食はおいしいけど…ワインも最高です」と三村さん。9



三村大輔さん

保土ヶ谷区川島町の直売所ないる畑では年間60品目を扱う



五十嵐 哲朗さん

熊澤酒造を引っ張る生え抜きの杜氏

横浜産酒米の日本酒

2020年、横浜市戸塚区東俣野町で、横浜市初となる酒造好適米「五百万石」が収穫されました。茅ヶ崎市にある熊澤酒造で湘南産の酒米と合わせて醸造し、2月3日に「天青 立春朝しほり」として出荷。杜氏の五十嵐哲朗さんは「酸のおかげでボリューム感があるお酒。さわやかかつ落ち着いた味わいで、食中酒に最適です」と自信をのぞかせます。「今後も横浜の農家さんと連携していきたいですね」と五十嵐さんは期待を寄せます。10



7

都筑区産紅あずまを使った「夢のつづき」(1,320円/720ml)。販売は酒のうちの(TEL:0120-02-1122)



8

TSUBAKI食堂のオリジナルメニュー「小松菜サワー」(550円)



戸塚区東俣野町の田んぼで試験栽培された酒米

10

熊澤酒造「天青」純米直汲み無濾過生原酒(2,970円/1,800ml、1,705円/720ml)。販売:天青特約店、問い合わせ:熊澤酒造 kumazawa.jp



横浜のお酒を買える&飲めるお店

※本欄で記載以外の百貨店・スーパーマーケット・酒販店でも取り扱いがある場合もあります ※営業時間は通常時の表記です。新型コロナウイルス感染予防のための短縮営業時間については、お店にお問い合わせください。

横浜ビール 驛の食卓

生産者の顔が見えるメニュー表! 種類豊富なクラフトビールと相性◎

1



横浜の歴史やストーリーを感じる地産地消の食材と、道志村とのフードループで環境保全にも取り組む驛の食卓。併設のビール工場からできたてのビールを楽しめる。

住所:横浜市中央区住吉町6-68-1 TEL:045-641-9901 営業時間:平日11:30~15:00/18:00~23:00、土曜11:30~23:00、日祝11:30~21:00 umaya.com

TDM1874 Brewery

英国人醸造家が追求した味わいを キャッシュオンデリバリーで気軽に

3 4



1874年創業の酒屋が営むマイクロブルワリー。十日市場町の本店のほかに横浜関内店、青山店があり、ファンを広げている。ワインや日本酒、焼酎の物販も充実。

住所:横浜市緑区十日市場町835-1 TEL:045-985-4955 営業時間:11:00~23:00(水曜定休) sakaguchiya.co.jp

TSUBAKI食堂

横浜市庁舎にオープン! 地産地消の名店はお酒も楽しめる

1 6 8 10



地産地消の料理人・椿直樹さんがオーナーで、創作和食料理として二十四節気に沿った旬の食材と料理を心ゆくまで満喫できる。地産地消の物販コーナーもありお土産にも。

住所:横浜市中区本町6-50-10 LUXIS FRONT 2F TEL:045-211-4300 営業時間:11:00~15:00/17:00~23:00

2416マーケット

「2416」は神奈川県面積。 酒や野菜、雑貨などが揃う

1 10



神奈川の厳選素材を楽しむレストランを中心に地元で愛されるベーカリーや鎌倉・横浜野菜の販売、県内作家の作品などをセレクトし神奈川県魅力発信するマーケット。

住所:横浜西区南幸1-1-1 NEWoMan YOKOHAMA 6F TEL:2416マーケット 045-322-2416 営業時間:平日10:00~21:00、土日祝10:00~20:30 2416market.jp

さまざまな立場から地産地消に
取り組む方をご紹介します

はまふうど人登場

Vol.56

横濱ワイナリー株式会社
代表取締役
町田佳子さん
(横浜市中区)

「世界を変えたい!」情熱で オール横浜のワイン生産に取り組む

2020年、旭区の遊休農地を横濱ヴィンヤードとして、念願のぶどう栽培に着手した横濱ワイナリー(株)の町田佳子さん。「横浜でワインをつくると決めた時から、横浜でぶどうを栽培したいと思っていた」と語ります。2016年に会社を登記、2017年に中区新山下に醸造所を設立。この間、醸造に関する免許の取得や機械への投資、原料の調達など「初めて尽くし」のことに挑戦し続けてきました。町田さんの元々のキャリアは環境NGOの広報マネージャーで、ワインづくりは専門外。なぜワインを?

「たまたま私がワイン好きだったというのがあるのですが、前職で食糧問題に取り組んでいたので、食べ物の生産や消費、廃棄に対する関心を広げるための場が必要だと感じ、食の生産の現場に入ることが必要だと思って。それで、横浜で初めてのワイナリーをつくらう、と」。ワイン業界はどちらかといえば美食追求の世界で、環境問題から参入する人は珍しいのだそう。

2017年の醸造開始以来、町田さん自ら産地に足を運び、信頼関係を結んだ生産者から直接ぶどうを取り寄せ、極力添加物を使わないナチュラルな製法で、年間約8,000本のワインを醸造しています。



横濱ヴィンヤードは旭区の遊休農地を借り受けシャルドネとピノ・ノワール200本を植えた。2021年も200本追加する予定

「横濱ヴィンヤードでは、農薬を使わないぶどうづくりを目指します」と、またしても難題を自らに課す町田さん。

これまでも醸造体験など参加型ワイナリーとして場をひらいてきましたが、ぶどう栽培も「苗のオーナー制」にして、農作業にも参加の幅を広げました。2020年は150人の募集があつという間に埋まり、2021年も農地を広げるため新たに100人募集中です。

今後はワインボトルのリユースや、「中区で栽培もしてみたい」と、夢を広げる町田さん。醸造、栽培、広報、営業、販売、経営と、細腕でやり抜くバイタリティーがあれば、世界共通の目標でもある「SDGs」を統合的に体現するワイナリーとして世界に羽ばたく日も遠くないかもしれません。



現在のぶどうの産地は青森、岩手、山形、長野など。ワインの他にシードルや、港北区のながさわファームのイチゴを使ったフルーツワインも

横濱ワイナリー

住所: 横浜市中区新山下1-3-12 TEL:045-228-9713
営業: 14:00~20:00(月~金・祝前日)/11:00~20:00(土日祝)
※新型コロナウイルス対応のため営業時間変更中
<https://yokohamawinery.com/>

横浜市からのお知らせ

地産地消サポート店マップにデジタル版が誕生!

～地産地消をくらしのなかに～

横浜市内産の農畜産物を使用して、地産地消に取り組む飲食店を紹介する「地産地消サポート店マップ」にデジタル版が誕生しました。これまでのエリア別(紙タイプ)の地産地消サポート店マップとは異なり、横浜市全域の地産地消サポート店の情報が1つにまとまっています。現在地周辺の地産地消サポート店が素早く検索でき、現在地からお店までの徒歩または自動車による経路案内が行えます。お出かけの際は是非ご利用ください。

※ 歩きながらのスマートフォン等の操作は大変危険です。ご利用の際は立ち止まってお使いください



アクセスはコチラ!



はまふうどナビのバックナンバーは
ウェブサイトでもご覧いただけます

はまふうどナビ 検索

発行:横浜市環境創造局農業振興課 令和3年2月発行

〒231-0005 横浜市中区本町6-50-10 TEL:045-671-2639 FAX:045-664-4425



横浜みどりアップ計画