

日本酒「はむら」

今年は生酒も

羽村市観光協会が、すべて東京の材料で造った日本酒「はむら」が3月21日発売された。今年は生酒も初めて生産した。

「羽村の新しい特産品を」と、2020年に始まった羽村産の米と水を使って醸造した日本酒づくり。今年は麴力ビも都内で生産されたものを使い、酵母も都立産業技術研究センター（立川市）が開発した清酒用酵母を使った。

羽村市内を流れる多摩川の伏流水「はむらの水」で、コシヒカリ1トンを使い仕込んだ。醸造を石川酒造

すべて東京の材料で造る 羽村市観光協会が発売



日本酒「はむら」のタンクの前で当時の前迫さん、清水さん、池田さん、田中さん（左から）

（福生市）に委託し生産。市内の酒店で販売

するほか、5年前から同市のふるさと納税返礼品としても扱われている。



引き出すよう醸造し、マンゴーやレモンぽいさわやかな香りが特徴と話す。

3月11日には、同観光協会会長の池田恒雄さん、米を提供した副会長の清水

杜氏の前迫晃一さんが、「新しい酵母は、粘りが弱く、さっぱりしている羽村産コシヒカリのポテンシャルを

亮一さん、事務局長の田中繁生さんが同酒造を訪れ、瓶詰め前の清酒を確認。試飲した池田さんは「すっきりしたおいしい酒。後味も最高。年々おいしくなっている」と太鼓判を押す。清水さんは「進化し続ける酒が楽しみ」と期待を込める。

「小作駅前の肉屋さん」、53年の歴史に幕



真面目に仕事と向き合ってきた宮崎さん

常連客ら名残惜しむ

愛された豊富な総菜

「小作駅前の肉屋さん」として親しまれてきた羽村の「伊勢屋精肉店」（羽村小作台）が3月いっぱい、53年の歴史に幕を閉じた。2代目店主の宮崎正信さんが自身の体調を踏まえて決断した。常連客は名残を惜しんだ。

1978（昭和53）年に宮崎さんの兄・守正さんが創業。正信さん

も「揚げハンバーグ」はテレビ東京の情報番組「出沒！アド街ック天国」で紹介され、話題を呼んだ。小作駅が木造の田舎駅だった頃から看板を掲げた店は数軒。1986（昭和61）年に駅が橋上化すると、大手電機メーカーなどの会社員が乗降する東口はにぎやかになった。バブル経済のただ

中には不動産関係者の間で「東口は西多摩を代表する都会になるのでは」との声も聞かれたほどだった。伊勢屋は、昭和、平成、令和と店を取り巻く環境が大きく変わる姿を見続けてきた。宮崎さんは「ひたすら真面目に仕事をし、皆さんに支えられ続けられた。満足している」と話す。

屋号をそのままに店を引き継ぐ人が見つかったのが宮崎さんにも、顧客にも救い。準備が整い次第、4月中旬にも再オープンする。リタイア後は「まずは体を休ませたい」と宮崎さん。「元氣なときは店をのぞいて、アドバイスできることがあれば声をかけた」という。

営業時間は9時～19時30分。揚げ物の販売は、10時～12時30分と15時～17時30分。この時間帯であれば、ショーケースにない揚げ物も揚げるといふ。日曜・祝日定休。

地域ともに25年、家庭的で温もりある
ケアが安心と信頼を育んでいます。

老人デイサービスセンター 福楽園
高齢者在宅サービス増戸センター

社会福祉法人 豊生会 特別養護老人ホーム福楽園

〒190-0155 東京都あきる野市網代326-1 ☎042-596-4112 fax 042-596-4176

高品質なサービス きめ細やかなサポート

TCN

テレビ
豪華専門チャンネル・地域コミュニティ番組

インターネット
超高速 光2.5Gbps!

電話
番号そのまま、節約固定電話

多摩ケーブルネットワーク

0428-32-1351
www.2t-net.ne.jp