

スローフード福島主催

人気米稲刈り

2007年10月21日午前11時より「人気米酒1号(仮称)」の稲刈りを行いました。

当日はやや雨が降ったり止んだりの天候でしたが、スローフード福島 佐々木会長のご挨拶後、生産者



丹野さん、佐藤さんの指導のもと、参加者30名の皆さんが「鎌を持ち、田んぼに足を踏み入れ」いい酒が出来るように「と思い思いに稲刈りを行っていました。また、ご家族による参加も多く、自然豊かな福島市水原地区にはイナゴが多数生息しており、夢中になってイナゴを追っている姿が微笑ましい光景でした。また、稲刈り終了後、集会所をおかりして昼食懇親会も行われました。

前日に刈った同酒米とコンヒカリのおにぎりを食べ比べ、豚汁や佐々木会長特製料理をおかず「人気」のお酒を飲みながら楽しい一時を過ごしました。

今後はこのスローフード福島の皆さんの夢をのせた米による人気「純米大吟醸」にご期待ください。

《佐藤隆》

スローフード福島

新年会

1月4日、スローフード福島の新年会が会長の店、sakaba 駄馬酒で行列、会員の皆様と今年の事業計画を話しながら楽しいひとときを過ごしました。(遊佐)



スローフード福島 日本酒仕込み体験

2008年2月17日、厳寒の朝(マイナス5℃)、スローフード福島の事務局であります人気酒造(株)において、日本酒の仕込み体験が行われました。同団体のイベントとして行われました。昨年4月の田植え、10月の稲刈りと会員の皆さんの育てたお米での仕込み作業となりました。このお米は五百萬石の自然発生種で現在、新

品種登録の申請中です。会員の方々に初め40名の参加を頂き班別に作業開始です。最初は製麹作業として蒸米をさまざま麹菌をまぶし、麹を造ります。蔵人以外、めったに体験の出来ない作業です。

休憩を挟み洗米作業に挑戦、山田錦の手洗いで限定吸水での洗米です。10℃の冷水での作業で担当の方は、さぞ冷たかったと思います。予定外に通常作業にもお手伝い頂き、ありがとうございました。甘酒、もちつき、雑煮での昼食と楽しんで頂きました。

4月27日には出来上がった純米大吟醸の初呑み会での披露目も予定されています。ご参加お待ちしております。(大内)



▲蒸米を広げて冷却します



▲仕込みタンクの槽入れ



▲参加者全員で記念撮影



▲昼食は会長手造りのお雑煮と杜氏さんの甘酒(車で来社の方には)です



吟醸しか造らない蔵

手づくりでしか造らない蔵

