

スローフード 福島の活動での酒造り

■ パシフィコ横浜のスローフードフェア2008に出店しました。

4月26日、27日の2日間、人気一の本酒焼酎だけでなく、いっしょに二本松の米や福島の手作り味噌の販売もしました。当日は好天に恵まれ、約3800人のお客様が来場され、米をテーマにしたフェアを楽しまれました。日本酒造組合中央会のきき酒コーナーでは50銘柄以上のお酒が試飲でき、中には肴を会場で仕入れてきて、じっくり座って飲み比べを楽しむ人も多く見られました。



初呑み会

4月27日はスローフード福島主催の初呑み会でした。スローフード福島が発足したきっかけは、まぼろしの酒米「亀の尾」を生産しお酒を造り、呑む「福島日本酒トラストの会」がイタリアのスローフード協会に認められ、テッラ・マードレに招待されたことでした。やっと完成した「スローフード純米大吟醸」は素直な酒で、今回は生のまま楽しみました。この純米大吟醸のお米は、福島で酒米の田んぼ(五百万石)の中から、成長が遅く背

丈が高い稲穂が発見され、それを増やし育てた、福島の気候風土から生まれた自然発生の品種です。この苗を育て、スローフード福島の主催で田植え、稲刈、仕込み体験のイベントを行います。その参加者全員の名前がラベルに表記されています。その米を100%使用し、米の旨味を引き出した高品質でバランスのとれた純米大吟醸です。



『田植え』を行いました。

5月11日は人気米の田植えを行いました。



総会が行われました。

7月27日土湯温泉の「観山荘」にて3回目の総会を行いました。スローフードにいがた代表副幹事の岩田桂氏に講演をしていただきました。テーマは『なつかしき未来社会を拓く』これをスローフードの理念を守りながら、多くのネットワークを生かし、楽しく美味しい活動のご紹介でした。



人気一の呑み切り酒、魚将の常連さん、桃畑でバーベキュー

8月24日福島飯坂の木村さんの桃畑で、人気一の呑み切り酒を楽しみました。この会は、千葉の魚将さんの常連の皆さん、スローフード福島のメンバーが集まって開かれました。しかし生憎の天気で、急遽木村さんが立ててくださったピニールハウスで雨を凌ぐことができました。人気一は呑み切りが2、3日前に終わったばかりで、大吟醸、純米大吟醸、黒人気、芋人気、と魚将さんの魚介類を堪能させていただきました。



畑の見学会

9月28日曇り空の少々肌寒い天気の中、福島市内内の『すどう農園』にて、野菜畑の見学会が行われました。



情報誌『ゆう』で紹介されました。

毎月、月末に福島民友新聞にはいるタブロイド版の情報誌『ゆう』でスローフード福島が紹介されました。

