

スローフード福島の稲刈りをしました。

10月26日はスローフード福島主催の稲刈りイベントを開催しました。酒米の新品種であります『人気米』は、五百万石から自然発生し、大粒で心白があり、背丈が高く成長が遅いため、刈り取り時期も遅い品種です。福島の稲刈りと言えば10月前半が通常ですが、こんな時期に稲刈を行うことになってしまいました。そんなことが出来るようになったのも、地球が温暖化しており、以前は今頃になると霜が降り始めるのですが、ここ数年そんなこともなく、背丈の高い酒造好適米もできる環境が東北にも訪れたのです。しかし、今年の人気米の出来は今ひとつ、原因は開花時期の8月に低温と雨が続いたためと思われます。(ただ酒造りに影響が出る程の問題ではありませんのでご安心ください)米の出来が今ひとつの年ほど酒造りの腕の見せ所と昔から言われ、凶作の年は返って酒が良いというのも、単純に米の善し悪しで酒の出来が決まることのない日本酒の特徴です。



仕込み体験を開催しました。

2月22日、人気酒造でスローフード福島主催の仕込み体験を開催しました。朝8時30分よりラチオ体操からスタート、スローフード福島の須藤会長からの挨拶、二本松の三保市長から祝辞をいただき作業開始。蒸米班と麹班の2班にわかれ、蒸米班は和釜で蒸した米を放冷する作業、麹班は引き込んだ蒸米に種麹を振って床もみ作業を行いました。終了後は、酒米といっしょに蒸した餅米でついたお餅と豚汁で腹ごしらえ、車を運転して来なかった方はお酒の試飲があり皆さん楽しんでいました。



本の紹介

「dancyu」3月号

プレジデント社 発行 定価860円



「人気米」黒人気が福島の黒人気が掲載になりました。『発掘! 地元だけで愛されてきた本物の地方銘酒』という中で取り上げていただきました。とても光栄です。黒人気には1.8L・720ml・300mlがありますのでこの機会にお試しください。

プレジデント社の雑誌、ダンチュウ dancyu 2009年3月号に人気一が掲載

日本酒を紹介する雑誌として定評のあるダンチュウ dancyu に人気一の黒人気が掲載になりました。『発掘! 地元だけで愛されてきた本物の地方銘酒』という中で取り上げていただきました。とても光栄です。黒人気には1.8L・720ml・300mlがありますのでこの機会にお試しください。

「Food Life」

2008 10号 発行

雑誌FoodLifeに、友田晶子の気になる日本酒今一番新しい日本酒蔵「人気一」の人氣酒造(福島)と題して、紹介していただきました。



「紫舟」さんのパンフレット

「紫舟」さんのパンフレット

人気一のロゴの作者、紫舟さんから新しいパンフレットをいただきました。パンフレットには紫舟さんの有名な作品がたくさん載っています。主な作品は、NHK美術番組「美の壺」題字・アサヒビル、「濃醇梅酒」商品名・浜崎あゆみ、ミュージックフィルム「月に沈む」題字・London京懐石(生)「命名・ロゴ(ミシラン星受賞)」など、人気一のロゴも出ております。この他にも、最近の作品は平面的な文字が立体になった3D書、どんどん進化してますね。

「福島リビング新聞」でご紹介いただきました

この日はちょうど大吟醸やスパークリングの瓶をデザインをして頂いた、デザイナターの柿木原さんと風呂敷包みを考案した小森合さんが蔵見学にいらしていたので一緒に取材して頂きました。

A collage of photos and text from the Fukushima Living News. It includes a photo of people at an event, a photo of a sake bottle, and several columns of text. A logo with the character '枝' (Eda) is also visible.

編集後記

人気通信第2号をお届けします。最近はずべて人気酒造のホームページでリアルタイムに情報を発信していますので、人気通信を出すペースが遅くなってしまい申し訳ございません。おかげ様で人気酒造は2シーズンの酒造りも順調に進んでおります。今後ともよろしくお願ひします。 (遊佐)

吟醸しか造らない蔵 手づくりでしか造らない蔵