

『そば焼酎出逢い』モンドセレクション最高金賞受賞 で佐藤雄平知事と面談

県庁の知事室で、当歳で製造しているそば焼酎がモンドセレクションの最高金賞を受賞し、その報告と祝賀会のお誘いを兼ねて、佐藤雄平知事に面談いただきました。その後、県庁内の記者クラブで合同の記者会見をさせていただきました。NHKニュースを始めたくさんのメディアで記事にさせていただきました。



本格焼酎そば「福島風の出逢い」2009モンドセレクション最高金賞受賞祝賀会

サンルート福島で祝賀会を開催していただきました。FMポコの菅原社長に司会をしていただき、実行委員長のプロジェクトF21代表の斎藤武二社長から、経過報告として、このそば焼酎が4年度(2004銀賞、2005金賞、2006金賞)で最高金賞をいただいたこと、製造方法を変更し受賞したこと、これからの計画として麦焼酎の出逢い、芋焼酎の出逢いの開発に取り組んでいることを御礼とお話いただきました。祝辞は、福島県商工労働部観光交流局の武次長、福島大学の今野学長、会津坂下の竹内町長、うつくしま蕎麦王国協議会の唐橋会長にいただき、二本松の三保市長のご発声で、このそば焼酎で乾杯させていただきます。また写真の通り、戦略を担当していただいた福島大学の西川教授に、そば焼酎出逢いのスペシャルボトル(4.5L)を功労者記念

念品として贈呈、中閉めを福島県中小企業団体中央会の菅野常務理事にいただき、とても盛会の祝賀会でした。このそば焼酎は多くの皆様に支えられ、少しづつではありますが福島県が誇る地元産品に成長させていたいただいたことを実感しました。現在もそば焼酎の仕込みをしていますが、この秋からは福島県が新しく開発したそばの新品種「会津の香」を原料にしたそば焼酎の仕込みも始まります。麦、芋の栽培も始めておりますので、これからの新商品も、そば焼酎同様よろしくお願ひ申し上げます。



本格焼酎そば 福島風の出逢い



1800ml(25度) 720ml(25度) 720ml(原酒43度)
希望小売価格 3,045円(税込) 1,449円(税込) 3,675円(税込)

蔵の毎日の仕事、權(カイ)入れ

3月二本松は雪で、まだまだ寒い日が続いています。人気酒造では、やっと今年度の仕込が終了しました。後は醪の管理、発酵が終ると絞りと火入れ作業が残されています。これは来月までかかる予定です。醪に權(カイ)を入れて温度を均一にするよう混ぜ合わせる作業を時間を決めて何度か行います。また、酒質や酵母がタンクによって違うので、何本も權棒を使って混ぜられないように気を遣って作業をします。



大吟醸の山田錦の洗米

大吟醸の原料処理の様子です。40%精米の山田錦を手洗いしました。高精白の酒米はとてデリケートですので、丁寧に手で洗います。また水の吸水も早いので、その作業時間はストップウオッチで計り管理します。ちょうど蔵では高級酒の造りが続き、宿泊をして麴造りをしていく真最中です。



人気酒造で今年の蒸留が始まりました。

人気酒造は寒造りにこだわっていますので、日本酒は10月末〜4月までの造りです。昔は出稼ぎの農閑期の造りが主流だったのですが、今は年間を通じての雇用が当たり前の時代、農家も農産物を加工したり、ビールハウスで年間を通じていそがしくなっています。そこで東北流の焼酎造りで、芋、麦、米、蕎麦、といった原料で口ツク専用の東北ならではの「きれいで洗練された焼酎」が特長の焼酎を造り、5月から仕込み始めた焼酎がちょうど6月から蒸留を始めていきます。日本酒のようにじっくり熟成させて、飲み頃が楽しみです。



福島県産『山田錦』今年も順調に育っています。

福島市松川町の山田錦の田んぼに行ってみました。5月に田植えしてから1ヶ月以上が経過し、すくすくと育っています。今年の夏は暑くなりそうですが、本場兵衛に負けない山田錦が福島でできるようになるには気候が最も大きな問題です。地球の温暖化による環境変化は深刻ですが、山田錦が福島でできるのはとても楽しみです。

