

スローフード福島活動

スローフード福島主催、味噌仕込体験

2月22日午後からは、松川の丹野さんの家で味噌仕込体験が行われました。茹でた大豆を搗り潰し、米麴、塩を混ぜ合わせ、味噌仕込を行いました。今回は手造りらしく甘みを増す為、通常販売されている商品より麴の割合を増やし、大豆と麴を1:1の割合にした贅沢な味噌です。10月頃には美味しい味噌が出来上がる予定です。



スローフード全国大会 食の都庄内フェスタ

3月7日はスローフードの全国大会が、山形県の庄内で開催され参加してきました。島村菜津さんの講演会、全国のCVリーダーを代表して、杉並、横浜、宮崎・綾、長崎、山形在来作物研究会、の活動事例報告がありました。その後にはスローフード・ジャパンの総会、夜は懇親会と150名、200名の参加者が全国から集まり、山形の美味しい食を楽しみました。



今年の『人気しずく』

福島の松川町水原地区の丹野さんを中心に栽培をお願いしている、独自の品種『人気しずく』の今年の田植えが始まります。今年の苗ですが、健康そうにスクスクと育っておりました。『人気しずく』は地球の温暖化により、数年前にはできなかった東北産の山田錦級に背の高い(刈り取り時期が遅い)新品種で、高品質な酒造りを目指して、松川町水原地区の丹野さんを中心に栽培をお願いし、全量を人気酒造で純米大吟醸、本格米焼酎、純米吟醸、吟醸の麴米に使用している酒米です。

今までの経緯

2005年五百万石の田んぼから一段と背の高い自然発生種を発見し、心白があり、茎も堅いことから酒造りに向いていると直感し70g収穫、2006年種を一粒づつ播いて45Kg収穫、2007年45kgの種から約5tを収穫し、2008年の寒造りで純米大吟醸を仕込みました。2008年はちょうど8月の長雨に出穂が重なり、満足のいく品種は得られませんでした。そして2009年1月『人気しずく』を農林水産省に品種登録申請をしました。今年には天候に恵まれることに期待しての5年目のシーズンです。

去年は米の出来は今一步でしたが、その分醸造でカバーし、2007年にも劣らない2008年産の純米大吟醸『夢うさぎ』ができました。現在2008年産 純米大吟醸「夢うさぎ」1.8L、本格米焼酎「夢うさぎ」720mlが発売中です。



希望小売価格 4,500円(税込) 1,260円(税込)

『初呑み会』を開催

4月25日、サンパレス福島で『初呑み会』を開催しました。昨年5月に田植えを行った酒米を、10月に稲刈を行い50%まで精米、2月の仕込み体験で麹づくりを行い純米大吟醸を仕込み、そのお酒が今回できあがり、ご参加いただきました方全員の名前がラベルに入った、純米大吟醸「夢うさぎ」が完成しました。このお酒の完成を祝い、まだ若いしほりたてのお酒を、できたての生のままいただくイベントがこの『初呑み会』です。



酒米の田植え

5月10日は酒米『人気しずく』の田植えを行いました。今回は約50名の参加をいただき、重労働のハズの田植えが、あっけなく終了(特に福島大学経済学部飯島ゼミの皆さんのおかげです) 終了後は懇親会、今回のメニューは筍づくし! 筍の煮物、筍の木の芽和え、竹豆腐、筍ご飯、おつけもの、よもぎ団子、酒は『夢うさぎ』と『夏生 純米吟醸』かなり定員オーバーでした。



筍掘り体験

田植えのオプションで、佐藤勝佐さんに筍掘り体験をお願いしました。参加者は筍を掘ったことがない人ばかりで、大変好評でした。土から少しだけ見えているのを発見し掘ったものが旨いので、探するのに苦労しましたが、その後、掘ってすぐに食べる新鮮さは、何よりもご馳走でした。

吟醸し
か
造
ら
な
い
蔵

ま
づ
く
り
で
し
か
造
ら
な
い
蔵

蔵