

# 夢そうま 春雷 本格麦焼酎 新発売しました。

『夢そうま』は美味しい相馬のお米と水をアピールするため、相馬商工会議所が企画した『相馬ブランド酒』です。相馬市で栽培された大麦「春雷」と相馬の地で湧き出た「天明水」を使用し、人気酒造が手造りで蒸留、東北芸術工科大学がプランニングとデザインを担当した高品質の本格麦焼酎です。

## 夢そうま

### 春雷 本格麦焼酎

原材料 大麦・米・米こうじ  
アルコール度 25

720ml 1260円(税込)

1800ml 2400円(税込)



## 福島県の風出逢い 本格焼酎の活動

そば焼酎『福島県の風出逢い』創作メンバーの集いが開催されました。

10月28日、福島県でそば焼酎『福島県の風出逢い』を、このプロジェクトが始まった2003年当時、開発に携わった方々が集まって、第一回の創作メンバーの集いが開催されました。『福島県の風出逢い』はその名の通り、「人と人との出逢いを大切にした」という商品名の由来がこの集いの目的であり、この日も人気一歩の『初しほり』と『出逢い』を飲みながら、



福島大学の西川教授、八代教授をはじめ、福島を代表する政界、経済界のメンバーで語り合うことができました。

## 大麦の新品種にチャレンジ

麦焼酎の原料に、できるだけ地元産の大麦を使用できるようにしたいと思っ

県内産では相馬市産の「春雷」だけでしたが、地元二本松市東和町の「NPO法人ゆうきの里東和ふるさとづくり協議会」に協力をいただき、来年は相馬産に加え新品種で1本仕込める量を作付けする事ができました。今回作付けにチャレンジした2品種は、極低ポリフェノール六条大麦で(まだ名前がついていません)元々は麦ごはん用で開発された品種です、押麦と切断麦適性があること、二本松の気候に合っていること、選びました。もう1種類はパンやお菓子、麺などに開発された裸麦で、従来の2〜3倍の食物繊維を含んだ高グルカン含量大麦の中から選びました。来年の梅雨前に収穫して仕込む予定で、今から楽しみです。



## 西会津の生産者の入賞報告会

J A会津いいで青年部の西会津支部長、目黒輝夫さんが、人気一歩の芋焼酎原料生産の取り組みを「優・究・農・地(ゆうきゅうのうち)」の活用」と題してプレゼンし、福島県J A青年大会組織活動実績発表で最優秀賞を受賞しました。



## 出逢いを通して大地の恵みに感謝するつどい

道の駅ふくしま東和で、『福島県の風出逢い』シリーズの生産から販売までに携わるメンバーが集まって、活動報告を行い懇親を深めました。

