

スローフードの活動

スローフード福島、酒米の稲刈をしました。

10月31日、通常のお米は10月初旬には刈り取りですが、この『人気しずく』は酒米で背が高く大粒なため、今頃の刈り取りです。全員で鎌による手で刈り取りして汗を流した後、今回は横浜から料理研究家の黒川陽子さんに『生物多様性について』と元西の都酒造経営企画室長の伊藤正義さんに『本格焼酎の実状』というテーマで講演していただきました。生物多様性は、売れるものだけになって種類がどんどん減っている野菜や果物の現状を知り、我々で種をとってたくさんの種類を地球上から減らさないようにするといった内容で、まさに『人気しずく』のように、この地で生まれて種をとって増やしている品種のお話でした。本格焼酎の実状は、日本酒造りを長く経験した後、九州で焼酎造りに携わった伊藤さんの経験談で、両方の造りを極めたプロの目からみた大きな違いや、一般には知られていないデイリーな焼酎のお話でした。その後は懇親会で、スローフード福島で造った純米大吟醸夢うさぎと本格米焼酎夢うさぎを飲みながら、佐藤さん手造りのお餅をアンコ、クルミ、白菜、の味でいただきました。あまりの絶品で、料理研究家の黒川さんも絶賛でした。



横浜象の鼻パークでスローフードピクニック

イタリアからスローフードインターナショナル会長、カルロ・ペトリーニ氏を迎え、東京ピクニッククラブの協力をいただき、横浜ベイエリアの象の鼻パークでスローフードピクニックが開かれました。全国のコンヴィヴィウムから多数の参加をいただき、写真のように日本酒の鏡開きでスタート、アルカの食材でランチという贅沢なピクニックでしたが、途中で雨が振り出しやむなく中止。もともと雨天中止のイベントでしたので仕方ありませんが残念でした。



横浜でテッラマードレジーヤパンを開催しました。

10月23日は横浜でスローフードインターナショナルとスローフードジャパンが主催するテッラマードレジーヤパンが日本で始めて開かれました。横浜市開港記念会館を会場にカルロ・ペトリーニ会長の基調講演、生産者を代表して岩崎政利雄氏に種々の多様性について講演がありました。その後、分科会に分かれていろいろなテーマで議論が交わされましたが、もちろん私は日本酒の分科会に、松崎晴雄氏にお願いで「自家栽培米と有機認証の酒造り」というテーマで橋場氏と丸本氏をゲストにお話いただきました。参加者は十数名と多くはなかったのですが、韓国のスローフードが多く参加していただき、酒米への質問が多く盛り上がりました今回は第一回で告知不足の感が否めませんでしたが、これから回を重ねる毎に良い結果を出して行きたいと思えます。



阿久悠さんの名曲トリビュートアルバム発売を記念して焼酎のギフト

阿久悠トリビュートアルバム「Bad Friends」の発売を記念して、人気一とCDのコラボ焼酎を発売する事になりました。CDジャケットと同じデザインのラベルで、「Bad」な「Friends」達が集まり、それぞれの色でカヴァーした「ピンクだけ！」の楽曲とともに、焼酎もお楽しみください！CDと芋焼酎のセットはこちら
<http://www.exepass.jp/products/3420.html>

麦焼酎と芋焼酎のセットは人気酒造のホームページで購入できます。

ピンク本格焼酎芋麦セット 3150円(税込)



吟醸しか造らない蔵

手づくりでしか造らない蔵

吟醸