

味噌仕込み体験を行いました

2月27日味噌仕込み体験会を福島市の農家、丹野さんのお宅で行いました。約20名の参加で、写真のように、酒米『人気しずく』で味噌麹をつくり、丹野さんの畑でできた大豆を茹でてミソチにします。麹と大豆を1:1の割合で混ぜ、食塩を25%添加すれば出来上がりです。塩分が少なく、麹が多いので、甘くて旨味たっぷりの味噌ができます。1キロ400円で販売しました。



土湯温泉で『立春しほりナイト』

2月27日は土湯温泉の観山荘さんで立春しほりナイトを開催していただきました。豪華温泉のお膳と、寒造りの立春しほり、スローフード福島で造った『夢うさぎ純米大吟醸』、そしてサプライズで、この日ちようど搾った大吟醸を生でいただきました。温泉と美味しいお料理に飲み易い生のお酒ばかりで、ちよつと飲み過ぎの夜でした。



日本酒仕込み体験会を行いました。

2月28日人気酒造で、酒米『人気しずく』を60%まで精米し、純米吟醸のお酒造りを体験していただく日本酒仕込み体験会を行いました。参加は約30名で、遠くは横浜からもご参加いただきました。生憎の雨でしたので、今年はラジオ体操ができなかったのですが、皆さん元気に蒸したお米をさます放冷を行い、麹室に引き込み、種麹をふつて麹造りを行っていただきました。終了後はその場で搗いたお餅と豚汁をいただきました。この純米吟醸酒が完成しますと、行事に参加していただいたお客様全員の名前がラベルに入る予定です。スローフードジャパン全国大会in奈良で福島のお酒仕込みを発表しました。

3月6日平城遷都1300年事業で盛り上がる奈良で、活動事例報告としまして福島の酒造りを発表させていただきました。全国からスローフーダーが集まる中で発表は初体験、『生物多様性プロジェクト』としての事例発表です。生物多様性とは、人間の食べる生物の種類が寡占化することに危機感を持ち、種をとって生物の多様性を守る事業で、スローフード

福島の酒米『人気しずく』を毎年種をとって、田植え、

稲刈、酒造りをしてい様子をスライドを使って見ていただきました。



今年も酒米「人気しずく」の田植えを行いました。

5月9日は、例年通り、酒米「人気しずく」の田植えを行いました。参加者は20名程、天気も良く楽しく作業させていただきました。「人気しずく」は今年6年目。問題は8月の天気です。ここ2年穂が出る8月の気候に恵まれず、満足のいく出来ではなかったたので、今年も期待して田植をさせていただきました。



筍掘り体験と懇親会

筍掘り体験を佐藤勝佐さんの山で行いました。筍掘り名人の佐藤さんから、掘り方のコツと、旨い筍の見分け方を昨年レクチャーしていただきましたので、今年もリピーターの会員が主体

になつてどんどん掘らさせていただきます。参加者の食卓は当分タメノコだらけになつたことでしょう。



米から造ったお酒『雪うさぎ』2010年初呑み会を開催しました。

4月24日はサンパレス福島で、毎年恒例になった『初呑み会』を開催させていただきました。多くの皆様にご参加いただきました、ご協力ありがとうございました。

「白鷹」白鷹酒造株式会社様（兵庫県西宮市）「千代寿」千代寿虎屋株式会社様／「鳳陽」合資会社 内ヶ崎酒造店様／「浦霞」株式会社佐浦様（宮城県塩釜市）



スローフード福島 総会、講演会を開催しました。

7月4日はスローフード福島の6回目の総会でした、これを記念し今回はスローフード沖縄・奄美CVから田崎聡リーダーに講師に来ていただきました。田崎さんは20年以上前に沖縄に移住、

泡盛大使も務める飲食のスペシャリスト、ソムリエの田崎真也さんの従兄弟です。懇親会は13種類の泡盛を、沖縄県酒造組合の協力もいただき飲み比べることができました。

