

内池醸造さんで醤油の仕込み体験をしていただきました

9月25日はスローフード福島の主催で福島の内池醸造さんの見学会をさせていただきました。その上、醤油の仕込み体験までさせていただきました。20名限定の見学会は、スローフード福島の会員と一般の参加者と半々のメンバーで、まず、会議室でお勉強、醤油、味噌、たれの造り方を映像を見ながら説明いただきました。その後、工場見学、実際に醸造している現場を見学させていただきました。そして醤油仕込み体験です。写真のようにペットボトルに塩水、醤油麹、酵母を入れ仕込みました。夏たと4ヶ月ぐらいで発酵するようですが、今の季節からだると6ヶ月〜10ヶ月ぐらいかかるだろうとのこと、できると特選以上の品質だそうですので、ますます楽しみです。



杉並・高円寺「座の市」で人気一の試飲販売

9月18日高円寺の座の市で人気一の試飲販売を行っていただきました。このイベントはスローフード杉並と商店街の皆さんの主催で、採れたて野菜や珍しい食べ物、スイーツや食べるラードまで売っている楽しいイベントです。

人気一は写真の通り、米焼酎、麦人気、芋人気、ひやおろし、ゴールド人気、スローフード福島雪うさぎ、スパークリング、といういろいろな種類のお酒を試飲できました。



スローフードすぎなみの手作り忘年会

今年、テトラ・マードレ・デー(スローフード活動の名称です)の「お米」統一行動ということで、「お米の多様性を味わい、可能性を吟味する」がテーマの忘年会で、人気一の純米吟醸(初しほりとにこり)と米焼酎も楽しんでいただきました。イタリアンの中川浩行シェフによる、お米を炊いて食べるだけでなく、それ以外の様々な調理法の披露と試食ということで、米粉を使ったイタリアンに米100%の日本酒で米づくしの忘年会でした。



青森県八戸市でスローフードジャパン第10回全国会議

2月19日、青森県八戸市でスローフードジャパン第10回全国会議と交流会が開かれました。参加者は全国から約120人、新会長にSFあいち後藤事務局長、新副会長にSFすぎなみ/佐々木代表とSF秋田/石田会長、SF栃木/笠原事務局長、新監事にSF気仙沼/菅原会長、SF栃木/中川事務局長が就任しました。会議では2011年度予算、インターネット上の会員システムの構築。総会に先立つ講演では、スローフードインターナショナル事務局長パオロディクローチェ氏から、スローフードジャパンとして日本でのテーマを決めイベントの開催やインターナショナルが行う国際的なテーマとの連携をする提案がありました。



八戸のスローフードジャパンの交流会では、写真のように国重要無形民俗文化財の『八戸えんぶり』が披露されました。名物せんべい汁をいただきました。



八戸で氷上人間カリーニングに参加

2月20日は早朝から青森名物?の氷上人間カリーニングに『チーム福島』で参加してきました。写真のようにタライに乗って投げられるだけの競技ですが、手前に止めるテクニクで、青森チームにパーフェクトで完勝させていただきました。その後、八戸のモンサンミッシェル(出島に神社があるので勝手に名付けました) 燕嶋神社に名物の『かぶが上がる』お守りを購入しに寄ってきました。



人 気 通 信

吟 醸 し か 造 ら な い 蔵

手 づ く り で し か 造 ら な い 蔵

人 気 通 信