

学習院女子大学日本文化学科 で日本酒の講義

11月24日は例年行っています、学習院女子大学の日本文化学科で日本酒の講義をしてきました。日本文化に興味のある人に日本酒を知っていただくことは、日本文化振興や日本酒業界にもとてもいいことだと思っけておられます。今年の講義の内容ですが、最初に酒造組合中央会が企画し、NHKが制作したオフィシャルDVD「日本酒の出来るまで」を見ていただき、日本酒醸造の過程、他の醸造酒との違い、日本酒の歴史と特徴、大吟醸とスパークリング日本酒の体験。そして純米酒のお燗と冷やの比較試飲、生、にごり、長期熟成の比較体験をしていただきました。楽しく知ってもらうことが大事だと思っけていますが、なかなか慣れない仕事でした。



お好み焼きと『青のり焼酎』は いかがでしょうか

9月10日は、お好み焼きと日本酒のおもしろマリナーージュというテーマで、オタフクソースのお好み焼きに合う日本酒を探ろうというティスティング企画に参加しました。ウイメンズ日本酒会さんの企画なので、日本酒が中心なのですが、当社がサンエイ海苔さんと共同開発した青のり焼酎を持ち込み、参加者の皆様にティスティングしていただきました。オタフクソースさんが用意してくださったお好み焼きは「豚玉」と「シーフード」で、それに写真のような日本酒を合わせて楽しむスタイルです。

人気一はひやおろし純米吟醸を出させていただきましたが、ちよつと高いアルコールと熟成した風味が特徴で好評でした。またさらに好評だったのは『青のり焼酎』で、青のりとお好み焼の相性はバツグンなのは知っています。青のり味の焼酎を合わせたのは皆さん初体験だったようでとても楽しまれました。



フジサンケイビジネスアイ 座談会に参加してきました

12月12日はフジサンケイビジネスアイの座談会に出席してきました。人材活性化プロデューサーの大谷由里子先生をコーディネーターに、震災後復興する酒蔵をテーマにしていたいただきました。浦霞の佐浦社長、末広の新城専務と私の3人がパネラーです。短時間でしたが、このような会にお招き頂いて光栄でした。この模様はフジサンケイビジネスアイの12月24日に掲載される予定です。



放射線量を基準計で測定しました

人気酒造の敷地内の放射線量を、二本松市役所の基準計で測定してもらいました。この基準計での測定は、誤差無く二本松のホームページで公開されている数値と比較できるそうなのです。

心配していた数値ですが、移動の効果は抜群で、屋内は0.12μSv、21μSv、野外でも土の表面を削って除線した空き地では0.23μSvしかありません。最も高い場所が、外の木の近くで1.72μSvでしたが、1.35μSvまで下がっていました。大雨で流れたのでしよう。二本松でも最も低い数値に近いとのこと、一安心でした。



日本酒で乾杯推進会議 『福島大会』に参加しました

9月24日は会津能楽堂で、民俗学者の神崎宣武先生の基調講演、松平保久氏(会津松平家14代当主) 瀬谷俊雄氏(福島県商工会議所連合会会長) 庄條徳一氏(福島県農業協同組合中央会会長) 西村隆治氏(日本酒で乾杯推進会議運営委員長)の4名にパネリストになって頂き会津酒魂、酒の道についてパネルディスカッション。その後、船木伊十矢さんの箏曲鑑賞。場所を鶴ヶ城本丸に移して、荒城の月大宴会と鶴ヶ城屋台村、打ち上げ花火、と多くのお客様を迎えに行われました。お酒もお燗から造り別に県内のほとんどのお酒を飲むことができました。全国で毎年行われているこの乾杯推進会議の地方大会ですが、震災の年に福島で盛大に開催できたことは思い出に残ることでした。



二本松下川崎女性学級で ミニ講演会をしました

9月22日は二本松の下川崎住民センターで、下川崎女性学級の講師に行ってきました。近くの主婦の皆さんが集まり、勉強会をしているそうです。私はスローフードと食の安全、人気酒造のお酒造りのお話をさせていただきました。食もお酒も知識があると無いとは大違い、楽しく効率的に楽しむことができます。



福島県酒造組合が移転

震災で老朽化した建物が、崩壊の危機にあった福島県酒造組合が、この程移転しました。駅前的好立地から、かなり郊外へ移転しましたので、交通の便は車以外はタクシー利用になります。新住所：福島県福島市南矢野目字古屋敷54-111
新電話番号：024-573-2131
新FAX番号：024-573-2134



福島民報で紹介いただきました

12月30日の地元福島の新聞『福島民報』です。新しい蔵に取材に来ていただきました。お蔭様で今年も酒造りができる幸せを感じています！



吟醸しか造らぬ蔵

手づくりでしか造らぬ蔵

