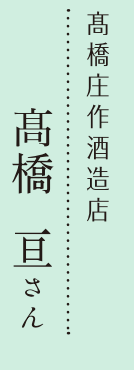


酒米の質向上に取り組みたい



大熊町農業委員会
根本 友子さん

2020年、私たちは大熊町で初めて酒造好適米「五百万石」の栽培を手掛けました。除染をした田んぼは石ころだらけで水張りが悪く、不安の船出でした。収穫された実も小さく「ちゃんとした酒に…」と思ったのですが、試験醸造されたお酒を初めて口にするとそのおいしさに涙がこぼれそうになりました。昨年は田んぼの石も砕かれ水張りも良くなり、実も大きくなりました。試験醸造で醸された「帰忘郷」以上の味わいとなって皆さまにお届けできると信じています。今年さらさらと土壌を改良して、酒米の研究を進め五百万石の質を高めていきたいと思っています。



高橋庄作酒造店
高橋 亘さん

大熊町の若手職員の方から町産のお米による酒造りのご相談を受けたことがあります。「酒にするなら酒造好適米がいいですよ」と話しました。大熊町の酒米「五百万石」栽培地は、日照条件も良く栽培に適していると思いますが、除染後の最初の年(2020年度)は、土地もやせていて大変な苦勞だったでしょう。昨年は土地も良くなり、その酒米で醸造した「帰忘郷」は、大熊町産の酒米のポテンシャルを引き出すことができたのではと自負しております。同じチーム福島の一員として大熊町の方々と酒造りを通して、一緒に仕事ができるご縁に深く感謝しています。

一緒に仕事できるとご縁に感謝

「大熊町日本酒プロジェクト」活動報告書



帰忘郷

感謝の思い込め育てた酒米で「帰忘郷」醸造

こんにちは。おおくままちづくり公社です。この度は、「大熊町日本酒プロジェクト」のクラウドファンディングにご協力頂きまして、心より感謝申し上げます。

全国からご支援頂いた資金を基に、大熊町農業委員会を中心に2021年度の大熊町産酒造好適米「五百万石」の栽培が行われ、この酒米を基に皆さまにお届けする日本酒「会津娘 純米吟醸酒 帰忘郷」が醸造されました。

田植えから始まり、稲刈り、精米、そして銘酒「会津娘」の蔵元である高橋庄作酒造店(会津若松市)へ酒米を託しての仕込み…。皆さまへの感謝の思いを込めて醸造した「帰忘郷」にまつわる大熊町日本酒プロジェクトの活動をご報告致します。



一般発売は

3月11日から

始まります!

日本酒「会津娘 純米吟醸酒 帰忘郷」は、3月11日から一般発売されます。3月11日が悲しみを忘れない日であり、悲しみを埋め合わせる日でもあると同時に、未来へと希望をつなぐ日でもあってほしいとの願いを込めて発売日としました。大熊町内ではデイリーヤマザキ、宿泊温泉施設ほっと大熊で販売します。今春には、専用Webサイトを設置し、全国からのご注文にも対応できるように準備中です。価格は2,200円(税込み)。

詳細はおおくままちづくり公社へ ☎0240-23-7101

甘酒は宝来屋本店が製造

あまざけ「帰忘郷」は、大熊町産の酒米「五百万石」などを原材料にして製造しました。日本酒と同じ3月11日発売で、町内での発売場所も同様です。製造する株式会社宝来屋本店は、郡山市田村町に本店を構え、糴(こうじ)専門店として約100年前に開業。味噌や甘酒などを製造・販売する会社として有名です。

優しい甘さの滋養飲料

特に同社の甘酒は砂糖や塩、甘味料などを一切使用しない米糴だけのスッキリとした自然の甘さを追求しており、全国にファンを持つおいしさです。あまざけ「帰忘郷」も優しい甘さが魅力となっており、通年でのおいしさが楽しめるどの世代にもお勧めの滋養飲料です。問い合わせは、おおくままちづくり公社へ。価格は350円(税込み)。

甘酒も発売!



「大熊町日本酒プロジェクト」の思い

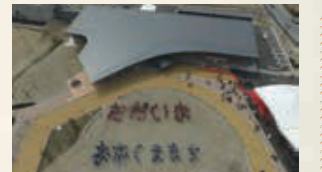
会津若松市への感謝

- ・東日本大震災後、多くの町民を受け入れ8年という長きにわたる支援への感謝
- ・帰町後も酒造作りを通して両市町のつながりを継続したい



大熊町の復興

- ・酒米づくりを通した営農再開のきっかけづくり
- ・農産物の風評払拭
- ・特産品として酒づくりを行い町をPR



プロジェクト全体像

大熊町産米を使用した日本酒の販売を通して大熊町をPRする

感謝の具現化

- 2011年
- ・東日本大震災
 - ・大熊町行政本部機能を会津若松市へ移転

風評被害の払拭

- 2019年
- ・一部避難指示解除
 - ・役場新庁舎完成、大熊町内にて業務を再開

きっかけ・関係づくり

会津への恩返し

- 2020年
- ・営農再開を目指す
 - ・会津若松市とのつながりを継続していくための取り組み

こうしてクラウドファンディングは動き出しました!

発行 おおくままちづくり公社 <https://www.okuma-machizukuri.or.jp/>

福島県双葉郡大熊町大字大川原字南平1717 TEL 0240-23-7101 ※2022年4月移転予定です。詳細はおおくままちづくり公社へ。

期待の酒米…厳しい風雨にも耐え、収穫

酒造好適米「五百万石」ができるまで



▲2021年5月10日
晴天の中で酒造好適米「五百万石」の田植えをしました。泥に足を取られながら手植えも行う関係者。



▲2021年6月16日
田植えから約1ヶ月がたち、水稲も成長。田んぼの脇に自生した野草が風に揺られていました。



▲田植え前の水を張った美しい水田の様子。



▲2021年8月4日
稲穂が太陽の光を浴びて黄金色に輝いてきました。



▲2021年8月10日 台風9号翌日。強風や大雨の影響で倒伏した稲、不安が広がりました。



▲2021年9月7日
降雨で予定より遅れたものの待望の稲刈り。「どんな酒に」…期待が膨らみます。

大熊町の希望を生み出すプロジェクトの象徴として栽培された酒米「五百万石」、2021年度産は8月の台風やカメムシ被害に遭いながら試験醸造された2020年度産酒米よりも大きな実となって収穫。栽培に関わった人たちの思いを込めて蔵元へ送り出されました。

きずな強く…蔵元自ら視察をして醸造

日本酒「会津娘 純米吟醸酒 帰忘郷」が醸造されるまで



▲2021年8月29日
蔵元の高橋亘さんが大熊町の酒米栽培用の田んぼを視察しました。熱心に生育状況を見て回る高橋さん。写真左は大熊町農業委員会の根本友子会長と。



▲「帰忘郷」が醸されているサーマルタンク。「おおくま」の文字が無性にうれしい…。



▲2021年12月11日
おおくままちづくり公社職員が蔵で「しぼり工程」のお手伝いをしました。



▲幾重にも重ね挙げられた醪(もろみ)袋、この後でしぼられ日本酒に。



▲白濁を帯び、美しく光る、しぼったばかりの帰忘郷。



▲2021年12月23日
今度は「帰忘郷」の瓶詰め作業も公社職員がお手伝いをしました。

2021年8月9日の台風9号で稲がなぎ倒された酒米栽培田。8月下旬には蔵元が自ら栽培田を視察し、生育状況を確認。そして12月、蔵元に送られた酒米は、洗米、麴(こうじ)造り、醪(もろみ)と上槽、瓶詰めなどを経て出荷となりました。

帰忘郷の原料酒造好適米「五百万石」とは

酒造好適米「五百万石」は、「山田錦」「美山錦」と並び代表的な酒米です。一世を風靡した新潟県の淡麗辛口を醸す酒米として知られていました。現在は、各都道府県が独自の酒米開発に力を注いでいますが、それでも五百万石は今も南東北から九州北部まで広範囲に栽培されています。安定した栽培特性と機械醸造への適応性が高い酒米と言われていますが、大熊町では初の酒米栽培となり、大熊町農業委員会のメンバーは、試行錯誤を重ね一歩一歩学びながら栽培を行いました。

栽培田は、坂下ダムへ向かう道路沿いにあります。うっそうとした木々が周囲を覆うかのような自然豊かな高地で育てられた酒米は、町の未来を切り開く可能性の証しとして真心を込めて育てられています。

高橋庄作酒造店とは

日本酒「会津娘」を醸す会津若松市門田の蔵元。その土地の人がその土地の手法でその土地のお米と水から造りあげる、「土産土法(どさんどほう)」の酒造りで知られています。会津ではいち早く三増酒を全廃し、特定名称酒のみの醸造へ切り換え、数少ない蔵の一つです。昔から自社田で酒造好適米「五百万石」を栽培しています。蔵人がその栽培した酒米の特性を理解して、「五百万石」の魅力を最大限に引き出すことができる蔵として全国的にも有名です。社長の高橋亘氏は、自前の田んぼで育てた酒米でお酒を醸す「栽培醸造家」として尊敬を集めており、今後の業界のあり方を示す指標的な存在となっています。高橋庄作酒造店は、会津若松市と大熊町のきずなを感じ、大熊町産酒米による「帰忘郷」の醸造を快諾しました。

