

今、福島って

福島をまるごと紹介する レポートマンガ

どっからなにをくるの？

第8回 日本酒編

福島第一原子力発電所事故から7年半あまり。私たちの周りにも「福島県産」の果物やお米、野菜などがずいぶん復活してきているのを感じます。でも、この食べ物って本当に安全...? 本誌では、「今の福島」の様子をしっかりとレポートしてまいります!

取材・マンガ/おぐらなおみ 文責/レタスクラブ編集部
取材協力/ハイテクプラザ会津若松技術支援センター 渡辺酒造本店



私と松田さんは酒好きです!
本当によく飲みますね我々!
生きがいですね!
レタスクラブ編集長 松田さん

ここはとうとう施設なんですか?
地場産や食品食料などの研究支援機関だそうです

醸造・食品科 科長 鈴木さん
日本酒に関しては酒蔵さんにお渡ししたりしています

こちらの2種類の酵母を嗅いでみますか?
はい!
あ、メロンやバナナみたいな甘い匂い!
こちらはイチゴやリンゴのようなスッキリした匂いです

今は割と「サッパリ系」の香りが人気で
こちらで福島県独自の酵母を作りました
「芳醇・淡麗・旨口」スッキリとした香りがいい福島県の日本酒はこの酵母から造られてるんですよ

飲みたい!!
飲みたいです!!
まさに「たくさん飲める日本酒で飲み続けられる特徴」が福島県の日本酒の特徴です

震災時には色々な「苦労があった」と思いますが...
そうですね
震災のあった3月中旬は「酒りじまい」として蔵に一番日本酒が貯蔵されている時なんです
津波で全部だめになった所も...

普通だったらそこでメゲてしまいましたが残った酵母を使って再建した酒蔵もありました
山形県産の蔵も譲り受けて続けました

これまでのすべての努力が水の泡に...
日本酒は「年かけて作ります」

風評も...
あるにはありましたね
我々も日本酒造りへの放射性物質の影響は気になりました

私達が実験したところあえて放射能数値の高い材料を使っても精米しただけで8割のセシウムはなくなりまして
その後の製造過程でさらに少なくなります
実際には、お米から基準値以上のセシウムが検出されてお酒の中から検出されることはありません

「安全なのは当たり前!」
「おいしいなければダメなんだ!!」
「金取り会?」
「金取り会」を取組みます!

鈴木さんのおススメの飲み方ってありますか?
うっばり常温で2〜3合飲みたいですね!つまみはだし巻き玉子かなだしのうまみと日本酒がよく合ってます!

「日本一の金賞」を取る会です

「金取り会?」
「金取り会」を取組みます!

「金取り会」を取組みます!

福島の酒 19銘柄が金賞 6年連続 日本一!

2017酒造年度(2017年7月~2018年6月)の日本酒のできばえを競う全国新酒鑑評会にて、福島の酒の19銘柄が金賞に! 都道府県別では兵庫県と並び全国最多で、6年連続日本一は史上初。これは、ハイテクプラザなどが酒造りに関する情報を積極的に集めてその技術を蔵元に共有したり、蔵元が酒を持ち寄って利き酒をして検討したりした結果だそう。人のつながりがおいしい酒を生んでいます。

鈴木さんと渡辺さんに聞きました

福島の酒に合う 福島名物のつまみ

鈴木さんの1位は「阿武隈の紅葉漬」。鮭の麴漬けて、日本酒との相性バツグン! また、会津地方の馬刺しは、醤油にニンニク味噌を溶かして食べるそうで、そちらも絶品とか。渡辺さんは、浜通りから届く魚卵系(筋子、数の子、たらこなど)の「芳醇な味が福島の酒と合う」とのこと。郡山名物の鯉のマリネやカルパッチョ、甘みの強い郡山の曲がりねぎを焼いたものなども合うとか。お酒が進んじゃいそうですね!

東京で、福島の酒を選びたかったらこちら! 日本橋ふくしま館 -MIDETTE-



続いては渡辺酒造本店へ...
わーすごい! 歴史を感じる建物ですね!
5代目社長 渡辺さん (郡山酒造協同組合理事長)
ハイテクプラザ行きました? 鈴木さんとは高松の先輩後輩なの!
はい 「うつくしま 輝 酵母」とか 「金取り会」の話...
うんうん 金取り会はいいね! すごくいいんだよ!
多くの人に日本酒を飲んでほしくてどうしたらいいかベテランと若者が意見交換して結果どんどんよくなっていったんですよ!
金賞も連続受賞できてるんですよ!

「お前さんの酒な... オレの体に合うな...」
「してやったり!」
「思いましたわ!!」
「あはは」
渡辺さん! 面白いです!!

昔ながらの日本酒は重くて古いイメージだったと思うんです
実際年配の人はそういう日本酒を好むみたいで
でもそう言うって人が...
お前さんの酒な... オレの体に合うな...
「うつくしま 輝 酵母」とか 「金取り会」の話...
うんうん 金取り会はいいね! すごくいいんだよ!
多くの人に日本酒を飲んでほしくてどうしたらいいかベテランと若者が意見交換して結果どんどんよくなっていったんですよ!

気候・風土・米・水
そして作り手...
バラエティに富んでいてそれでいてバズレがないんですよ

それは、飲み比べてみたいですね
私の造る日本酒は軽くて料理に合ってます
昔ながらの日本酒は重くて古いイメージだったと思うんです
実際年配の人はそういう日本酒を好むみたいで
でもそう言うって人が...
お前さんの酒な... オレの体に合うな...
「うつくしま 輝 酵母」とか 「金取り会」の話...
うんうん 金取り会はいいね! すごくいいんだよ!
多くの人に日本酒を飲んでほしくてどうしたらいいかベテランと若者が意見交換して結果どんどんよくなっていったんですよ!

震災直後はマルシェなんか持っていき「福島の日本酒なんかに!」って返されたもんだけど
今じゃそんなことはなくなりましたね

我々は「福島県」という看板を背負っているし「福島県産の酒蔵です」という仕事をやりやすく先人の努力の賜物でもありますね

業界に未来があれば後継者も戻ってくる
福島県の日本酒の未来は明るいんです!
私達も期待してます!

酒造工場も見せていただきました
今頃はたくさん作られています

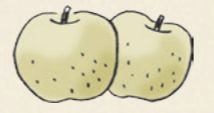
大きい
「お前さんの酒な... オレの体に合うな...」
「してやったり!」
「思いましたわ!!」
「あはは」
渡辺さん! 面白いです!!

「安全なのは当たり前!」
「おいしいなければダメなんだ!!」
「金取り会?」
「金取り会」を取組みます!

鈴木さん! 聞いたきたての日本酒
わー! すごくいい! 香りがいい! さわやか!!
リンゴの香りがする!!
「お前さんの酒な... オレの体に合うな...」
「してやったり!」
「思いましたわ!!」
「あはは」
渡辺さん! 面白いです!!

「安全なのは当たり前!」
「おいしいなければダメなんだ!!」
「金取り会?」
「金取り会」を取組みます!

発見! ふくしま
ふくしまの魅力伝えるLINE開設
福島県産品があたるアンケートを実施中。第4弾(2018年12月21日~2019年1月20日)は、ふくしまのこだわり満載のカタログギフトが抽選で200名さまにあたります。友だち登録後のご応募で当選確率5倍!
←友だち登録はこちら



おぐらなおみ
群馬県出身。マンガ家&イラストレーター。著書に『こんな息子に母がした』『育児パビデブー』(辰巳出版)、『働きママン1年生』『新働きママン 谷のぞみ(32)ワーママデビューします!』(小学社)刊。最新刊は、『母娘問題 オトナの親子』(中央公論新社)。

