

東日本大震災復興支援【酒の座】

～地域の力、日本本来の力とは何か…東北復興の地から考える～

in

名古屋

日
時

2019年4月6日(土) 10:30～16:30(予定)
2019年4月7日(日) 10:00～16:00(予定)

場
所

白鳥庭園 芝生広場・清羽亭
(名古屋市熱田区熱田西町2-5)

参
加
費

以下チケットを購入。酒類や酒の肴、特産品等は別途現金購入で。

【①酒の座マルシェ】(税込) A券 1,200円、B券 700円
(飲み比べ、酒蔵&ふるさと紹介、酒類&酒の肴・特産品販売等)
…A券は1枚でぐい呑み6杯、B券は1枚でぐい呑み3杯まで

【②酒の座学】(税込) 前売券 1,000円、当日券 1,300円
(酒造や日本酒、地域づくり等に係る記念講演会、シンポジウム)

【③酒の座茶会】(税込) 前売券 1,500円、当日券 1,800円
(茶事のプチ学習、プチ懐石〔被災地の山・海のもの、菓子〕あり)

参
蔵
酒

【岩手県】(合名) 吾妻嶺酒造店〔紫波町〕、

喜久盛酒造(株)〔北上市〕、酔仙酒造(株)〔陸前高田市〕

【宮城県】石越醸造(株)〔登米市〕、(株)一ノ蔵〔大崎市〕、
(合資) 内ヶ崎酒造店〔富谷市〕

【福島県】(有) 金水晶酒造店〔福島市〕、(有) 峰の雪酒造場〔喜多方市〕、松崎酒造(株)〔天栄村〕

主
催

(一社) 日本社会連帯機構

共
催

(一社) 日本フロンティア・ネットワーク
日本労働者協同組合(ワーカーズコープ) 連合会

協
力

白鳥庭園管理事務所、(株)三晃社、福よせ雑プロジェクト、全日本年金者組合愛知県本部、
岡崎信用金庫、中部国際空港(株)、オスモ&エーデル(株)名古屋支社、名古屋学院大学、
(株)サンコー、南医療生活協同組合、大衆酒場クロカル熱田本店、あつた産業再発見マイスターの会、
愛知ワーカーズ・コレクティブ連合会、城南信用金庫、東京マスダ学院調理師専門学校、
(株)里山林農元気村、(一社)協同総合研究所、大堀相馬焼協同組合



〔交通のご案内〕

●地下鉄名城線「神宮西駅」下車
4番出口から徒歩約10分



東日本大震災復興支援「第3回酒の座 in 名古屋」

～地域の力、日本本来の力とは何か…東北復興の地から考える～

名古屋市長

河村 たかし



巻頭のことば（歓迎の辞）

「第3回酒の座 in 名古屋」の開催、誠におめでとうございます。

東京、大阪に続き、この度の会場に名古屋を選んでいただいたことを大変嬉しく思います。東北からお越しいただきました皆様を、市民を代表して歓迎いたします。

主催である一般社団法人日本社会連帯機構におかれましては「連帯の力で築こう人の絆、地域の活力」を合言葉に、様々な活動を展開していると伺っています。

この「酒の座」は、東日本大震災復興支援を目的としていますが、この震災からは名古屋も学ぶことが多く、特に災害時には地域における助け合いの「共助」が、1人でも多くの命を救うために非常に重要な役割を果たすことを改めて認識し、名古屋も地域のつながりのさらなる醸成に努めているところです。

震災は辛いものではありませんでしたが、そこから生まれた縁として、こうして名古屋で東北の皆様と絆を深める機会を持つことができたことに感謝しています。本市と友好都市である陸前高田市にも、震災で被害にあった酒蔵がありますが、そのお酒を皆様と楽しめることを心から嬉しく思っています。

また今回、酒蔵だけでなく、酒の肴や特産品の販売、地域の宣伝を含めた「まるごと地域」のPRを行うと伺っており、様々な分野で陸前高田市を「丸ごと支援」してきた名古屋にとって通じるものがあると感じています。

名古屋も昭和34年の伊勢湾台風の際には、国内のみならず海外からも復興に向けたご支援をいただきました。被災地の復興が1日も早く進み、皆様の生活が再建されるよう、エールを送るのはもちろんのこと、支援から交流へ、白鳥庭園という名古屋が誇る日本庭園において東北と東海の文化交流がなされ、両地域の絆が一層深まることを期待しています。

最後に、「酒の座 in 名古屋」の開催にあたり、格別のご尽力をされました関係の皆様へ深く敬意を表しますとともに、皆様の今後ますますのご活躍とご健勝を祈念いたします。

<開催概要（表紙）>

<白鳥庭園（園内マップ）>

<はじめに>

◆巻頭のことば（歓迎の辞）	3
◆目次	4～5
◆開催主旨（なぜ酒の座を行うのか、なぜ白鳥庭園で行うのか）	6～7
◆会場紹介（白鳥庭園）	8～10
◆酒の座マルシェ全体図&各種見取図	11～13

酒の座マルシェ

<酒蔵（出品酒銘／酒蔵の横顔／酒の肴（地場産品）／酒蔵を育む風土）&地域の紹介>

【福島県天栄村】（ブース1）	14～19
松崎酒造株式会社 × 天栄村ふるさと子ども夢学校推進協議会	
【福島県喜多方市】（ブース2）	20～25
有限会社峰の雪酒造場 × 株式会社しんたに	
【福島県福島市】（ブース3）	26～31
有限会社金水晶酒造店 × 飯坂温泉地酒をつくる会	
【宮城県富谷市】（ブース4）	32～37
合資会社内ヶ崎酒造店 × 富谷市役所	
【宮城県大崎市】（ブース5）	38～43
株式会社一ノ蔵 × 有限会社たじりエコベジタブル	
【宮城県登米市】（ブース6）	44～49
石越醸造株式会社 × 株式会社里山林農元気村	
【岩手県陸前高田市】（ブース7）	50～55
酔仙酒造株式会社 × 陸前高田市役所	
【岩手県紫波町】（ブース8）	56～61
合名会社吾妻嶺酒造店 × 矢巾観光開発株式会社	
【岩手県北上市】（ブース9）	62～67
喜久盛酒造株式会社 × 株式会社菓団	

<出店者&主な協力者の紹介>

○合同会社酒正〔愛知県東海市〕（ブース10）	68
------------------------------	----

目次

○青柳コーヒーファクトリー〔愛知県日進市〕（ブース 11）	69
○あつた産業再発見マイスターの会〔愛知県名古屋市〕（ブース 12）	70
○手焼き「おかきや」〔愛知県名古屋市〕（ブース 12）	71
○名古屋学院大学〔愛知県名古屋市〕（ブース 13）	72 ～ 73
○株式会社MIKURA〔三重県四日市市〕（ブース 13）	74
○本格手打ち蕎麦「喜八」〔愛知県名古屋市〕（ブース 14）	75
○福よせ雛プロジェクト〔愛知県名古屋市〕（ブース 16）	76
○手しごと屋「十色」〔愛知県名古屋市〕（ブース 16）	77
○大堀相馬焼協同組合〔福島県二本松市〕（受付脇）	78
○杉田商会〔東京都豊島区〕（受付脇）	79
○名古屋市被災地域支援本部〔愛知県名古屋市〕（ブース 15）	80
●株式会社サンコー〔愛知県名古屋市〕	81
●中部国際空港株式会社「セントレア」〔愛知県常滑市〕	82
●株式会社三晃社〔愛知県名古屋市〕	83

酒の座学

<講師及び登壇者の紹介>

□講師・登壇者（村上 雄樹 氏）	84
□登壇者（川島 大次 氏／斎藤 美幸 氏／佐々木 陽悦 氏／永戸 祐三 氏／旭堂 鱗林 氏 河村 たかし 氏／戸羽 太 氏／浅見 周平 氏／伊藤 志乃 氏）	84 ～ 87

酒の座茶会

<茶事等及び案内人の紹介>

■茶事・八寸等	88
■案内人（安田 一絵 氏／松良 宗夫 氏）	89

<むすびに／協賛広告>

◇ご挨拶（永戸 祐三 氏：第3回酒の座 in 名古屋 副実行委員長）	90
◇第3回酒の座 in 名古屋実行委員会の紹介&展開	91
◎協賛広告	92 ～ 104

<酒蔵所在地図・タイムスケジュール（裏表紙）>

東日本大震災復興支援「第3回酒の座 in 名古屋」 ～地域の力、日本本来の力とは何か…東北復興の地から考える～

<なぜ酒の座を行うのか（酒の座とは何か）>

いま、地域社会は人々の連携・連帯の輪が断ち切れ、生活と暮らしにも生きづらさを抱え、どうしたらよいのかと、多くの地域や人々が悩んでいるというのが現状ではないでしょうか。本催事の主催者＝一般社団法人日本社会連帯機構は、協同労働の協同組合であるワーカーズコープが母体となって設立されました。「連帯の力で築こう人の絆、地域の活力」を合言葉に、これまで14年間、活動を展開してきました。

2016年11月に東京・銀座（紙パルプ会館）で産声をあげた【第1回酒の陣 in 銀座】を、2017年10月の大阪・淀屋橋（大阪ガス本社ビル）で開催された【第2回酒の座 in 大阪】では【酒の座】と改め（「にいがた酒の陣」に敬意を表して）、道半ばの東日本大震災復興に向けた支援の輪・環・和の想いを、名古屋の地（中京圏）でも継ぐべく、2019年4月6～7日に【第3回酒の座 in 名古屋】を執り行うものです。

【酒の座】とは、東日本大震災で被災しつつも、ひたむきに酒造りと向き合い、地域の復興・再生に取り組む被災3県（岩手・宮城・福島）の酒蔵とその所在地に、エールを送るプロジェクト。古くから地域コミュニティの中核（拠点）を担ってきた酒蔵、水や米を育む自然と生物（発酵）の力を活かしきる職人（農家・杜氏など）の技から生み出される銘酒、そんな地域風土で培われた特産品（酒の肴も）や伝統工芸などを紹介・販売します。

酒蔵が先祖代々、地域にあって果たしてきた役割は「地域の要」となり、地域での食文化を創り出し、人々の交流やコミュニティを醸成する機会を生み出すという、実に貴重なものです。地域に根ざした酒蔵自慢の美酒を味わいながら、酒蔵の果たしてきた役割を見つめ直し、いま一度、地域の再生につながる原点を探る場としたいと存じます。

なお、日本社会連帯機構では大震災発生後、今回も参加されている宮城県大崎市にて現地の皆様と、2つのキネン（交流記念&復興祈念）を目的とした「継続は力なり」の方針で連携・連帯し、酒の原料米の田植え～稲刈りを含めた酒造りに挑戦してきました。

今回、白鳥（しろとり）庭園で初開催する【第3回酒の座 in 名古屋】のポイントは、東北地方が関東以西ではあまり身近でない傾向、酒蔵を育んだ風土をもっと知りたいという希望を踏まえ、酒蔵だけでなく、地域PR・特産販促を行うパートナーが二人三脚でチームとなって参加すること。「まるごと地域」を知っていただくことで、東海地方では流通し難い珍しい銘酒をより美味しく楽しめます。又、被災地の支援やこだわりの商品づくりに熱心な、名古屋などの店舗・団体も参加し、場を盛り上げます。

催事は、主に3会場（酒の座マルシェ／酒の座学／酒の座茶会）に分かれます。①酒の飲

み比べや②酒類・特産品（酒の肴を含む）の販売、③酒蔵や酒を育む風土等の紹介を行う「酒の座マルシェ」、④被災地の現状報告をはじめ、⑤地酒を軸に風土や発酵、生物多様性等を考える記念講演会やシンポジウム、トークショーを行う「酒の座学」、さらに茶室のある白鳥庭園ならではの新たな試みとして、⑥被災地の銘酒、酒の肴・茶菓子を味わいつつ、⑦歴史ある茶事を解説付きで愉しむ「酒の座茶会」です。

こうして、誰もがお手軽・お気軽に参加できる「飲んで～知って～買って応援」の場をカタチにします。なお、トークショーでは、開催地：名古屋市を代表して河村たかし市長、また被災地を代表して陸前高田市の戸羽太市長の2人が、特別ゲストとしてご登壇いただき、有意義かつ愉快的意見交換を繰り広げていただく方針です。

<なぜ白鳥庭園で行うのか（会場にこだわる理由とは）>

会場である「白鳥庭園」は、日本人の自然観をよく表している日本庭園で、多種多様な生物の住処を将来に残すべく、手間・暇がかかる無農薬の庭園づくりに徹底してこだわり、生き物調査まで実施するなど、生物多様性・環境保全に真摯に取り組んでいます。その弛みない姿勢は、無農薬の米作り、微生物や菌の働きを活かす酒造り、そして「酒蔵」発で勇気と元気を与える被災地の地域づくりとも重なって映ることから、【酒の座】の名古屋会場を白鳥庭園と致しました。

また、隣接する名古屋学院大学では、2010（平成22）年5月より養蜂活動を展開しているほか、近隣の名古屋国際会議場でCOP10（生物多様性条約第10回締約国会議）が同年10月に開催された経緯もあり、白鳥エリア全体で人と自然との共存共栄をめざしていることも大きな魅力です。

そして、東日本大震災を契機に名古屋市が開始した行政“丸ごと支援”が縁で、今回出店される酔仙酒造(株)の所在地：岩手県陸前高田市と名古屋市が2014（平成26）年10月に友好都市協定を締結、文化や観光、産業など様々な分野で永い交流を宣言されたことも特筆に値します。歴史を遡れば、1959（昭和34）年、東日本大震災と同様、自然災害である伊勢湾台風により、名古屋市が甚大な被害に遭われたことを鑑みると、浅からぬご縁を感じます。

折よく、白鳥庭園で長らく愛され、継続して催されてきた観桜会（ファーム・エイド名古屋）とも連携、桜・茶・酒・伝統工芸（福よせ雛・有松絞りなど）の「和の世界」を演出します。

被災3県と名古屋を結ぶ【酒の座 in 名古屋】というフィルターを通して、自然環境と酒造りの関わりや酒への想い・こだわり、郷土愛などとともに、広く知られていない様々な趣き・品格を併せ持つ白鳥庭園の魅力を存分に感じ取っていただければ幸いです。

なお、一連の背景を踏まえ、この度の現地実行委員会委員長には、白鳥庭園管理事務所の川島大次所長に就任していただきました。

会場紹介「白鳥（しろとり）庭園」

「白鳥（しろとり）庭園」は、名古屋市熱田区に位置し、敷地面積：約 3.7ha もの市内最大級の規模を誇る日本庭園。熱田区は古来より“熱田さん”の呼び名で親しまれ、崇敬を集める熱田神宮をはじめ、桑名への渡し場であった七里の渡し等の歴史的遺産の豊富な地域である。その熱田区に江戸時代初期、尾張徳川家が白鳥貯木場を築き、尾張（名古屋）の木材取引の中心地として長い歴史を誇っていた。

1978（昭和 53）年、白鳥貯木場の縮小計画に端を発し、名古屋市が「文化の香り高い街づくり」の一環で熱田・白鳥の地に、市の文化拠点として茶室のある日本庭園の築造が計画された。1983（昭和 58）年より整備が始まり、1989（平成元）年に名古屋市市制 100 年を記念して開催された「世界デザイン博覧会」で一部披露され、多くの方を迎えた後、再び整備を行い、日本庭園「白鳥庭園」として、1991（平成 3）年 4 月 14 日に開園した。

中部地方の地形をモチーフにした日本庭園

中部地方の地形をモチーフに、築山を「御嶽山」、そこからの水の流れを「木曽川」、その流れが注ぎ込む池を「伊勢湾」に見立て、源流から大海までの様々な水の姿を表現した池泉回遊式日本庭園。



御嶽山の伏流水が源流になって流れ出る「滝の景」。その源流が深い渓谷に辿り着き、木曽川

滝の景、溪流・溪谷の景。自然のごとく見事な滝組。毎分 6 千 L もの水が流れ、水の景色を作り出す

となる様子の「溪流・溪谷の景」。木曽川が揖斐川、長良川と合流する辺りの「水郷の景」。海に見立てた大きな水面が広がる「海洋の景」から、30 分間隔で潮の満ち引きを表す「汐入の景」に続く。その後、東海道唯一の海路で白鳥庭園の近くにあった七里の渡しの宿場町を表現した「宮の渡しの景」。御嶽山をイメージした築山の近くには梅林などの「里の景」、そして茶室「清羽亭の景」の八つの景色を「白鳥八景」と称している。回遊時は、この「滝の景」から水の流れに沿っていくのが良い。

どこも見応えがあるが、特にご覧いただきたいのは「滝の景～溪流・溪谷の景」。日本庭園を造る際、石組みは重要なものになる。ここには岐阜県の揖斐川や根尾川あたりの揖斐石（川石）が約 3 千 t、長野県上松、岐阜県中津川市の御影石（山石）が約 3 千 t、合計：約 6 千 t が使われている。

ちょうどこの庭園が完成した頃、法律で川石を採石できなくなった。腕のよい職人が手掛ければ自然に近づけることはできるが、やはり川の流れのなめらかさを出せるのは川石ならではの。法律化以前に採石されたものを再利用する機会はあるが、これほど大量に川石を使うことは難しい。滝の石組や川の護岸等を川石で造ることができ、本来の自然の景色を映し込むことができたのは、この白鳥庭園が最後だったのでは…と思う。

安心と安全への挑戦

250 種類以上、1 万本以上の植物が生育する約 3.7ha の庭園管理を、私たちは無農薬で挑戦している。春から秋にかけては害虫を見つけては捕殺、冬は越冬している繭や卵の除去を行う。実に地味で地道な作業だが、この挑戦の契機となったのが「名古屋学院大学みつばちプロジェクト」である。

このプロジェクトは、生物多様性とまちづくりの研究として、大学の屋上で養蜂を実施。名古屋学院大学と白鳥庭園は直線距離にして 500 m 以内で、庭園は蜜蜂たちの蜜源や活動の場所なのだ。

そこで、私たちは蜜蜂が元気に飛び回れる活動場所の提供とこのプロジェクトを応援する想い、そして美味しい蜂蜜のためにも、農薬を使わない庭園管理への挑戦を決意。今年で 9 シーズン目になった。虫に刺されたり、葉を食べられてしまうこともあるが、この挑戦によって病害虫の原因や性質、発生の仕組みなどを学び、農薬を使わずに済む治療・防除方法が解るようになってきた。

白鳥庭園の催事では、大学生による採蜜体験や蜂蜜の試食（食べ比べ）等を実施。庭園内の喫茶施設では、蜂蜜を使ったメニューを提供している。安心・安全に、白鳥庭園を五感で楽しめるようになった。

現在の庭園には、木々や植物だけでなく、鳥や昆虫も数多く集まる貴重な生態系が育まれる場所になっている。私は、環境活動のネットワークである「なごや環境大学」の共育ゼミで、「都市の緑のモノサシづくり」のメンバーとして活動している。名古屋で「第 10 回生物多様性条約締約国会議（COP10）」が開かれた翌 2011 年から活動をしている研究会で、名古屋市内の公園や寺社で、植生や昆虫、鳥などを調査してきた。

2016（平成 28）年、開園 25 周年を迎えたタイミングで、白鳥庭園を舞台に、開園当時から植生がいかに移り変わっているか、どんな鳥やトンボ等が来るのかを、通年で調べてみた。翌 2017 年も調査を継続した結果、作庭当時に植えた植物以外に自生したものや約 20 種ものトンボの存在など、様々な発見があった。

庭のディテールがしっかりと作ってあるので、植物もだまされるのだろうか…。庭は人が作った空間だが、生き物の住処として欠かせない場所であり、自然の錯覚ではないが、白鳥庭園での生態系ができあがっていることを感じている。

白鳥庭園の植物を中心に、生き物のつながりを紹介することで、来園者の皆様に白鳥庭園が生物多様性の保全に果たす役割にも着目していただくきっかけになればと願っている。



会場紹介「白鳥（しろとり）庭園」

白鳥庭園の桜を愛でいただく「観桜会」

この催事を開催する3月になると思い出されるのが、未曾有の自然災害「東日本大震災」である。

2011（平成23）年3月、初開催する「観桜会」の2週間前の出来事だった。毎日、被災状況が伝えられる中、観桜会を自粛すべきか開催すべきかを悩み迷い、お茶の先生に相談に行った際、「先生、今やらずに、いつやるの！少しでも応援しなきゃ」と、お弟子さんたちが背中を押し



てくれたのだ。その言葉で、自粛ではなく、自分たちに今できることを行い、少しでも応援しようという想いで、観桜会を震災応援イベントとして開催した。

この観桜会に端を発し、毎年、春と秋には都市農村交流イベント「ファーム・エイド名古屋」を銀座ミツバチプロジェクトと連携し、東北支援を行ってきたが、この度、8年間継続してきた東北支援の新しい形として「ファーム・エイド名古屋×酒の座 in 名古屋」を企画・開催するに至った。

陸前高田市をはじめ、岩手・宮城・福島 of 東北3県9地域の酒蔵と地域PR団体が、二人三脚で参加することで、酒蔵が被災地で果たし得る役割や各種地酒の特徴等を学び、地域を総合的に理解する震災復興支援イベントになれば幸いである。

平成の名園と呼ばれるために

癒し空間でありつつ、空気がピンと張り詰めた緊張感もあり、静かで退屈なようだが飽きない。どこかで花が咲き、トンボやチョウが飛び交い、鳥のさえずりが聞こえてくる。日常の暮らしの中で自然と交われ、季節感を楽しめる場…白鳥庭園がこうした理想の庭園となるよう、日々心がけて手入れを行い、この環境を守りながら、景色と命をつなぎ、受け継ぐ管理をめざしていきたい。

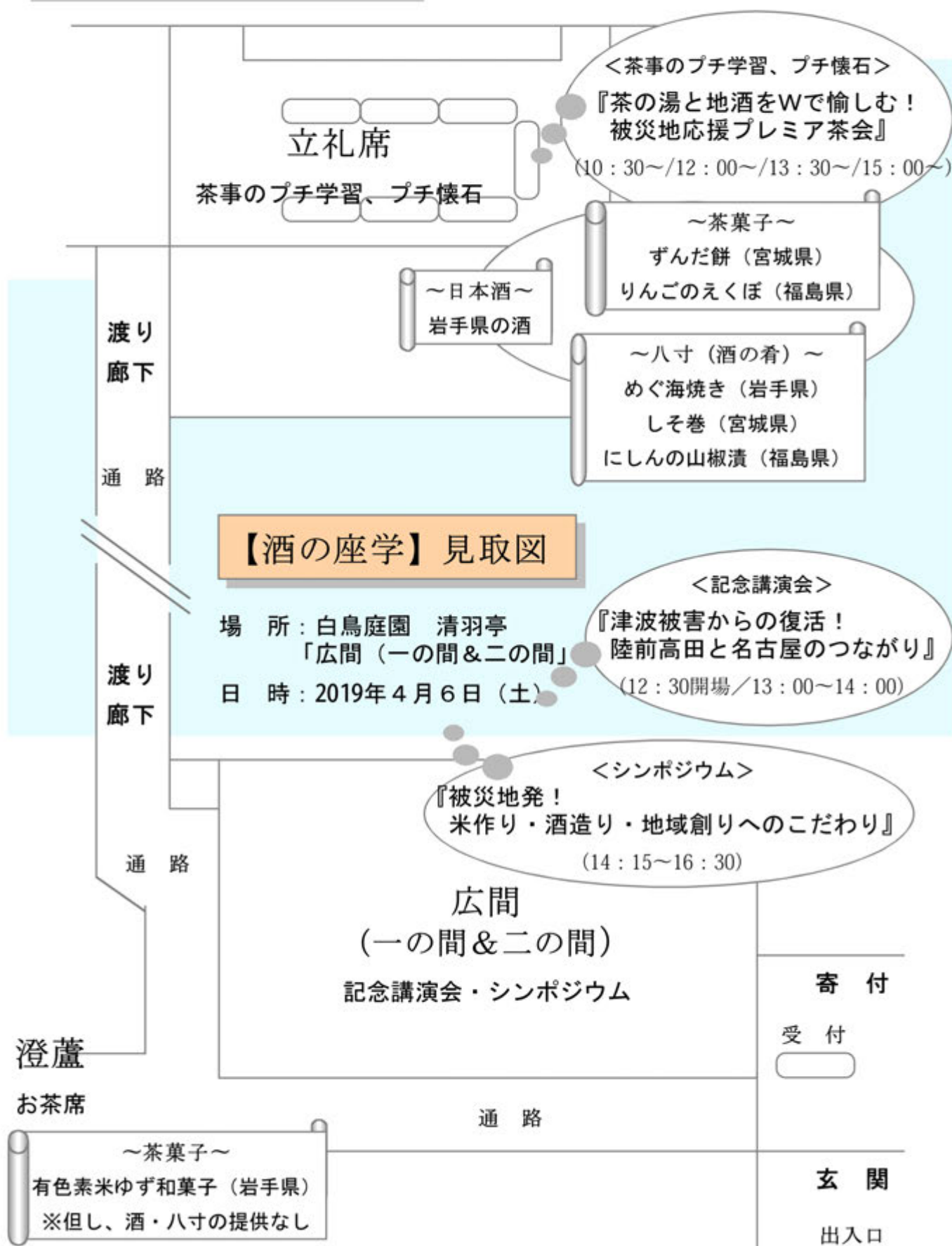


（白鳥庭園管理事務所：所長 川島 大次）

【酒の座茶会】見取図

場 所：白鳥庭園 清羽亭「立礼席」

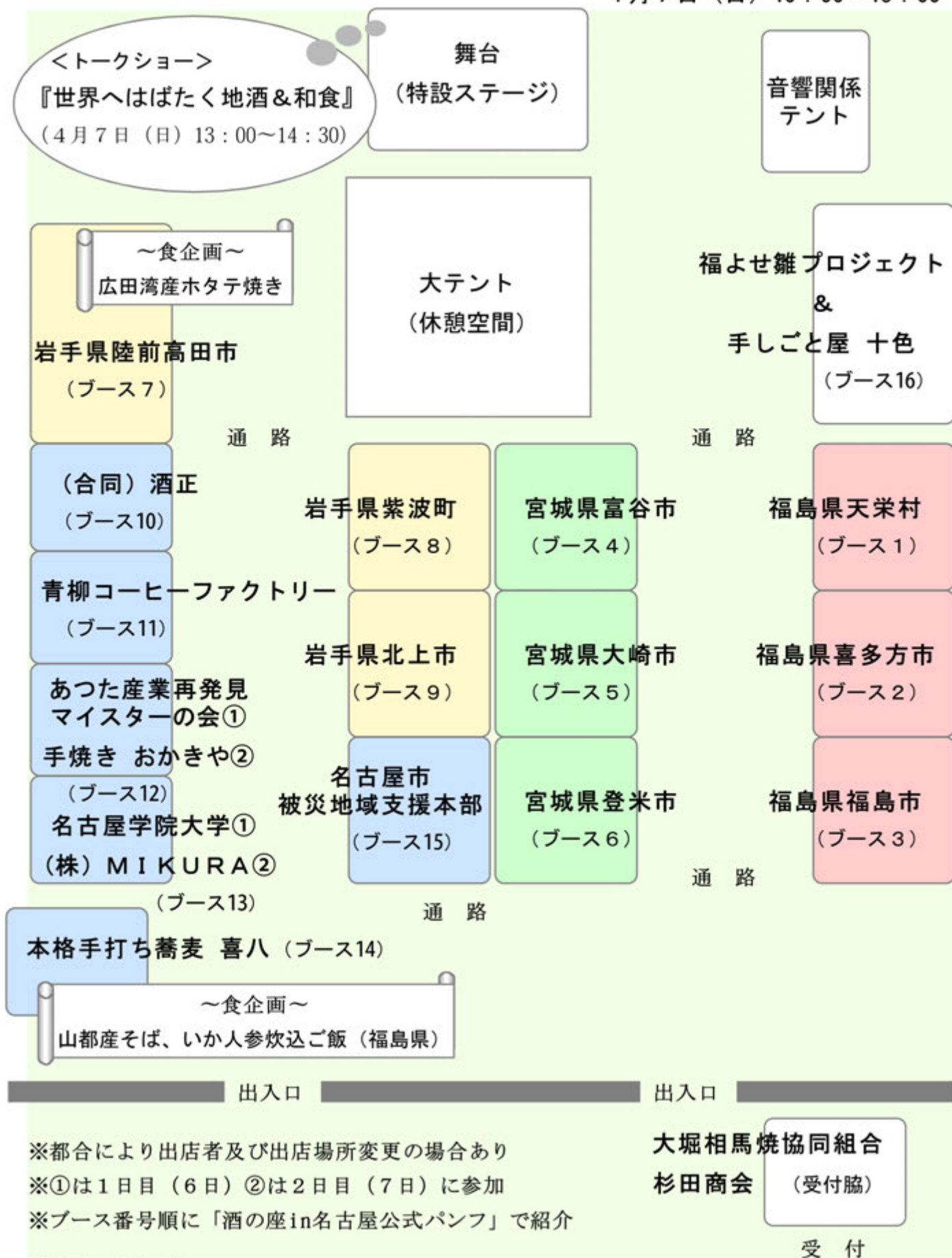
日 時：2019年4月6日（土）～7日（日）



【酒の座マルシェ】全体図

場 所：白鳥庭園 芝生広場

日 時： 4月6日（土）10：30～16：30
4月7日（日）10：00～16：00



【酒の座マルシェ】見取図

大テント（休憩空間）

場所：白鳥庭園 芝生広場

日時：4月6日（土）～7日（日）

※都合により出店者及び出店場所変更の場合あり

※①は1日目（6日）②は2日目（7日）に参加

大テント（休憩空間）		場所：白鳥庭園 芝生広場	
		日時：4月6日（土）～7日（日）	
		※都合により出店者及び出店場所変更の場合あり	
		※①は1日目（6日）②は2日目（7日）に参加	
酔仙酒造（株） x		松崎酒造（株） x	
陸前高田市役所 ①②		天栄村ふるさと子ども 夢学校推進協議会 ①②	
		(有) 峰の雪酒造場 x	
(合同) 酒正 ①②		(株) しんたに ①②	
青柳コーヒーファクトリー ①②		(有) 金水晶酒造店 x	
あつた産業再発見 マイスターの会① 手焼きおかきや②		飯坂温泉地酒をつくる会 ①②	
名古屋学院大学① (株) MIKURA②			

松崎酒造 (株)

岩瀬郡天栄村下松本要谷 47-1

☎ 0248-82-2022 FAX 0248-82-2107

純米吟醸酒「銀牡丹（ぎんぼたん）」

イチ押し!

【銀座ミツバチプロジェクト（愛称：銀ぱち）発、銀座×須賀川のこだわりのお酒】

☆2つのキネン（交流記念・復興祈念）の想いをカタチに…

東日本大震災の発生後、応援買いの場を担った東京：銀座と福島県須賀川市の友好の証（交流記念）&被災地応援（復興祈念）を目的に2011年、PB酒として誕生。銀座の“銀”と須賀川の誇る市の花“牡丹”に由来した銘柄。銀牡丹づくりは一過性でなく、その後も毎年継続して実施。今年で8年目を迎える「継続は力なり」の強い想いとこだわり、メッセージが詰まった酒に。

☆4者（生産者×製造者×販売者×消費者）が「顔の見える交流」で愛着&風味が倍増！

エコファーマーでもある佐藤健一さん（生産者）の田んぼで①田植え～②稲刈り、蔵元の松崎酒造株式会社（製造者）で③仕込み、と年3回の銀座×須賀川ツアーを開催。現地に足を運び、手作業することで商品に愛着が芽生え、いっそう須賀川が好きになる好循環のスタイル（体制・仕組み）づくりを須賀川ふるさと創生倶楽部合同会社（販売者）が担い、安定した人気の酒に。

☆酒米作りに新たな価値指標＝「ミツバチ目線」導入で、人・自然にやさしい♪を実現

生産量（＝720ml換算）は2011年が約1千本、2012・2013年が約3千本、2014年以降は約6千本と、酒米の耕地面積も拡大。さらに銀ぱちとの連携を深めるべく、環境保全や生き物との共生・共存の意識に根ざした「ミツバチ目線」を重視し、ミツバチに影響のある農薬は使わない減農薬栽培に挑戦。風評被害の払拭も含め、食農の在り方を追求しようと試みたエシカルな酒でもある。

特徴（酒の成分等基本情報）

米の旨味を大切にし、すっきりした飲み口ながら、口の中にやわらかいコクが広がり、後口に米の甘さがやさしく残る。①福島県の酒造好適米「夢の香」使用 ②須賀川産100% ③生きものに配慮した減農薬栽培 ④福島県オリジナル酵母「TM-1」で仕込 ⑤須賀川市長沼勢至堂の湧水を仕込使用 ⑥アルコール分：16度 ⑦精米歩合：55% ⑧日本酒度：+1 ⑨酸度：1.4 ⑩PB酒（企画：須賀川ふるさと創生倶楽部合同会社、推奨：銀座ミツバチプロジェクト）※販売価格（税込）：720ml（箱なし）…1,700円、720ml（箱あり）…1,840円

純米酒「石背（いわせ）」

【福島県内限定出荷品のお酒】

「石背」とは昭和の大合併で失くなった岩瀬村の古名。名前だけでも残したいという旧岩瀬村の農家から依頼され、そこで作られた米を使用した地場密着の酒。

雑誌「散歩の達人」の2016年2月号「今飲みたい日本酒20選」に選出された。

特徴（酒の成分等基本情報）

①天栄村産「コシヒカリ」使用 ②天栄村産100% ③アルコール分：16度 ④精米歩合：60% ⑤日本酒度：+1 ⑥酸度：1.5

酒づくりのこだわり・誇りとは？（譲れない生き方）

【お客様が飲む瞬間が完成品】

若手杜氏の活躍する当蔵では「飲み飽きない酒」をめざし、地元の恵まれた水や全国的に高い評価を受ける天栄村産米などを生かした酒造りに取り組む。

火入れ後の酒をぬるま湯や水で冷やし、熱による味の変化を最小限に抑える「急冷」をはじめ、徹底した温度管理など細部へのこだわりを怠らない。

酒米には、地元：天栄村や近隣の市町村で生産される福島県産の酒造好適米「夢の香」を使用している。「夢の香」は、軟らかく砕けやすい米で扱いにくいとされていたが、雑味のない味で、香りの良い酒になる。米は小分けにして手で洗い、細心の注意を払って仕込む。

水は、ミネラルが適度に含まれる中硬水の井戸水。栄養が豊富で軟らかく、発酵に影響する。

酒造の将来像及び思い描く地域との関わりとは？

【震災をきっかけに、主軸を普通酒から純米酒へ】

かつての杜氏は職人気質で、酒造りも長年の勘による部分が大きかったが、その勘を様々な形で情報として造り手が共有することで、品質の安定を図ることをめざしている。また、天栄村産の酒米を増やしていくには、農家と協力して米の質を上げていくことが必要。いい米がいい酒になり、売上が増えることで仕入れる米の量も増えていくというサイクルづくりを重視している。

さらに、地元の人々に愛飲されてきた普通酒中心の酒づくりを純米酒中心へ、製造量の割合を大きくシフトさせた。普通酒に比べ、純米酒は手間も時間にかかるが、「自分たちが作りたい酒」を思い描きながら造っている。また販売・流通においては、以前は天栄村周辺のみだったが、今は全国30店ほどの酒屋と特約店契約をしており、今後その数を増やしていきたいと考えている。

これだけは伝えたいメッセージ・想いとは？

【酒づくりは毎年が1年生】

「酒造りは毎年が1年生」といわれ、毎年、その年の傾向を考えつつ仕込み、毎日、成分分析してデータを重ねても、絞って見ないと分からない部分も多い。又、同じ作業でもその日の温度など日々の変化によって左右されやすく、思うようにいかないこともある。それをいかにうまく軌道修正し、本当に絞りたい酒まで持っていくかが酒づくりの面白さだと考えている。

又、自分たちの酒が金賞を受賞したことで、外へのアピールになり、造り手のやりがいや誇り、士気も高まった。加えて、「廣戸川」に興味を持った方々が、どんな場所で作られているか興味を持ち、天栄村を知って訪ねてきてくれたらと願っている。しかし、あくまでも受賞が目的ではない。大事なのは「飲み手がいるから造る」ということ。そこだけはぶれずに続けていきたい。

酒蔵の横顔（基本情報）

【当主と長男が二人三脚で酒づくり】

1892（明治25）年創業の松崎酒造店は、伝統的な蔵造りで、モダンな雰囲気を出し出す店構え。2018年まで7年連続で全国新酒鑑評会で金賞を受賞するなど、いま全国で最も話題の酒蔵の1つ。県外からの訪問客も増えたため、未使用だった蔵を改装、来客空間としてリニューアルした。又、近年の売上増加に伴って工場を拡張。社名も松崎酒造店から松崎酒造株式会社へ、変貌を遂げた。

昔から南部杜氏による酒づくりを続けてきたが、震災直後に杜氏が倒れ、杜氏制を廃止せざるを得ない事態に。震災後の不安が続く大変な時期でもあり、みんなで話し合った末、地元蔵人と家族だけで酒をつくる道を選択。2011（平成23）年秋、福島県の清酒アカデミーで酒づくりを学んで蔵に戻った長男：祐行さんが杜氏に（現在は祐行さんが製造責任者）。天栄村商工会の会長も務める5代目当主：松崎淳一代表が全体を切り盛りする。

2016（平成28）年、世界一おいしい市販酒を決める世界最大の日本酒コンペティション「SAKE COMPETITION 2016」では、松崎酒造店が純米酒部門で第2位に。さらに、祐行さんはダイナースクラブ若手奨励賞（35歳以下の最上位受賞酒蔵に与えられる特別賞）に輝いた。

特産品（酒の肴）

【自然豊かな天栄村で育った健康根菜「天栄ヤーコン」】

天栄米・天栄長ネギとともに“天栄村の三大特産品”の1つである天栄ヤーコンは、中南米のアンデス高地生まれのキク科の根菜で「オリゴ糖の塊のような芋」。食物繊維やミネラルを豊富に含んでいるので、お腹のトラブル改善やダイエット効果がある。

天栄村ヤーコン生産組合では、特別栽培の認証を受け、有機質肥料やステビア資材を使用して栽培している。ステビアを用いて生産した野菜や果物は、抗酸化成分によって新鮮さが長持ちし、薬剤等の使用量も軽減するため安心・安全で、フラクトオリゴ糖の含有率が通常栽培よりも多いと検査でも確認されている。

形状はサツマイモに似るが、風味や歯触りは大根のようにシャキシャキしている。生でも食べられるので手軽に作れるヤーコンサラダはお奨め。天ぷらにして塩で食べるのも美味。ヤーコンの旬である冬季（11～2月）には、ヤーコン茶やヤーコンうどん、ヤーコンカレーといった数々のヤーコン活用商品が村内の店頭を彩る。

【自称为まい米が、世界に誇れるブランド「天栄米」に】

典型的な中山間地域の天栄村の水田は、標高 200 ～ 600 m の山間高冷地で収量は多くはないが、良質米のできる条件（水や粘土質など）が揃っていた。が、米の食味よりも収量を重視する考えが主だったこともあり、県内でも「天栄村のお米は美味しい」といった評価は全くなく、“自称うまい米”だった。

そこで 2007（平成 19）年 2 月、美味しい米づくりに挑戦できる好条件を本格的に活かすべく、21 名で「天栄米栽培研究会」を発足。農家同士の情報交換を積極的に行っていった結果、チーム力による「米・食味分析鑑定コンクール国際大会」（世界最大規模で 4 千点以上が出品）で 7 年連続で金賞を受賞するまでになった。現在では毎年、村内でも国際大会と同じ方法で「天栄米・食味コンクール」を開催。米農家は村内と国際大会の両方にエントリーし、切磋琢磨している。

天栄米には漢方栽培・特別栽培・有機栽培の 3 農法があるが、いずれも「土作り」に徹底してこだわり、良質な有機質を入れて生物多様性を育む田んぼづくりを実践。除草剤を使わず、農家が「草刈り」を行う田んぼには、カエルにタニシ、ミズスマシ、ホタル、トンボが溢れている。

【夏の元気の源！力強い緑色の「岩瀬きゅうり」】

福島県できゅうりと言えば、夏秋きゅうり。特に県内でも天栄村や須賀川市、鏡石町を有する岩瀬地方は日本有数の生産量（旬を迎える 7 ～ 9 月は全国 1 位）を誇る「岩瀬きゅうり」が有名。

夏秋きゅうりは、見た目に美しく、食べて美味しい露地きゅうりのこと。その年の天候次第で中身も味も変わるが、やや薄い緑色。一方、ハウスきゅうりは、露地きゅうりと比べると少し色が淡く黄緑がかっている。だが、露地・ハウス共に「岩瀬きゅうり」はみずみずしく輝き、新鮮さが長持ちするのが特徴で、「パワーグリーン」という福島県産統一ブランド名で県内外へ出荷されている。原発事故後は少なからず風評被害もあったが、安全性を P R してきたこともあり、需要も少しずつ戻ってきている。また、現地の加工品としては、岩瀬きゅうりを用いた漬物 4 種（1 本漬け・きざみ漬け・醤油味・キムチ味）が安定した人気を誇っている。



酒蔵を育む風土

【天栄に秘湯あり…二岐・岩瀬湯本・天栄の 3 温泉】

天栄村の二岐山（標高 1,544 m）の麓、標高約 800 m の溪谷沿いにある「二岐温泉」は、県南西部のブナ原生林に囲まれた山深い山間で、会津地方と中通り地方の境界に位置する温泉郷。効能が豊富であることから多くの人気を集めている。

本村の西部を流れる二岐川と鶴沼川に挟まれた山間の温泉郷「岩瀬湯本温泉」は、9 世紀初め頃に嵯峨天皇の病氣平癒のため、温泉を探す命を受けた天皇側近によって発見されたと伝わり、開湯も同時期とされている。

開湯が明治時代と言われる天栄温泉は、動脈硬化症・切り傷・火傷・慢性皮膚病などに効果がある療養泉だが、施設は1軒のみの温泉である。国道沿いに佇む天栄温泉は、アクセスの良さと大自然を満喫しつつ療養できることで知られ、多くの利用客からの人気を集めている。

【白河地域の治水とレジャーに貢献…羽鳥ダム&羽鳥湖】

一級河川：阿賀野川水系の鶴沼川に建設された「羽鳥ダム」は、農林水産省直轄で白河地域の灌がいを目的に、6年の歳月をかけて1956(昭和31)年に完成した堤高37.1mのアースダム。

江戸時代、阿武隈川より離れた地域は水の便が悪く、平均流量が少なく、少雨の際には干ばつの被害を招きやすかった。そこで、阿武隈川の平均流量より約8倍の豊富な流量を有する阿賀野川(福島県内では阿賀川と呼称)から取水することが考えられた。明治期に、猪苗代湖を水源とした安積疏水が1882(明治15)年に完成。不毛の安積原野が開墾されたのを受け、白河地域でも阿賀野川水系を利用した新規農地開拓に弾みが付き、1941(昭和16)年より「国営白河矢吹開拓建設事業」が策定されたが、戦争で中断。戦後、農林省に事業が継承、直轄事業として再開した。

1964(昭和39)年に全事業が完了し、須賀川市・矢吹町・鏡石町・天栄村・泉崎村の新規開拓農地(水田：1,600ha・畑：560ha)に用水が供給されるようになった。

羽鳥ダムによって形成された人造湖「羽鳥湖」は、周辺がリゾート地として開発されたことで、ダムよりも有名に。現在、既設のアースダムでは湛水面積と総貯水容量で、日本で第2位の規模を誇る(日本一は宮城県登米市にある「長沼ダム」)。

周辺には、キャンプ場・スキー場・ゴルフ場・温泉があり、秋は紅葉の名所、冬は湖面が結氷するなど四季折々の魅力にあふれ、2005(平成17)年には財団法人ダム水源地環境整備センターの「ダム湖百選」に選ばれた。

地域の横顔(基本情報)

人口：5,348人、世帯：1,659世帯(2018年4月1日現在)／面積：226km²

村域は、分水嶺の奥羽山脈を挟んで広戸川(阿武隈川水系)流域の太平洋側と鶴沼川(阿賀野川水系)流域の日本海側にまたがり、東西の距離は約36kmに達し、古くから会津と中通りを結ぶ重要な交通の要衝として栄えた。

東日本大震災では多数の家屋損壊等の被害と共に、原発事故に伴う放射性物質の流出が大きく影響。農作物の売上不振や価格下落、さらに観光業(温泉・リゾート施設)への打撃など社会的な問題に。天栄米栽培研究会では事故後、いち早く村と農家の連携体制を構築し、休耕することなく放射能汚染対策(プルシアンブルー、カリウム、ゼオライトの使用)を図り、「米の放射能汚染ゼロ」へ果敢に挑戦。この模様は映画「天に栄える村」に編集され、風評被害の払拭を訴え続けている。

 酒蔵のパートナー「天栄村ふるさと子ども夢学校推進協議会」

【横顔紹介】

当協議会は、「子ども農山漁村交流プロジェクト」が2013(平成 25) 年 4 月より学習指導要綱に新たに組み入れられることに鑑み、都会の子供たちが農村でのびのびと体験できるよう、その受け入れ体制・組織づくりをしようと発足準備を始め、2009(平成 21) 年に設立し、今日に至る。

【特長・こだわり等】

主に教育旅行や外国人の受け入れを行う。村内の宿泊施設とも連携し、ムスリム(イスラム教徒)への対応にも取り組む。

また、移住促進事業や新規就農者支援センターの事務局など多方面で、ワンストップ窓口の役割を担う。今年 9 月に催される「第 89 回 F I C C オートキャンプ世界大会」実行委員会の事務局としての機能も期待されている。

【活動紹介等】

「第 89 回 F I C C オートキャンプ世界大会」が、1994(平成 6) 年の島根県浜田市「石見海浜公園」の開催以来、25 年ぶりに日本(福島県天栄村)で行われる。

主催の F I C C(国際キャンピング・キャラバニング・オートキャラバニング連盟)は、世界最大の国際キャンプ組織。世界 41 ケ国・73 団体(日本では日本オートキャンプ協会のみ)が加盟する。世界中のキャンパーが国や言葉の違いを超えて集まり、開催国の文化や伝統を体験・体感し、キャンパーと地元住民が一緒になって楽しむ。

天栄村では今秋 9 月 28 日～10 月 6 日の 9 日間にわたって開催され、期間中は各国のキャンパーがパーティーやエクスカション(日帰りツアー)で村内のみならず、近隣の観光地にまで遠出するなど多彩なプログラムを通して、天栄村ならではの交流を繰り広げる。

【将来像(めざす方向)等】

天栄村が誇る美しい自然の中で、世界中と親睦を深め、「第 89 回 F I C C オートキャンプ世界大会」で成功を収めたい。そして、天栄村発で国内外に、平和の祭典としてのキャンプのすばらしさの普及促進に努めたい。

天栄村は農業が盛んで、村の 3 大ブランドに米・ヤーコン・長ネギがある。都会では無添加・無農薬と付けば高価で売られているが、天栄村ではエコファーマーの認定農産物や新鮮な野菜は、ほぼ道の駅で手に入る。ただ、農家も高齢で、後継者不足に悩んでいる。

こうした中、少数ながらも移住者が増えてきた。移住者の多くが天栄村を知らなかった方だが、今では地域の方たちと“おたがいさまの精神”で移住を楽しんでいる。田舎に住んでみたい方にとっても天栄村は魅力的だと思う。お試し住宅もあり。

<問合せ> 天栄村ふるさと子ども夢学校推進協議会

TEL : 0248 (94) 2232 E-mail : tenei@yumegakkou.com



純米生詰「大和屋善内（やまとやぜんない）」

イチ押し!

【次代を担う4代目蔵元の真骨頂の酒】

麒麟山酒造(新潟県阿賀町)で2003(平成15)年から6年間の修業を経て2010(平成22)年、当蔵に戻った次代(4代目)蔵元予定で、杜氏を務める製造部長の佐藤健信氏が、普通酒が主で純米酒などをほとんど造っていなかった当蔵の将来を見据え、特定名称酒の醸造に意欲を燃やし、誕生したのが創業者の名を冠した純米酒「大和屋善内」。

元来、峰の雪酒造場で造られていたのは淡麗辛口の酒だったが、健信氏は様々な酒を飲んだ末、甘く旨い酒を造ることをめざしている。キュッとする酸はそのままに、甘みとのバランスが秀逸。スッキリとしているのに、しっかり旨い。

2016(平成28)年、世界最大規模のワイン品評会「インターナショナル・ワイン・チャレンジ(IWC)2016」のSAKE(日本酒)部門に出品し、純米酒の部で金メダルを初受賞した。

特徴(酒の成分等基本情報)

①喜多方産「五百万石」使用 ②喜多方産100% ③アルコール分:15度
④精米歩合:60% ⑤日本酒度:-2 ⑥酸度:1.6 ※販売価格(税込):
720ml...1,350円、1800ml...2,700円



会津ミード「美祿の森（みろくのもり）」

【3代目蔵元が誘う会津の自然の恵み溢れる蜂蜜酒】

ワインではなく、ブランディでもなく日本酒でもない「ミード」と呼ばれ、人類最古の歴史を有し、ハネムーン(蜜月)やメディスン(薬)の語源とも言われる、大変珍しいアルコール飲料。欧米では一般的だが日本であまり知られていないため、梅酒類と同じように蒸留酒に後から蜂蜜を添加したりキュールと誤解され、その真価が伝わっていない傾向にある。

ミードの醸造は国内で3社目だが、標高600~800mの山奥に自生するトチノキの蜜を100%活用した、国産蜂蜜を原料にした希少かつ贅沢な「地ミード」は日本初。当代(3代目)蔵元の佐藤利也氏が、2008(平成20)年7月の試作から実に6年の歳月を要して完成させた力作。約5年前、ニューヨークで開かれたパーティーの参加者に振る舞われ、好評を得て手応えを感じたという。



会津若松の養蜂家（有限会社ハニー松本）が、朝絞りにこだわって採蜜した（夜間、ミツバチが羽ばたいて蜂蜜を乾燥させるため）濃度の高い変質しにくい高品質な蜂蜜を、飯豊山系の伏流水で希釈して大量の酵母を接種させ、1ヶ月ほどゆつくりと発酵・濾過した逸品。

ネーミングも工夫を凝らす。『美禄の森』の「美禄」は酒の別称で、高い俸禄（＝給料）の意味もある。国産トチノキの蜂蜜という希少価値の原料の高級感、そして蜂蜜のほか水も清酒酵母もすべて「会津産」の地ミードである。

特徴（酒の成分等基本情報）

蜂蜜だけを原料にすると酵母が栄養不足になり、アルコール分が3%程度で発酵が止まるため、海外のミードの多くは、水で薄めた後に麦芽や穀類、果汁などを添加して発酵を促す製法で醸造されるが、それでは蜂蜜の風味が薄れてしまう。そこで、蜂蜜本来の味と香りを活かしたミードを造るべく、福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センターの協力を仰ぎ、清酒酵母の添加量を増やして糖度や温度などの発酵条件を最適化した結果、アルコール濃度が11%に達し、香味のバランスも取れた極めて高品質のミード醸造に成功した。ワインと同じく、単発酵の醸造酒ゆえに原料（蜂蜜）の性質が色濃く出るため、様々な蜂蜜で試したが、最もバランスに優れたのがトチノキ。アカシアの蜂蜜も高級だが、ややクセが強い。トチノキだと、コクがあって甘味が綺麗でキレも良い。

ギンギンに冷やして、または一度凍らせてジェラード状にしても美味しい。抗酸化作用のある純粋蜂蜜が原料ゆえ常温保存でき、しかも年を重ねて熟成が進めば、さらに芳醇さが増す。極上の白ワインのようで、かすかに日本酒の風味を残した、ふくよかでなめらかな喉ごしをどうぞ！

※販売価格（税込）：520ml…3,240 円

酒づくりのこだわり・誇りとは？（譲れない生き方）

「和醸良酒」…造り手の和は、良酒を醸す。

酒造の将来像及び思い描く地域との関わりとは？

時代と共に、人の嗜好は変わる。確かな技術を身に付け、社会に必要とされる酔をめざす。

これだけは伝えたいメッセージ・想いとは？

10 人が飲んで 10 人近くが美味しいと言ってくれる酒ではなく、10 人が飲んで 5 人から美味しくないと思われても、1 人がドハマリしてしまう酒を造っていきたい。

酒蔵の横顔（基本情報）

【大和錦第 2 工場から独立した蔵へ】

1942（昭和17）年、佐藤信八が創業。会津若松の酒蔵に生まれた信八は、喜多方にあった大和錦酒造場に婿入り。その大和錦酒造場から分家する形で現在の場所に。当時は大和錦第2工場という存在。本家は地元向けに、分家の峰の雪酒造場は東京向けに製造・販売していた名残から、今でも最も製造量が多い普通酒は、地元ではほとんど販売しておらず、東京を中心に出荷される。



すでに廃業してしまった本家は、今から10代ほど前に大和川酒造店から分家独立した歴史ある蔵で、遠いルーツは1600年頃に奈良から製綿の技術を持って会津に移り住んできた綿商人という。1955（昭和30）年に法人化し、「有限会社峰の雪酒造場」に社名変更。大和錦第2工場から独立した蔵へ。酒銘の「峰の雪」の由来は、俳句の「四方の花 慶雲爛たり 峰の雪」から。

特産品（酒の肴）

【江戸時代から愛される郷土料理「にしんの山椒漬」】

「にしんの山椒漬」は、身欠きにしんと山椒の葉を交互に重ね、醤油、砂糖、酢などで作ったタレに漬けた会津地方の郷土料理。酒の肴に最高だが、ごはんのおかずとしても、また「にしんそば」で知られるように蕎麦に入れても美味しい。

にしんの内臓や頭を取り除いて背肉だけを乾燥した身欠きにしん（＝にしんの干物）は、長期保存が可能ゆえ冷蔵庫もない時代の山国の会津地方では重宝された。山椒の葉は、身欠きにしんの防腐効果のほか、生臭さを消して香り付けするのに使われた。また、にしんを漬けるタレは、家庭や地域によって配合が異なる。漬ける期間も数日や2～3週間に及ぶ場合もあり、にしんの状態や味の好みで変わる。

江戸時代には、北海道で獲れた大量のにしんは干物として加工され、海を渡って新潟港を経て会津へ（新潟～会津の道は“にしん街道”とも呼ぶ）。又、会津地方には“にしん鉢”＝にしんを漬ける専用の焼き物（会津本郷焼）まであり、郷土料理の歴史的・文化的な価値も窺い知れる。

【会津の冠婚葬祭に欠かせない「こづゆ」】

「こづゆ」は、干し貝柱で出汁をとり、豆麩（まめぶ）、人参、椎茸、里芋、銀杏、きくらげ、糸こんにゃくの7種類の具材（会津でも多少異なる）を入れて薄味に仕立てた汁物の郷土料理。大鍋でたっぷり作り、まず会津塗の大皿＝大平（おおひら）に盛り付け、料理の席に運ばれた後、個々に朱塗りの小さくて底が浅めの椀＝天塩皿に盛り付ける。

江戸時代には武家中心に食された料理だったが、江戸後期から明治初期になってからは庶民のご馳走となり、次第に祭りや正月、お祝いの席では欠かせない郷土料理に。山国の会津では入手し難い貴重な貝柱に、海・山の幸が具沢山の「こづゆ」をふるまい、そして自由におかわりしてお腹いっぱい食べてもらおうという、会津のおもてなしの心が詰まった料理ともいえる。

【ラーメンだけじゃない！喜多方新名物「山都そば」】

昭和 50 年代、旧山都町商工会が「むらおこし事業」で着目したのが、「飯豊」と「宮古そば」。幻のそばと言われていた「宮古そば」を、町全体の誇れる食として売り出したのが「山都そば」の起こりである。「山都そば」は、つなぎ（小麦粉）を使わない 100%そば粉の“10 割そば”で、やや白っぽく透き通った色合いで、コシと歯応えがある。こうした特徴は、製粉やそば打ち等で山都独特の工夫が施されているから。

喜多方市山都町宮古地区は、飯豊連峰のふもとにあり、古くからそばの里。標高 400 m を超え、寒暖差が激しく、積雪が多い飯豊連峰からの伏流水にも恵まれた風土は、良質のそばが育つ条件は満たすが米作には不適のため、そばをより多く常食とし、どの家でも“晴れの日のおもてなし”に、そばを振る舞うのが慣習だった。

昭和 30 年代から県道工事等が盛んになり、工事関係者や県職員等が訪れると農家にお願ひし、そばを食した。その美味しさが口コミで伝わり、予約での営業を始める農家が増え、今日に至る。現在でも、栽培や貯蔵方法、挽き方、打ち方、茹で方と、町ぐるみで研鑽に努め、美味で、人に喜ばれるそばを追求し続けている。また、旧山都町では 3 大そば祭り（新そば祭り・寒晒しそば祭り・雪室そば祭り）が開かれ、年 3 回、季節によって違った味を楽しめる。

酒蔵を育む風土

【「蔵」が彩る素朴な趣きのまち】

当市は江戸時代には、物資の集散地として、若松城下と米沢を結ぶ街道のまちとしても栄えた。

1975（昭和 50）年に NHK「新日本紀行」で喜多方の蔵が紹介されて以来、「蔵の街・喜多方」が全国的に有名になった。そんな喜多方の「蔵」の特徴は以下の通り。



◆周辺の集落にも蔵が多い …表通りはもちろん、路地裏や市街地から離れた農村集落にまで煉瓦蔵など個性的な蔵が、今なお 4,200 棟以上も分布し、ユニークな景観を形成している。

◆用途が幅広い …倉庫のほか、店舗（店蔵）、住居（蔵座敷）、漆器職人の作業場（塗り蔵）、酒・味噌・醤油の貯蔵庫（酒蔵・味噌蔵・醤油蔵）、屋敷の塀（塀蔵）、トイレ（廁蔵）に至るまで様々な使い方がある。

◆建築様式・材料が様々 …蔵の一般的な壁材料である白漆喰のほか、黒漆喰、レンガ、土壁等がある。とりわけ特別な建物に使われることの多いレンガが、一般的な農家の建物に普及しているのは珍しい。

◆現在も生活の中で使われている …まちの随所で見かける蔵は、現在も大半が使われ続けており、喜多方の生活文化の中にしっかりと息づいている。そして、蔵が建てられた主な理

由が、まさに喜多方ならではの、①物資の貯えに必要だった／②醸造業や漆器業等に最適だった／③1880（明治13）年の大火でその耐火性が見直された／④蔵を建てるのが成人男子の一生の夢（ロマン）だった／⑤蔵造りの名工が数多くいた、といったことが挙げられる。

【「グリーン・ツーリズム」の先進的な取り組み】

「グリーン・ツーリズム」とは、農山漁村地域に入って地域の自然や文化に触れ、地元の人々と交流を楽しむ旅のこと。喜多方市では2003（平成15）年3月、全国の市で初めて「グリーン・ツーリズムのまち」宣言を行ったのを契機に、翌4月に産業部農林課内にグリーン・ツーリズム推進係を、6月には福島県で最初に「農泊研究会」を設置した。

2005（平成17）年2月、県内初の「農家民泊」（4軒）が誕生。「全国グリーン・ツーリズム交流会：喜多方大会」が開催され、4月には「喜多方市グリーン・ツーリズムサポートセンター」を開設した。さらに2008（平成20）年4月に「喜多方市体験活動推進協議会」を設置している。

この間、農協の営農指導員に加え、新たに農家を「グリーン・ツーリズム特別指導員」として委嘱するなど、人材の育成や発掘にも注力。行政はあくまで裏方に徹し、やる気のあるところを支援することで、文化や伝統、人が一体感を持つコミュニティ（旧村単位）ならではの個性的で魅力的なグリーン・ツーリズム（特に教育旅行）が、今日に至るまで地道に育まれている。

地域の伝統・文化の継承とともに、自然や環境保全に配慮した地域づくり、官民の協働で創るコミュニティビジネスをめざし、訪問者と「心の交流」を通じて感動を共有したいと考えている。現在、10の実践団体、約150名の会員、41軒の農家民宿（約200人収容）が登録されている。

地域の横顔（基本情報）

人口：47,022人、世帯：16,707世帯（2019年2月1日現在）／面積：555km²

2006（平成18）年1月1日市2町2村が合併。人口：約56,000人の新・喜多方市が誕生した。

福島県の北西部に位置する喜多方市の名前の由来は、会津の北の方で、古くは「北方」と呼ばれていたが、後に現在の「喜多方」（＝喜び多い方）となった。当市は、西に飯豊連峰、東には雄国山がそびえ、豊かな自然が広がり、田園と蔵が美しい農村景観のほか、日本3大産地に数えられる喜多方ラーメンや日本酒など飲食にも恵まれた観光都市（毎年約180万人の観光客が訪問）。

磐越自動車道「会津若松IC」から市内中心部までは約20分と交通利便性にも優れ、会津北縦貫道路の開通により、さらにアクセスが良くなった。

酒蔵のパートナー「株式会社 しんたに」

【横顔紹介】

当社（代表取締役：新谷正樹）の創業は、1983（昭和58）年12月。

当社が運営する店舗「蔵人 ～kuraudo～」は、喜多方市のメインストリート：ふれあい通りに面した蔵で、裏の三十八間蔵（さんじゅうはっけんぐら）と共に明治時代に建てられ、

国の登録有形文化財に指定されている。三十八間蔵は、蔵が1つに連なったような全国的にも珍しい造りで観光客が絶えず、美術展や音楽イベントで場所を提供することも多々ある。

主に食料品と酒の小売・卸売を行うが、テイクアウト型のカフェの営業も始めた。青果物や鮮魚は、一般のお客様をはじめ、喜多方のラーメン屋・居酒屋・病院介護施設等に販売している。酒は喜多方の地酒（日本酒）しか扱わないと決めており、店内には喜多方12蔵の酒が数多く揃い、当店でしか売っていない酒もある。



また、カフェでは、会津の牛「べこの乳」のソフトクリームと峰の雪酒造場の大吟醸の酒粕を用いた「酒粕ソフト」が人気。中の越後屋醤油店の糀を用いた「糀ラテ」、島慶園茶舗の抹茶を用いた「抹茶糀ラテ」、山都の鈴木農園のそば粉を存分に活かした「そば天ぷらまんじゅう」等、オール喜多方の商品でお客様に提供している。

【特長・こだわり等】

蔵と野菜と日本酒と笑顔！喜多方オンリーにこだわっている。

「喜多方で1番、笑顔になれる店」がテーマ。常にお客様のことを一番に考え、行動（仕事）を大切に、前社長の方針でもあった「お客様第一主義」を柱に、お客様は何を望んでいるのか、お客様を「笑顔」にするにはどうすればいいのか…関わりのあるすべての人に「笑顔」になってもらいたい！と考えている。

【活動紹介等】

東日本大震災発生の1年ほど前、オール会津・喜多方にこだわった喜多方市アンテナショップ「愛土”屋（あいづや）」を4店舗、東京都中野区を中心に事業を開始。今後の経営にも大きく関わる大事業だったが、震災の影響で都内の店舗からはお客様が消えた。

出荷者の農産物・特産品も想いも届けられず悔しい日々を過ごし、約1年半後に東京から撤退するに至った。

【将来像（めざす方向）等】

物の高い・安いではなく、お金で買えない商品にこそ価値がある。商売をやる人にとっては、「笑顔」こそがまさにそれ。お客様も自分も笑顔になれる…そんなお店にするのが目標である。

また、喜多方を盛り上げるためには、自分を含めた「若いエネルギーの行動力」が必要。常に夢（目標）を持って行動する。初めは自分自身のためだけでもいいが、大きな夢（目標）が1人、また1人と実現されるにつれ、町は必ず活気に満ち溢れると考える。

座右の銘は「夢なきものに成功なし（吉田松陰）」。夢なき者に理想なし、理想なき者に計画なし、計画なき者に実行なし、実行なき者に成功なし。故に、夢なき者に成功なし。

純米吟醸酒「摺上川（すりかみがわ）」

イチ押し！

【飯坂温泉で生まれた唯一無二の酒】

飯坂温泉を流れる摺上川の水で育てた米、摺上川の水を仕込み水に、造った飯坂温泉の酒。

日本酒造りに影響を与えるのが、水に含まれる鉄とマンガン。福島市の水道水（摺上川の水）は、水道水の10倍以上厳しい酒造りの水質基準も十分クリアする高品質で、モンドセレクション最高金賞を2年連続受賞している美水。この摺上川の水が潤す飯坂の豊かな土壌で、田植えから稲刈りまでを地域ぐるみで取り組んだ福島県独自開発の酒米「夢の香」。

これらの優れた材料を活かし切るべく、酒質の設計は利き酒師の資格を持つ飯坂温泉の若旦那が担い、酒を醸すのは「ふるさとの誇りを伝える造り酒屋」として金水晶酒造店が全面協力し、全工程を丁寧につくった。

名古屋には初登場。福島市内の5店舗でしか販売していない地域限定酒として希少性が高い。



特徴（酒の成分等基本情報）

①福島市飯坂町産「夢の香」使用 ②福島市飯坂町産 100% ③アルコール分：16度 ④精米歩合：60% ⑤年3回製造（1月～：生、4月～：火入れ、9月～：ひやおろし） ※販売価格（税込）：720ml…1,890円

金水晶「大吟醸」

【当蔵自慢の美酒中の美酒】

福島県は、全国新酒鑑評会金賞受賞蔵数が6年連続で日本一。
金水晶「大吟醸」は、金賞12回の美酒中の美酒である。

特徴（酒の成分等基本情報）

①福島市産「夢の香」使用 ②「うつくしま夢酵母」で仕込 ③アルコール分：16度 ④精米歩合：47% ※販売価格（税込）：720ml…2,808円



金水晶「純米大吟醸」

【純福島産の純米大吟醸】

福島市で育てた福島独自米「夢の香」を、福島県オリジナル酵母で醸した。

特徴（酒の成分等基本情報）

①福島市産「夢の香」使用 ②「うつくしま夢酵母」で仕込 ③アルコール分:16度 ④精米歩合:47% ※販売価格（税込）：720ml…2,808円

酒づくりのこだわり・誇りとは？（譲れない生き方）

【福島への誇りを日本酒で伝える】

福島市唯一の酒蔵として、福島への誇りを日本酒で伝えるのが金水晶酒造店の使命。

手造りのため、生産量は年間約300石と少ないが、とにかく酒質の向上を重視している。

全国新酒鑑評会で金賞：12回、インターナショナルワインチャレンジ：ゴールドメダル、純米酒大賞：2年連続金賞など、吟醸酒・純米酒ともに各方面から評価を得ている。

「福島への誇りを日本酒で伝える」使命感から原料米の大半を福島県内から調達。杜氏や蔵人も全員が地元住民である。震災時、現社長は廃業を覚悟したが、先代社長が「こんな時こそ頑張らなければならない」と続行を宣言。「ただ美味しい」だけでなく、金水晶があれば福島の話になるので、これからも福島に想いを馳せてもらえるよう美酒の醸造に励む。

酒造の将来像及び思い描く地域との関わりとは？

【福島への米を使い、福島の水を使い、福島の人が醸す福島への酒】

福島県は、都道府県別での全国新酒鑑賞会金賞蔵数が6年連続日本一と、日本新記録を更新中なので、全国のみなさまにも「美味しい酒と言えば福島！」と認識していただけるよう、さらに上質な酒造りに務める。

春は田植え、秋は稲刈り、冬は初しぼりのツアーを実施。福島への良さをまるごと味わってほしいよう、酒造りに支障のない範囲で酒の魅力を深く伝える取り組みを進めたい。福島への良さを伝えるために金水晶があるので、福島そのものが元気であることが大切。そのため、地元の農家から米を買い、地元の人を雇い、地元の経済に貢献する。

それぞれの土地にそれぞれの良さがあるので、同じように他地域も尊敬し、ともに発展したい。

これだけは伝えたいメッセージ・想いとは？

【金水晶を手に、福島に想いを馳せて】

福島は東北だが、夏は暑く、良い米が採れる。冬は寒く、良い酒ができる。人々は真面目

で、よく働く。「花見山公園」という生け花の材料を育てる山自体が公園となっているところがあり、美しい。松尾芭蕉も訪れた飯坂温泉、旅行誌で何度も1位になっている高湯温泉、こけしで有名な土湯温泉と、3つも温泉がある。桃・りんご・なし・ぶどう・いちご・柿などの果物が本当に美味しい。「東京オリンピックマーチ」「栄冠は君に輝く」等で有名な作曲家：古関裕而は福島市の出身で、来年のNHK朝ドラで扱われる。

震災からの復興に向けて頑張っている…金水晶を手に、こんなふうに福島に想いを馳せていただければ幸いである。

酒蔵の横顔（基本情報）

【福島市唯一の造り酒屋】

1895（明治28）年創業。蔵元の近くに金と水晶が採れる山があり、そこから湧き出た水で醸造を始めたため「金水晶」と名付けられた。

水道がない明治時代、明治天皇の東北巡行に際し、この水が飲用に使われたとの記録が残る。

ラベルの「▲が金」を、「▶◀が水」を、「●三つが晶」を表す。



県内には約60もの酒蔵があるが、
県都：福島市では金水晶酒造店が唯一の造り酒屋。震災時に「こんな時こそ頑張らなければならない」と続行を宣言した先代が80歳になった2015（平成27）年、一人娘が東京から戻って蔵を継ぎ、2018（平成30）年に代表取締役役に就任した。

蔵人は通年雇用の地元出身者で、うち20代が3人。蔵人一丸となって、福島の誇りを金水晶の美味しさで伝えるべく日々、研鑽を重ねている。

特産品（酒の肴）

【素朴な味わいと食感で、食卓の名脇役「いかにんじん」】

「いかにんじん」は、100年以上も前から伝わる福島県中通り北部の郷土料理。

主に晩秋から冬にかけて作られ、酒の肴や惣菜として、またお茶漬けや炊込みご飯、かき揚げ等々、アレンジに長け、抜群の存在感で広く親しまれている。スルメとニンジン（ニンジン）を細切りにし、醤油・日本酒・みりん等で味付けするが、家庭ごとに作り方も味も異なる。シャキッ、シャキッ…ニンジンの食感とスルメの歯ごたえ、ほんのり甘い漬けだれに箸が進む。

材料は、近年、松前漬の影響を受け、昆布やカズノコを入れる場合もあるが、伝統的にはニンジンとスルメだけである。松前漬とは異なり、昆布のぬめりがなく、ニンジンの食感が楽しめるサラダ感覚の漬物。又、そのルーツは松前漬との説があれば、その逆もある。

あまりにシンプルな家庭料理ゆえ、おもてなしの料理としては見られなかったが、福島市出身の俳優：佐藤B作がテレビで紹介したことで知名度がアップ。ご当地名物としてPRを始めた。市内の飯坂温泉でも、各旅館が冬の食膳の一品として提供している。

2016（平成28）年、カルビー（東京都）が「ポテトチップスいかにんじん味」を東北地方など、地域限定で販売。これまで3回発売され、約80万袋を売り上げる大ヒットに。4回目の発売予定。

【歴史も人気も一級品！飯坂温泉発「ラジウム玉子」】

キュリー夫妻によるラジウムの発見後、東京帝国大学の医学生：真鍋嘉一郎が、日本で初めて「ラジウム」の存在を1910（明治43）年、飯坂温泉に確認した。まさに日本近代科学史の第1歩を刻んだ飯坂温泉では、これを契機に温泉玉子を「ラジウム玉子」として売り出し、現在も飯坂温泉の名物である（商標登録もされている）。

ラジウム玉子は、摂氏63～70℃の温泉源泉に30～60分ほど入れておくと、芒硝泉特有のほのかな香りに包まれたゼリー状の白身と黄身になり、最も消化されやすい状態となって滋養効果満点の食品として味わえる。また、長期保存（室温で夏は約1週間、冬は約2週間）が可能なことも人気の理由。冷蔵保管の場合は約1カ月、日持ちする。

白いご飯にラジウム玉子をのせ、ちょっとお醤油をかけて食べれば最高のご馳走である。飯坂温泉では、ラジウム玉子が丸々1個入った「ラジウム玉子パン」も販売され、根強い人気を誇る。

【名菓×農家の技で生まれた福の菓子「りんごのえくぼ」】

飯坂温泉にある95年もの歴史を誇る老舗菓子店「一味庵」が、安斎果樹園で栽培された福島市産リンゴとコラボレーションして発売を始めた、洋風のあっぷるみるく饅頭「りんごのえくぼ」。東日本大震災の風評を払拭し、市内産フルーツの美味しさと魅力を発信するのが目的で、商品名は食べた方に笑顔になってほしいとの願いが込められている。

白あんに生クリームやバターを混ぜ、刻んだリンゴ「紅玉」を加えた特製あんを、同店の看板商品「けしまんぢう」の生地で包んだ。甘さを抑え、リンゴのほど良い酸味と香りが楽しめる。



酒蔵を育む風土

【東北を代表する名湯「飯坂温泉」】

市の郊外北西（飯坂地域）の栗子連峰の麓に位置する温泉街で、歴史・規模ともに日本を代表する名泉の1つ。「福島奥座敷」の異名を持つ温泉一色の街。ヤマトタケル伝説にも登場する古湯で、2世紀頃からの歴史を持つ。古くは「鯖湖の湯」と呼ばれ、西行法師の詠んだ句に由来する。飯坂温泉発祥の湯とされる「鯖湖湯」をはじめ、共同浴場は9つ存在する。宮城県の鳴子温泉、秋保温泉と並んで「奥州三名湯」に数えられる。又、市内の土湯温泉、高湯温泉とともに「ふくしま三湯」としても名高い。

東北自動車道の整備や東北新幹線の敷設等により、首都圏などから団体旅行客が多数流入したことで開発や投資が進み、観光客数のピークは1973(昭和48)年で約177万人に達した。しかし、2009(平成21)年には約81万人と半分以上にまで減少した。

温泉街の近隣を通る県道5号（フルーツライン）沿いには、福島特産のモモやナシ、リンゴやサクランボ等のフルーツ狩りや直売所が立ち並ぶ。また、飯坂八幡神社例大祭の飯坂けんか祭りは、福島市エリア随一の激しさの祭事で「日本三大けんか祭り」に数えられる。

1689(元禄2)年には、松尾芭蕉と弟子の河合曾良が泊まったとの記述が『おくのほそ道』に見られるが、飯坂温泉が知れ渡るようになったのは江戸時代中期の享保年間の頃から。各街道の整備により、周辺の庶民のほか、多くの旅人も訪れるように。近世では、正岡子規や与謝野晶子、ヘレン・ケラーも訪れている。

地域の横顔（基本情報）

地域の横顔（基本情報）

人口：287,821人、世帯数：124,084世帯（2019年3月1日現在）／面積：767km²

福島市は福島県の北東部に位置し、西側の奥羽山脈と東側の阿武隈高地に挟まれた福島盆地の南西部分とその周辺の山岳・丘陵地域が主な市域で、西に吾妻連峰を、南西に安達太良山を仰ぐ。福島県中通り北部の都市で県庁所在地（中核市に指定）。江戸時代の城下町：福島は蚕種、生糸、織物の集散地として栄え、県内では福島藩は会津藩に次ぐ石高を有した。

農業産出額は県内第1位。特に全国有数の収穫量を誇る桃、市町村別日本一の生産数の梨など果樹栽培が盛んで「果物王国」の異名を持つ。福島盆地を見渡せる信夫山、花見の名所で「福島に桃源郷あり」とも唄われる花見山公園など山の名所が点在し、個性的な温泉街を複数抱える。日本一大きいわらじを担ぐ祭事「信夫三山暁まいり（わらじまつり）」が有名。

酒蔵のパートナー「飯坂温泉地酒をつくる会」

【横顔紹介】

当会は、地元：飯坂温泉を主とした福島市の活性化をめざし、2017（平成 29）年 5 月に農家や観光関係者など地元の有志：約 10 人で発足（会長：安斎忠作）。

地場産にこだわり、仕込み作業や酒蔵など「オール福島市」で地酒づくりに挑戦して 2 期目になる。

【特長・こだわり等】

地元：福島市の水、酒米、酒蔵の 3 要素の利活用をこだわり抜いている。ラベル「摺上川」の題字も、福島市在住のシンガーソングライター：a v e さんをお願いした。

とりわけ飯坂温泉を拠点とする私たちにとって、地元：飯坂町茂庭を源に豊かな自然を育み、美しい摺上川溪谷を経て飯坂温泉へと流れる清流「摺上川」への思い入れは格別。上流の摺上川ダムは、福島市の水がめとして市内全域を潤し、その水は名水としても名高い。「ふくしまの水」としてモンドセレクション最高金賞を 2 年連続で受賞、さらに飲食品のミシュランガイドと言われる「i T Q i 2017」（国際味覚審査機構）で優秀味覚賞を受賞した。

又、製造でのポイントは、日本酒を年 3 回（1 月：生酒、4 月：火入れ、9 月：ひやおろし）、違った風味で楽しめること。昨年 4 月に発売した火入れ酒は、オーストラリアに輸出された。



【活動紹介等】

飯坂温泉独自の商品としての酒販売のみならず、酒づくりの過程での各種活動を重視している。

昨年 5 月、市内飯坂町東湯野の水田 10 アールで、純米吟醸酒「摺上川」の醸造に使う仕込み用の酒造好適米「夢の香」の田植えを、地元農家や飯坂温泉観光協会、A L T（外国語指導助手）の外国人など約 60 人が参加して実施。田植え初体験の外国人などは、田んぼに足を取られて苦戦しながらも共に良い汗を流し、当会ならではの交流が図れた。7 月には鳥よけ設置のイベントを、9 月には稲刈りを、同様に実施した。

そして今年 2 月、共に田植えや稲刈りをした酒米でつくった新酒のお披露目式を安斎宅で開催。米国や中国をはじめとした 9 ヶ国の A L T や留学生など 16 人に振る舞った。

【将来像（めざす方向）等】

今後とも引き続き、想いやこだわりを同じくする有志・仲間と地元にかかわった酒造りに励む。

また、県内でも外国人在住者数の増加が今後見込まれるため、福島市に親しんでもらえるよう、酒づくりを通じて日本文化への理解を深めてもらえるよう、外国人との交流（県のインバウンド支援を受けて 2017 年から開始）を進めてゆきたい。

さらに、外国人の方々には体験・体感した内容を広く発信してもらうことで、風評被害の払拭の一助になれたらと考えている。

(合資) 内ヶ崎酒造店 富谷市富谷新町 27

☎ 022-358-2026 FAX 022-358-6208

鳳陽特別純米酒「源氏」

イチ押し!

【英高級ワイン店（BB&R）で初めて取り扱う日本酒に】

当社の鳳陽特別純米酒「源氏」が、イギリス王室御用達の高級ワイン店「ベリー・ブラザーズ&ラッド（BB&R）」で初めて取り扱われる日本酒に選ばれた（2011（平成23）年10月中旬）。

海外で“SHINING PRINCE”のニックネームで呼ばれ、愛されている「源氏」は、当初輸出向け商品だったが、多くの国内販売の希望を受け、2011（平成23）年11月21日から国内でも販売を開始した。

特徴（酒の成分等基本情報）

穏やかな香りとやわらかな味わい、のど越しの良い特別純米酒。①宮城県酒造好適米「蔵の華」使用 ②アルコール分：15度 ③精米歩合：55%

④日本酒度：+4 ⑤酸度：1.3 ※販売価格（税込）：720ml…1,512円、1800ml…3,240円（箱あり）、3,024円（箱なし）



純米大吟醸酒「鳳陽」

【宮城県の酒造好適米「蔵の華」を使用】

当社が輸出に着手したのは2001（平成13）年から。その輸出の主力商品である純米大吟醸「鳳陽」は、スッキリとした酒質を生む「蔵の華」の特徴を活かし、低温でゆっくり発酵させ、やさしい香りと、ゆったりとした芳醇な味わいに仕上げている。

よく冷やして食前にまず1杯、お愉しみいただきたいお酒。

特徴（酒の成分等基本情報）

やさしい香り、ゆったりとした芳醇な味わい。冷やしてお召し上がりを。

①宮城県酒造好適米「蔵の華」使用 ②アルコール分：15度 ③精米歩合：45% ④日本酒度：-2 ⑤酸度：1.3 ※販売価格（税込）：720ml…2,160円、1800ml…4,860円



甘口純米酒「鳳陽甘彩（ほうようあまいろ）」

【味わいがあり、米の甘味とやわらかさのある酒】

めざすのは、味わいがあり、米の旨味とやわらかさのある酒。宮城県産「まなむすめ」を100%使用。麴を工夫し、酵母の発酵を調節しながら、雑味が少なく、やわらかな味わいに仕上げた。

特徴（酒の成分等基本情報）

どっしりとしてコクがあるのに、スッキリとした甘口純米酒。冷でも燗でも。 ①宮城県産「まなむすめ」使用 ②アルコール分:15度 ③精米歩合:60% ④日本酒度:-7 ⑤酸度:1.3 ※販売価格（税込）:720ml…1,188円、1800ml…2,592円



酒づくりのこだわり・誇りとは？（譲れない生き方）

【「寒造り」と「手造り」の追求】

宮城ならではの自然の寒さを活かした「寒造り」と、伝統に裏付けされた南部杜氏の「手造り」の技で醸す『鳳陽』。

1661（寛文元）年創業の宮城県最古の造り酒屋として、酒造りに真摯に向き合い、品質第一を頑なに守り続けている。

酒造の将来像及び思い描く地域との関わりとは？

【地域と連携した四季折々の酒造り】

地域と連携した酒造りを実践。地域づくりグループ「四季学校」が、富谷市西成田地域で栽培している「まなむすめ」を原料米にして作る『蓑かくし』という地域オリジナルブランド。

冬は「しぼりたて」、春は「原酒」、夏は「生酒」、秋は「秋あがり」というラインナップを提供。この『蓑かくし』を通して、地域のふれあいの輪が広がっている。



これだけは伝えたいメッセージ・想いとは？

【日本文化である「酒」を世界へ】

県内最古の造り酒屋として、一貫して手造りの酒にこだわる。妥協を許さない酒造りは、

酒蔵の横顔（基本情報）

【宮城県最古の造り蔵】

1618（元和4）年、奥州街道の吉岡宿と七北田宿の間の新道を作るのに際し、初代内ヶ崎筑後（後に織部と改名）が伊達政宗公に召し出され、富谷に宿場の設置を命じられたのが始まり。

酒造業は、1661（寛文元）年、2代目作右衛門の創業以来、350 有余年という県内屈指の歴史と伝統を今に誇っている。蔵は慶応年間に建て替えられたが、先人の知恵と工夫による厚い白壁は蔵人たちと苦楽を共にしてきた。

厳冬の中、自然の寒さを利用した寒仕込みは、伝統に裏付けされた南部杜氏の手造りの技。味にこだわる少量生産の高級酒は、「地の味」として高い評価を得ている。

現在の酒銘「鳳陽」とは、唐の李善感の時の故事「鳳明朝陽」にちなむとされ、「鳳、朝陽に鳴く」と読む。古来中国で麒麟・亀・龍と共に四瑞として尊ばれた想像上の瑞鳥である鳳＝鳳凰は、「聖徳の天子によって治められる国には泰平と隆盛がもたらされる」吉兆とされることから、家運の隆盛を願って名付けられた。



特産品（酒の肴）

【伝え続けたい昔ながらの「浅漬け」】

野菜本来のおいしさを塩と重石だけで引き出す昔ながらの漬け方にこだわり、浅漬けづくりをひたむきに続ける市内のこだわり企業（北海食品工業（有））がある。

漬物製造でも、近代化と共に、合成保存料や合成着色料を使った大量生産、調味料等を使った味つけが行われていることに警鐘を鳴らし、「本当においしい浅漬けを提供したい」という思いを大切にしながら、丁寧な仕事を続けている。

扱うのは、「一夜漬け」とも呼ばれる浅漬けのみ。目の届く規模で様子を見ながら漬けるのが信条で、とびきりの旬野菜を使い、食材それぞれが本来持つおいしさを引き出すことにこだわる。市内で採れる仙台白菜と呼ばれる品種をはじめ、ナスやキュウリ、キャベツなど定番野菜の漬物を、塩を振って重石をかけてじっくり水分を出す、昔ながらの妥協のない漬け方で作る。

又、塩と野菜が会って浅漬けに仕上がる数日間に乳酸菌が生まれる発酵食品である漬物には、日本人の腸のバランスを整える働きがあり、かつ工場や漬け樽などに付いている常在菌が独特のうま味を生み出すなど、昔ながらの漬け方だからこそその天然の色合いや栄養、健康食品としての価値を、富谷から発信し続けている。

【一大産地の復活…「富谷茶」】

富谷市は、かつて奥道中歌で「国分の町よりここへ 七北田よ 富谷茶のんで 味は吉岡」と謡われ、仙台藩主に献上されたほか、京都などにも出荷されるほどの茶の産地だった。伊達政宗公が宇治から苗木を取り寄せ、茶の栽培を推奨したのが始まりで、江戸時代から栽培地が拡大。大正末期までは約 30 軒もの生産農家があったが、全国の茶どころに押されて衰退。地元にあった旅館「気仙屋」が唯一、栽培と製茶を続けたが、1970（昭和 45）年にやめてしまった。

ただ幸いにも、茶そのものは野生化が進んで群生し、在来種が残っていた。また、1620（元和 6）年、伊達政宗公の命によって開宿した「富谷宿」が、来年に開宿 400 年を迎えることを機に、富谷茶の復活を 2018（平成 30）年に計画。現在、市役所と商工会の協力を得て、富谷市シルバー人材センターが復活プロジェクトを立ち上げ、地域ぐるみで取り組む。



2018 年 7 月、茶舗「大竹園」（仙台市太白区）の指導の下、寒さに強い茶品種「さやまかおり」と「ゆめわかば」を埼玉・静岡両県から調達し、1 千本を植えた。一方、真の富谷茶（在来種）復活に向けては、市と協力協定した日本製紙グループ「日本紙通商」（東京）の技術支援の下、今年 6 月頃に原木から最新技術で再生・増殖した苗木の 1 千本生産に新たに着手、来年 7 月には茶畑への移植を予定している。

富谷茶そのものの話題性に加え、紙パックのお茶飲料の商品化やスイーツ素材としての活用、また高齢者の就労機会の確保や子供たちの体験学習としての利用など、地域内外から様々な波及効果に大いに期待が寄せられている。

酒蔵を育む風土

【往時を偲ばせる「富谷（とみや）宿」】

奥州街道の 72 番目の宿場「富谷宿」は、富谷市しんまち地区のしんまち通り（全長：約 400 m）沿いにあった。旧家が建ち並んだ界隈には、江戸時代に肝入を務め、本陣を仰せつかった内ヶ崎家（現在の内ヶ崎酒造店）、元本陣の内ヶ崎家別邸があり、当時は宿周辺一帯に茶畑が広がり、富谷茶として知られていた。また、伊達政宗の御鷹場があったともいわれる。

仙台平野西部の河岸段丘に、仙台藩祖・伊達政宗が仙台城（青葉城）及び仙台城下町の建設を開始すると、城下町を通るようになった道路は「奥州街道」と呼ばれ、仙台以北のルートが大幅に変更され、富谷市を通るようになった。1618（元和 4）年に富谷宿が誕生したが、戸数はわずか 13 戸のみだった。その 2 年後、富谷宿が正式発足すると戸数が倍に。その発展に尽力した内ヶ崎織部（富谷内ヶ崎家の初代）は、参勤交代を行う奥州諸藩や松前藩の大名の本陣（宿泊所）を務めた。1842（天保 13）年には、宿屋・呉服屋・酒屋・醤油屋など 25 業種、75 軒もの店が軒を連ねていた。

【富谷が生んだ政治家・教育者・宗教家…「内ヶ崎作三郎」】

1877（明治10）年、宮城県黒川郡富谷村（現：富谷市）生まれ。号は愛天。父は内ヶ崎家分家で作太郎。旧制二高（宮城県仙台市）を経て、東京帝国大学文科大学英文科に進学。在学中は、海老名弾正の本郷協会で、同郷の吉野作造（大崎市出身：民本主義提唱者で大正デモクラシーの立役者）等と活動を共にした。卒業後は宗教研究のため、英国：オックスフォード大学へ留学。



1911（明治44）年の帰国後、大隈重信より懇請されて早稲田大学教授に着任、文明史・文化史を講じると共に、牧師に就任した。東京ユニテリアン教会を統一基督教会に改称したほか、1915（大正4）年には新たに自由基督教会を設立。数多くの宗教的評論も執筆。「六合（りくごう）雑誌」の主筆なども務めた。

1924（大正13）年、第15回衆議院議員総選挙で憲政会より出馬して初当選を果たす。政界進出には、自由基督教の「自由の拡張」「社会問題の解決」「理想社会の実現」という想いがあった。通算7期、衆議院議員を務めた間、浜口雄幸内閣の内務参与官、第1次近衛文麿内閣の文部政務次官、立憲民政党の幹事長などを歴任。1941（昭和16）年には衆議院副議長に就任した。戦後、公職追放中の1947（昭和22）年に69歳で死去。著書に『人生と文学』『リンカーン伝』など。

地域の横顔（基本情報）

人口：52,652人、世帯数：19,219世帯（2019年2月28日現在）／面積：49km²

富谷市は宮城県中部、県都：仙台市と北接する人口が約5万人の市。2016（平成28）年10月10日、市制施行。1970年代から仙台都市圏のベッドタウンとして発展するも、鉄道路線はない。

市の北部には奥州街道「富谷宿」で栄えた中心部、低地の農業地帯が位置する。また、西部を縦断する国道4号沿いを中心に郊外ショッピングセンターやロードサイド店舗、工場・流通企業が集積し、南西部にかけての丘陵地帯にはニュータウンが広がる。

又、地勢的には、松島丘陵と複数の吉田川支流がつくり出す河川沿いの細長い谷底平野で構成される。地名の由来は、市内に10神社があつて「十宮」と呼んでいたのが、「富谷」と書かれるように。提携都市は愛知県長久手市。2013（平成25）年1月に「災害時相互応援協定」を締結。

酒蔵のパートナー「富谷市役所」

【横顔紹介】

富谷は合併を行わず、村から町、町から市へと発展を遂げてきた。県内でも過疎化が進む地域が多い中、富谷市は57年連続で人口増加を続けている。

近年、仙台北部中核工業団地にトヨタ自動車が入り、大和リサーチパーク等が整備された

結果、人の流れが大きく変わった。従来、勤務先は仙台市中心部がほとんどで、仙台駅周辺への行き来が多かったが、仙台近郊で勤められるようになったのも人口増加の一因といえる。

県内で富谷市の人口は 10 番目だが、人口増加率は大和町に次いで 2 番目である。

＜水素先進都市をめざして＞

当市は、日立製作所・丸紅・みやぎ生協と共同で、水素の製造・配送から利用までを一貫して担う「低炭素水素サプライチェーン（供給網）実証事業」に取り組んでいる。

「もっと二酸化炭素の削減を推進したい、富谷市ならではの施策を！」という方針から、再生可能エネルギーや排熱利用を含めた様々な選択肢を検討した中で、水素先進都市をめざすことに。

市内の「みやぎ生協・コープ富谷共同物流センター」の太陽光発電システムで発電した電力を①水電解装置によって水素を製造・貯蔵し、②水素を特殊な合金に吸着させ、③生協の物流網を利用してトラック輸送し、④市内の住宅や店舗、児童クラブに水素を運び、⑤水素をエネルギー源に熱や電気に利活用するというもの。家庭等に水素を届けるのは全国初の試み。

＜とみやはちみつプロジェクトの設立＞

市役所の本庁舎屋上に巣箱を置き、市民ボランティア（20 人以上もの応募あり）で一生懸命、愛情を込めて世話しており、養蜂活動を介した住民参加型まちづくりの一翼を担っている。2017（平成 29）年の冬には、初めて越冬にも成功した。なお、役所の屋上で養蜂を展開しているのは全国で富谷市だけである。



また、蜜源づくりも広がっている。ミツバチは環境指標生物ゆえ、軌道に乗れば「富谷はミツバチが住めるほどの好環境」という証明にもなる。市では蜜源づくりに観賞用作物を推奨・補助しており（菜の花・レンゲ・ヒマワリなども対象）、ミツバチの里づくりが着実に進んでいる。

昨秋には、採取した天然の蜂蜜、約 30 年前に生産が始まった富谷が誇る無農薬ブルーベリー、この栽培ノウハウを応用して生産したジャイアントマスカットやイチジク、イチゴ等をスイーツ食材として「とみや国際スイーツ博覧会 2018」や「とみやみつばちフォトコンテスト」を開催。



【将来像（めざす方向）等】

市民の方々はもちろん、地域内外に一連の活動の関心・理解が深まり、発信いただけるよう、シンポジウムの開催、水素エネルギーや蜜蜂を活用した環境教育の充実にも注力してゆきたい。

また、上記 2 事業に加え、盛り上がりを見せている「富谷茶復活プロジェクト」や「富谷宿開宿 400 年記念事業」等とうまく連携させ、様々な相乗効果を生み出してゆきたい。

特別純米原酒「ふゆみずたんぼ 冬期湛水米仕込」

イチ押し！

【ラムサール条約湿地に登録された水田で育まれたササニシキを使用】

“ふゆみずたんぼ”とは、収穫後に耕さず、次の田植え前まで水を張る水田のこと。江戸時代の農業技術書にも「田冬水」という言葉で登場する冬期湛水水田は、冬の間、菌類やイトミミズなど様々な生き物でにぎわうオアシスとなり、雑草が育ちにくい豊かな水田となる。

本品は、農家とNPO、行政が一体となって栽培し、ラムサール条約湿地にも登録された宮城県大崎市田尻地区で生産された有機米ササニシキを贅沢に使って仕込んだ特別純米酒。旨口で、熟成による厚みのある味わいが特徴。

特徴（酒の成分等基本情報）

原酒ならではの醍醐味をどうぞ！ ①大崎産「ササニシキ」使用 ②大崎市田尻伸萌地区産 100% ③有機米 ④アルコール分：17度 ⑤精米歩合：55% ⑥日本酒度：-3~-1 ⑦酸度：1.8~2.0 ※販売価格（税込）：720ml（箱なし）…1,650円



ワイン風味の低アルコール清酒「ひめぜん」

【ほんのりと、しとやかに酔う】

あたりまえで特別な毎日に、今日も「ひめぜん」で乾杯！

本品の開発が始まったのは、昭和50年代後半。日本酒にはない爽やかな酸味と柔らかな甘味を追求、試行錯誤の末に1988（昭和63）年に新伝統酒「ひめぜん」が誕生した。原酒でありながら、従来の清酒の約半分に抑えられたアルコール分ゆえ、軽やかに酒落に楽しみたい時にぴったり。1人でも、2人の時も、大勢で楽しむ時も、しとやかでスマートな酔い心地を。

特徴（酒の成分等基本情報）

甘酸っぱさが持ち味なので、冷やして飲むのはもちろん、熱燗にしてもお召し上がり。 ①トヨニシキ ②国産 ③慣行米 ④アルコール分：8度 ⑤精米歩合：65% ⑥日本酒度：-70~-60 ⑦酸度：4.5~5.5 ※販売価格（税込）：720ml（箱なし）…1,050円



一ノ蔵「あま酒」

【毎日1杯、いいこといっぱい】

一ノ蔵「あま酒」は米糀100%！日本酒の蔵元が造っているためアルコール入りと思われがち。しかし、正真正銘のノンアルコールである。「日本のスーパーフード」とも呼ばれ、その効果・効能が近年、広く知られるようになった糀にはエネルギー源となるブドウ糖をはじめ、

腸内環境を整えるオリゴ糖、美肌作りに役立つビタミンB群など様々な栄養素が含まれている。

清酒造りに用いる、減農薬・減化学肥料栽培の環境保全米を60%まで削って米糀を造っている。

特徴（酒の成分等基本情報）

雪のように白く、すっきりとした綺麗な甘さをお楽しみに。 ①宮城県産「ササニシキ」使用

②宮城県産100% ※販売価格（税込）：130g…200円（130g×6ケ入…1,200円）



酒づくりのこだわり・誇りとは？（譲れない生き方）

【良い米を使い、手間暇をかけ、良い酒を造る】

「自然との共生を大切に、伝統を守ってゆくこと」「お客様に満足していただくこと」「地域振興につなげること」が、一ノ蔵の酒造りの原点。これらの精神の下、創業時から日本酒造組合が定める「手づくりの条件」を満たす伝統の技を生かし続けている。

設備の工夫こそあれ、基本的にはすべて人が造る。清酒造りを機械任せにせず、五感をフルに使って香りを嗅いだり、手で触ったり、舌で味わったりという経験を活かして造るほうが結果的に高効率で、美味しい酒ができると考えている。

酒造の将来像及び思い描く地域との関わりとは？

【一ノ蔵型六次産業】

歴代の社長が提唱してきた「農業を中心とした新しい蔵元の形」を表現し、第一次・第二次・第三次の各産業の数字を掛け合わせた造語が「一ノ蔵型六次産業」。

第一次産業＝一ノ蔵農社では、主に酒米栽培や地元大崎市の環境保全型農業の推進に取り組む。第二次産業＝一ノ蔵本社蔵では、仕込水を自社井戸から地下水を汲み上げて使用。原料米は県産米を多用しているほか、地元から蔵人（社員）を積極採用する。第三次産業＝一ノ蔵酒類販売㈱では、「一ノ蔵を楽しむ会」をはじめ、県内外イベントを通じて一ノ蔵のお酒の楽しみ方を発信している。

これだけは伝えたいメッセージ・想いとは？

【食と自然を大切に】

美味しさの基本に、安全と安心があるのは当然のこと。そんな当然のことが当然でなくなった時代の中、「良い食品づくりの会」に加盟する。健康と美味しさを求め、会が定める品質基準に則った商品開発を進めている。

清酒は、清らかな水及び美味しい米が原料。一ノ蔵では、それらを育む豊かな自然を守ることを酒蔵の責務と考え、農薬や化学肥料に頼らない米作りを推進する「NPO法人環境保全米ネットワーク」の活動を応援している。

酒蔵の横顔（基本情報）

【戦後、4 酒蔵が1 つに！】

1973(昭和 48)年の創業。本社は大崎市、工場は大崎市(本社蔵)と栗原市(金龍蔵)にある。4つの酒蔵(浅見商店・勝来酒造・桜井酒造店・松本酒造店)が1つになって誕生。初代社長の松本善作は、各蔵元の若き代表者4人に「家族ぐるみで付き合い、喜びも悲しみも分かち合おう。力を合わせて新しい蔵を作り、できるだけ手づくりの仕込みを残した高品質の酒を造ってほしい」と願いを託した。手づくりの仕込みは、現在も忠実に守られている。

東日本大震災によって本社蔵は大きな被害を受け、仕込作業の中断を余儀なくされたが、貯蔵タンクが倒れずに原酒が無事だったため、すぐに瓶詰めラインの修復を行い、3月22日には一部出荷を開始。その後、大きな余震に見舞われるも社員総出の復旧作業の末、4月18日には仕込みを再開させた。

特産品（酒の肴）

【数百年の歴史！？宮城のソウルフード「しそ巻」】

かつて伊達藩が他藩に自慢した味こそ全国に知られる赤味噌「仙台味噌」であり、これと県下の産物（胡麻やクルミ等）を活かした郷土の味が「しそ巻」である。しそ巻とは、砂糖を加えて甘辛くした仙台味噌を青しそ（大葉）の葉で巻いて油で揚げた惣菜。パリッと揚げた青しその歯触りと香味、口中に甘く豊かに広がる味噌の風味を楽しめる。

しそ巻の起こりは、伊達政宗が作らせたのが始まりとか、鳴子温泉郷の湯治客のために作ったなどと諸説あるが、現在、宮城の堂々たるソウルフードとして君臨し、酒の肴に、食事のおかずにと多用されている。



【宮城のふるさとの味「ずんだ餅」】



「ずんだ餅」の主原料である“ずんだ豆”とは、宮城県地方では枝豆を意味する。ずんだは、枝豆を打って作るため、豆打（ずだ）がなまって“ずんだ”になったとも、伊達政宗が出陣時に陣太刀（じんだち）で豆をつぶして食したため、陣太刀がなまって“ずんだ”になったとも。

古くから、煮て柔らかくした“ずんだ豆”をつぶして砂糖を混ぜ、餅にまぶした「ずんだ餅」が作られてきた。

緑色をした独特の色合いと甘み、そして粗くつぶした枝豆のつぶつぶの感触が宮城県のふるさとの和菓子として、今も変わらず愛されている。

【鳴子温泉発！善意から生まれた新名物「なる子ちゃんこ鍋」】

鳴子温泉地域では東日本大震災発生から1週間後、沿岸部の被災者の受け入れを決定。のべ約10万人を受け入れた際、震災で疲労していた人々の心身を癒したのが、慰問で訪れていた宮城野部屋の御一行が振る舞ってくれた“ちゃんこ鍋”だった。



この絆を大切にしたい…という思いから鳴子温泉地域では、部屋ちゃんこ長からレシピを伝授してもらい、各店舗がアレンジした宮城野部屋認定の「なる子ちゃんこ鍋」として提供するなど、地域ぐるみで取り組んでいる。2013（平成25）年4～6月の「仙台・宮城ディステーションキャンペーン」中には、約4万食も提供された。

酒蔵を育む風土

【お米の聖地…「大崎耕土」】

大崎市は宮城県北西部に位置し、西は奥羽山脈、東は太平洋にもほど近い鹿島台と東西に長く、変化に富んだ自然環境が備わっている。江合川と鳴瀬川の豊かな流れによって形成された肥沃な平野部は「大崎耕土」と称される。

古川農業試験場の研究では、「ササニシキ」「ひとめぼれ」など美味しい米の新品種を次々と誕生させた輝かしい歴史を有する。農薬や化学肥料の使用量を半分以下に減らし、水や土、生き物を守りながら安全・安心な米を確実に収穫し、安定した食糧供給に貢献する米作りの姿勢こそが「大崎市の環境保全米」の取り組みである。

地元の化女沼（けじょぬま）や蕪栗沼（かぶくりぬま）はラムサール条約に登録されており、これも「お米の聖地」と言われる所以である。

【大崎地域の農業…東北初の「世界農業遺産」に認定】

大崎地域では、「やませ」による冷害（気候的要因）や洪水、渇水（地形的要因）が頻発する三重苦とも言える厳しい自然環境の中、中世以降、取水堰や隧道・潜穴、水路、ため池といった水利施設を流域全体に築くとともに、相互扶助組織「契約講」を基盤とする水管理体制を整えることで「巧みな水管理」を柱とした水田農業を展開、豊饒の大地「大崎耕土」を形成してきた。さらに、農業が育む豊かな農文化や水田・水路、そして水田に浮かぶ森のような屋敷林「居久根」のつながりが豊かな湿地生態系を育み、多様な動植物が存在する独特の農村景観を生み出した。

こうした農業や農業が育む文化、生物多様性、美しく機能的な農村景観が一体となった「持続可能な水田農業を支える『大崎耕土』の伝統的水管理システム」が、2017（平成 29）年 12 月 12 日、未来に残すべき“生きた遺産”として念願の「世界農業遺産」に認定された（国内で 9 ケ所目）。2017 年 3 月に認定された「日本農業遺産」に続き、東北初の快挙となった。

【環境省指定国民保養温泉地…「鳴子温泉郷」】

中山平温泉、鳴子温泉、東鳴子温泉、川渡温泉、鬼首温泉の 5 つもの特色ある温泉地を擁し、1100 年以上の長い歴史を有し、東北の湯治場として名高い「鳴子温泉郷」は、湯量・泉質（国内で認められる泉質 11 種のうち 9 種も存在）とも豊富で源泉数は 370 本以上に達し、温泉の効能も、定評がある。

また、国指定伝統的工芸品「鳴子こけし」は宮城県郷土玩具で、土湯温泉（福島県福島市）や遠刈田温泉（宮城県蔵王町）と並ぶ“日本三大こけし発祥の地”として全国的に知られている。

地域の横顔（基本情報）

人口：130,786 人、世帯：51,340 世帯（2019 年 2 月 1 日現在）／面積：797km²

県北西部の大崎地方に位置し、南は松島町、北は秋田県、西は山形県と接する「宮城県第 2 の都市」の大崎市は、かつては奥州探題が置かれ、奥州（陸奥・出羽）地方を統括していた歴史と伝統ある東北地方の中心地。

現在では、東北新幹線や東北本線、東北自動車道や国道 4 号などが四通八達する交通の要衝として栄える。市域が広いため、中央部から西部は古川都市圏、東南部は仙台都市圏に属する。

酒蔵のパートナー「有限会社 たじりエコベジタブル」

【横顔紹介】

当社は、40 年ほど前から環境保全型農業と産直を実践する佐々木陽悦を代表として 2005（平成 17）年から法人として事業を開始。

<たじりエコベジタブル直売所> 宮城県大崎市田尻通木字山崎 102 TEL：0229（39）7775

【特長・こだわり等】

水稻の大半は無農薬栽培で、生物多様性や地球温暖化を考慮した生産をしている。野菜の



中心は特別栽培トマト、露地キュウリやナスで、無農薬で栽培する。

ニートや引きこもりの就労支援、都市農村交流や子供たちの農業体験、環境学習、大学の研究支援を受け入れている。

また、ビニールハウスの暖房には廃食油を、トラクターやコンバインの燃料は廃食油から精製されたBDF等を、それぞれ積極的に使用している。

【商品紹介等】



主な販売品は、米、トマト、キュウリ、ナス、水菜、特別純米酒「笹ノ陽」等の加工品である。

このうち当社が初めて酒開発に関わった「笹ノ陽」は、東北復興の想いの詰まった地元：大崎にこだわった応援酒。

日本有数の穀倉地帯：大崎平野の有機無農薬栽培農家である佐々木陽悦（…大崎市田尻）が、自然環境との調和や生きものとの共存・共栄を重視して育てた、宮城県が全国に誇るブランド米である「ササニシキ」を、あえて酒米として使用。その情熱と想いを引き継いだ、手づくりの姿勢を今に貫く（株）一ノ蔵（…大崎市松山）が丁寧に醸した「オール大崎」のこだわりの酒。

米粒が小さいササニシキは精米が難しい分、より味わい深い美味な酒に仕上がった。

銘柄「笹ノ陽」は、笹＝原料米の“ササニシキ”や伊達藩（宮城県）の家紋“竹に雀”、ノ＝一ノ蔵の“ノ”、陽＝輝かしい“陽だまり”や米生産者の“佐々木陽悦”に由来して命名された。

<特徴（酒の成分等基本情報）>

①大崎産「ササニシキ」使用 ②大崎産 100% ③自然環境に配慮した有機無農薬栽培 ④アルコール分：15度 ⑤精米歩合：55% ⑥日本酒度：±0～+2 ⑦酸度：1.5～1.7
※販売価格（税込）：720ml（箱なし）…1,850円、720ml（箱あり）…2,000円



【将来像（めざす方向）等】

<トマト> *定植は2月 収穫は5～10月（…長期取り）、5～7月（…半促成）
*定植は4月 収穫は6～9月（…夏秋）
*定植は8月 収穫は9～11月（…抑制）

<キュウリ> *直播は6月 収穫は7～8月、ゴーヤとの混植

<水菜・小松菜> *秋～春

特別純米酒「澤乃泉（さわのいずみ）」

イチ押し！

【永く愛され続けたザ・澤乃泉】

永く地元で愛され続けてきた「澤乃泉」の定番商品。

約 40 年前に発売。1986（昭和 61）年に宮城県酒造組合が打ち出した「みやぎ・純米酒の県宣言」を皮切りに年々出荷量が増え、現在は普段飲む用や飲食店での取り扱い、贈答用など様々な用途で使用いただいている。

特徴（酒の成分等基本情報）

①宮城県酒造好適米「蔵の華」使用 ②アルコール分：15.2 度 ③精米歩合：55% ④日本酒度：+ 1.0 ⑤酸度：1.3 ※販売価格（税込）：720ml…2,581 円、1800ml…2,579 円、300ml…469 円、180ml…305 円



純米大吟醸「澤乃泉」きらめきのしずく

【宮城県産の山田錦で創り上げた最高傑作】

「酒造りに最高と言われる山田錦を宮城県産で！」という思いから商品化された純米大吟醸。

山田錦の生産圏域の北限は福島県と言われる中、宮城県栗原市の生産農家をお願いをして実現。栗駒山の清流：迫川水で作付けされ、登熟した上質の山田錦を 40% まで磨き、南部杜氏の巧みな業が合わさり、数々の受賞歴を記録した。

特徴（酒の成分等基本情報）

①宮城県産「山田錦」100% 使用 ②アルコール分：15.4 度 ③精米歩合：40% ④日本酒度：+ 2.0 ⑤酸度：1.4 ※販売価格（税込）：720ml…2,581 円



純米大吟醸「澤乃泉」つや姫

【地場産飯米を活かした新境地の酒】

「つや姫」と聞くと山形県を思い浮かべるが、宮城県でも年々作付量が増えてきている。

飯米として人気を博した「つや姫」で日本酒を造れないかと考え、仕込みを開始。

昔から「飯米で造る日本酒はおいしくない」とも囁かれる中、飯米ならではの甘みと奥行きを見事に表現でき、商品化に至った。ふくらみがあってスッキリとした飲み口は、女性や日本酒の初心者にも大変好評である。

特徴（酒の成分等基本情報）

①宮城県産「山田錦」100%使用 ②アルコール分：15.4度 ③精米歩合：40% ④日本酒度：+ 2.0 ⑤酸度：1.4 ※販売価格（税込）：720ml…2,581円



酒づくりのこだわり・誇りとは？（譲れない生き方）

【めざすは「地元の方々に無くてはならない存在」の酒】

「皆様に愛される酒」をめざして日々、研究努力に励んでいるが、一概に愛されると言っても味の嗜好など十人十色であり、何が愛されるか…その明確な答えは長年酒造りに従事してきたが、未だ見出せていない。ただ、やはり地酒である以上は「地元の方々に無くてはならない存在」になること。そこがめざすべきところだと思う。

「おいしかった!」「やっぱり澤乃泉」と、お言葉をいただけるのが正解かは分からないが、常にその想いを仕込みに込め、1本1本、大切に仕上げることを心がけている。

酒造の将来像及び思い描く地域との関わりとは？

【地域づくりなくして、人・企業の発展なし】

時代の移り変わりと共に、日本酒のあり方も大きく変化したように感じる。今や海外のお酒もネットで簡単に買える時代。その中で我々が大切にしなければならないのは、やはり地域だろう。

地域を育まなければ、その土地の人も企業も発展はしない。だからこそ、行政・企業・団体が手を取り合い、若い世代も活躍できるような地域をめざす。地産地消といった言葉がある通り、1人ひとりがその想いに向かって進める環境づくりが大切であり、地酒はまさにその象徴だろう。

私たちは、想いを馳せていただけるように努力し、地域発展の一翼を担えればと考えている。

これだけは伝えたいメッセージ・想いとは？

【先人の教えに時代を加えた「新たな伝統」の継承を】

昨今、日本酒の消費量は低迷の一途を辿っている。そんな中でも「時代」に合った酒造りは、もちろん必要不可欠であるが、「伝統」や「業（わざ）」がものを言う業種であることも確か。何十年、何百年と受け継がれる先代からの教えは、まさに「國酒」としての誇りだが、途絶えてしまっては意味がないのだから、新しいことを取り入れるのは悪いことではない。



「伝統」と「時代」の狭間に生きる者として、後世に想いを伝えるのは義務に等しい。先人の教えに「時代」を加えた「新たな伝統」を、この先もしっかりと継承されることを切に願う。

酒蔵の横顔（基本情報）

1920（大正9）年の創業。地元有志が米を持ち寄り、酒造業を始める。

1927（昭和2）年、株式会社に改組し、戦時中も企業整備を免れ、社業を継続できた。

創業時は「澤の友」という商標で販売していたが、敷地内に良質な湧水があることが分かり、1960（昭和35）年に現在の「澤乃泉」に改めた。

酒造りに適したこの土地の良質な米を原料とし、各鑑評会では度々上位入賞を果たしている。

特産品（酒の肴）

【登米のソウルフード「はっと（汁）」】

「はっと（汁）」とは、小麦粉を水で練って熟成させた生地を薄く伸ばし、しょうゆ仕立ての汁で茹で上げた郷土料理。地域や家庭によって出し汁や具材等は様々だが、食感的にはすいとんより、ワンタンに似る。旧登米町では、具材に油麴を入れる傾向がある。



「はっと」という名前の由来は、小麦粉料理を好む農民が増え、小麦づくりに精を出すあまり、米づくりが疎かになることを懸念した殿様がはっと料理を「ご法度」としたため（諸説あり）。

米を満足に食せなかった昔は米の代用食だったが、より美味しく食べたいという農家の知恵と工夫により、米どころで小麦の食文化が生まれた。今では、自他共に認める登米市が誇るソウルフードとなっている。

【ヘルシーな地元B級グルメの代表「油麩丼」】

油麩とは、宮城県北の登米地方に昔から伝わる食材で、小麦粉のたんぱく質成分＝グルテンを油で揚げてつくったあげ麩。植物油で揚げているため大変ヘルシーで、賞味期間も長く（約3ヶ月）、常温で保管でき、かつ安価であるのが人気の秘訣。今では年中商品の油麩だが、昔は夏の食材。暑い時期、肉の代わりの貴重な栄養源で、夏が最も売れる季節である。



現在、登米市内には7～8軒の製造業者があるが、それぞれ製造方法は異なり、手づくりから近代設備による生産まで様々。一般的な油麩は、長さが約25cm×直径が約5cmでフランスパンのような形状。輪切りにして、味噌汁や煮物、そば・うどんの具材などに使うが、いま一番の人气が「油麩丼」。

約30年前、地元旅館のおかみが「油麩丼」を考案、油麩のイメージが変わった。従来のおばあちゃんの料理から、若者や子供たち、肉の苦手な方にも受け入れられるカツ丼の代用となった。B級グルメで地域おこしをめざしてきた「油麩丼の会」では、「登米と言えば油麩丼だよね！」という意識の広がりや、空き店舗や後継者難、人口減少の課題解決にもつながると考えている。

【隠れた逸品「長下田（なげた）うりの金婚漬」】

「金婚漬」とは、熟さないうちのうりの端を横に切って中身をくり抜き、昆布・人参・シソの葉・みょうが・大根・ごぼう・なす・きゅうり・唐辛子等を詰め、味噌の中で漬け込む。



「澤乃泉」と共に、地元（旧石越町北郷の長下田地区）に全国的に珍しい下ふくれの形をしたシロウリが伝えられてきた。その長下田うりを用いた「金婚漬」は、地元で長らく愛されてきたが、製造者の高齢化や食の変化により、現在では唯一1軒の農家が地種を採取して生産しているのみに留まり、市内直売所で販売され、隠れた名物となっている。

現在、登米市では長下田うりを絶滅危機野菜として位置づけ、「登米市伝統野菜復活プロジェクト」の中で伝承・栽培に努めており、小学校の総合学習などでも扱われている。

【酒粕を活かした「ほろよい豚」】

登米市の「蓮沼養豚ファーム×澤乃泉」のコラボによって誕生したブランド豚。栄養価の高い酒粕を給餌することで、豚が健康的に育つ。肉質はきめ細かく、甘みがあるのが特徴。



肉本来の美味しさを味わうため余計な味付けなどは要らず、軽く塩コショウでソテーしたものがおすすめ。

酒蔵を育む風土

【東北を代表する農産物の供給地帯】

市のほぼ中央を迫川、東側を雄大な北上川が貫流し、肥沃な登米耕土を形成している。

登米市の農業産出額は青森県弘前市に次いで東北地方第2位である。古くから米作りが盛んに行われ、登米市産ひとめぼれは米の食味ランキングで最高の特Aを、2003（平成15）年から2015（平成27）年まで連続で受賞している。管内の作付面積の80%以上が環境保全米。この取り組みは宮城県全体に広がっていき、登米市は環境保全米のパイオニア的存在となっている。

また、和牛の産地としても知られ、仙台牛の生産については約4割が登米市産。養豚も県内一の産出額を誇る。園芸では、キャベツ・きゅうりが国指定産地の指定を受けており、ニラ・なす・にんにく・りんごも県内有数の産地として知られている。

【“耕畜連携”資源循環型農業の確立】

登米市は米作りが盛んに行われる一方で、副産物である稲わら・もみ殻を活用する耕畜連携の先進地である。和牛生産は全国8位で東北随一を誇り、この和牛の餌に利用されるのが環境保全米の水田から生まれる稲わらなど。

逆に和牛の排泄物から有機質肥料を生産、水田に散布して還元する。こうした資源循環型農業が登米市全域で行われている。また、民間レベルでも清酒製造に出る副産物の酒粕を餌に混ぜ、ブランド豚として出荷するなどの取り組みも盛んに行われている。

【タイムスリップ！「みやぎの明治村」】

今はなき水沢県の県庁所在地で、かつては北上川の舟運や町内に鉄道も敷設され、大いに賑わっていた登米市登米町（とよままち）。

県都だけあって、まちなかには教育資料館（重要文化財・旧登米高等尋常小学校）、警察資料館（県指定文化財・旧登米警察署庁舎）のハイカラな洋風建築物、廃藩置県当時に置かれた水沢県庁記念館（旧水沢県庁庁舎）や重厚な蔵造りの商家など、明治期を偲ばせる建物が多く現存しており、そのまち並みから「みやぎの明治村」と呼ばれる。

地域の横顔（基本情報）

人口：79,671人、世帯数：27,122世帯（2019年2月28日現在）／面積：536km²

登米市は宮城県北部、岩手県との県境に位置し、旧登米郡8町と本吉郡津山町の合併によって2005（平成17）年に誕生した。古くから米の名産地として知られ、冬にはラムサール条約指定の内沼、伊豆沼などに多くの渡り鳥が飛来することでも有名である。

近年は観光業にも力を入れ、「みやぎの明治村」（登米町）、郷土料理の「はっと（汁）」、

B級グルメで人気となった「油麴井」等を活かし、2017（平成 29）年には登米市プロモーション動画として「登米無双」を製作、第 6 回観光映像大賞を受賞している。

また、仮面ライダーやサイボーグ 009 の作者である石ノ森章太郎の出生地としても知られる。
＜問合せ＞ 登米市経済産業部商業観光課 TEL：0220（34）2734

酒蔵のパートナー「株式会社 里山林農元気村」

【横顔紹介】

当社は、近年荒廃が進む「森林」「農地」の再生と若手就業者の育成・確保を図ることを目的として 2014（平成 26）年 4 月に設立した。

自然と大地の力を活用し、健康な森づくりと化学肥料等の農薬低減、さらに農薬未使用の付加価値の高い農産物の生産と加工を実践している。

【特長・こだわり等】

農業部門での取り組みは、形状区画等の条件不利地で耕作放棄地が増大し、景観だけでなく、暮らしの安全面でも里山地域の大きな課題となっているため、食の安全・安心に資する農作物の生産・加工・販売を通じて若者から高齢者までの雇用の拡大により、地域の再生ならびに地域が元気になるための農業の提案と実践を行っている。



林業部門では、人工林の健全化～植林木の成長によって過密化が進み、著しく健康力が失われ、病虫害・風雪害等により森林機能が低下する現状を改善すべく、間伐等の森林整備を行うと共に、山菜やキノコが育つ豊かな森づくりと美しい景観の森づくりを提案、実践している。

【商品紹介等】

- ◆天日干し米（もち米）
- ◆有機栽培野菜…ニラ、大根、玉ねぎ、じゃがいも等
- ◆加工品…切干大根、納豆、各種みそ（ピーマン、ニンニク、ふきのとう）

【将来像（めざす方向）等】

里山地域は木材供給や食料供給の場だけでなく、大切な水の供給源であり、また多様な生物が生息する重要な役割を果たしている。

こうした自然との共生を育みながら、子供から高齢者まで元気な声がこだまし、美しい景観と文化の香り漂う里山地域の再生に取り組むと同時に、新たな創造に向けた企画と実践に積極的に取り組んでいきたい。

すいせんしゅぞう

酔仙酒造（株）

陸前高田市高田町字大石 1-1

☎ 0192-47-4130 FAX 0228-34-2304

活性原酒「雪っこ」

イチ押し！

【永年、地元で愛された地酒が復興のシンボルに】

1970（昭和 45）年 12 月発売以来、地元を中心に永く愛されてきた「雪っこ」は、独特なとろりとした口当たりと、まろやかな甘さのにごり酒：活性原酒。

2011（平成 23）年 3 月 11 日、酔仙酒造では酒造りのための米の蒸しが全て完了し、蔵人を労う行事『甑倒し（こしきだおし）』を執り行う記念日でもあった。震災による津波で多くのものを失ったが、少しずつでも震災前の日常を取り戻したい、歴史を繋いでいきたいという意思を支えに歩み始めた。本当に多くの方々のご支援やご協力、励ましがあったからこそ、そして何より地元の方々から「また酔仙の雪っこが呑みたい」と言っていただけたからこそ、進むことができた。

おかげさまで、震災年の秋から少量だったが、「雪っこ」の仕込みを再開することができた。例年、10 月 1 日の「日本酒の日」に合わせて発売していた新酒第 1 号の「雪っこ」は、2 週間ほど遅れてしまったが何とか出荷に漕ぎ着け、地元の方々には「よくぞ造ってくれた！雪っこは復興のシンボル」と言っていただいた。



特徴（酒の成分等基本情報）

とろりとした口当たりの白い活性原酒（＝酵母や酵素が生きたままの原酒）。冬季限定酒。 ①岩手県産米使用 ②協会 9 号（酵母）で仕込 ③アルコール分：20 度以上 21 度未満 ④精米歩合：70% ⑤日本酒度：－ 13.0 ⑥酸度：1.3 ⑦販売時期：10 月 1 日～翌年 4 月頃 ※販売価格（税込）：720ml…1,157 円、1800ml…1,458 円、180ml…287 円、300ml…473 円、900ml…1,210 円

特別純米酒「多賀多（たかた）」

【米・水・造り手…すべて地元産にこだわった陸前高田産の地米酒】

原料米は陸前高田の今泉農事組合のご指導の下、地元の小学生や住民のみなさんと食育を学びつつ田植えや稲刈りを行い、酒粕・焼酎粕・醤油粕を利用して、減農薬無化学肥料で大切に育てられた米（ひとめぼれ）を 100% 使用。

60% に磨いた米を低温で、ゆっくりと丁寧に醸した酒は、酵母による華やかな香りと原料由来の幅のある味に仕上がる。3 月には“しぼりたての生原酒”として、その後、春から夏を経過し、9 月には“まろやかな熟成酒”として、二重に風味を楽しめる。

2005（平成 17）年の陸前高田市制 50 周年を記念して企画。以後、毎年取り組んできた。震災によって 1 年は休んだが、田も復活。また仕込みができるように。地元への思い入れがぎっしりと詰まっている。

特徴（酒の成分等基本情報）

<生原酒>

①陸前高田産「ひとめぼれ」使用 ②陸前高田産 100% ③自然環境に配慮した減農薬無化学肥料栽培 ④岩手県オリジナル酵母「ゆうこの想い」で仕込 ⑤仕込水に氷上山系の地層が磨き上げたミネラル豊富な深層地下水を使用 ⑥アルコール分：17 度以上 18 度未満 ⑦精米歩合：60% ⑧日本酒度：±0 ⑨酸度：1.8 ⑩販売時期：3 月～（本数限定）※販売価格（税込）：720ml…1,458 円

<熟成酒>

①～⑤、⑦～⑨は同上 ⑥アルコール分：15 度以上 16 度未満 ⑩販売時期：9 月～（本数限定）※販売価格（税込）：720ml…1,296 円

酒づくりのこだわり・誇りとは？（譲れない生き方）

【心を落ち着かせ、考え得る様々なりスクを減らし、自然に寄り添いながら無理をしない】

呑み飽きしない「きれい」な酒をめざし、「軽快な麴づくり」と「綺麗な水・強い水」にこだわりを持って酒造りを行っている。また、飲んだ人に気仙を思い出していただけるような風土に合った酒を醸すことを大切にしている。

地酒である以上、その土地の風土や食材に馴染んだ個性を持つべきで、旨い酒を造る近道とは、日々安全に仕事をできる環境を整えること。毎日途切れることなくコツコツと同じ作業を続ける心の平和が必要だと考えている。



酒造の将来像及び思い描く地域との関わりとは？

【震災前にあった日常をできることから取り戻す】

地元で「酔仙！酔仙」と言っていただけなのは、ここにいる意味があるということだと考えている。残念なのは地元の方々とのふれあいが減ったこと。地元を支えられてきた酔仙ゆえ、以前のように様々な方がふらっと遊びに来て、従業員が地元の方と一緒に創り上げる酔仙にしたい。

だからこそ震災後は、地元を最優先した。地元の方に酔仙を飲ませたいという気持ちしかなかった。酔仙を飲んで「酔仙も頑張っている！負けていけない」と奮起いただければとの想いを込め、皆様に恩返ししていきたい。

又、復興も大事だが、10年・20年後を見据えるならば気仙の「街づくり」が重要。そのために酔仙ができるのは、地盤作り＝若い人たちが活躍できる場所づくりと考えている。

これだけは伝えたいメッセージ・想いとは？

【良いお酒を造り、それを召し上がったお客様が良い気持ちになる】

創業以来、風土と安全醸造を大切に酔仙酒造の酒造りの精神を受け継いできた。東日本大震災により壊滅的被害を受けたが、日常を取り戻し、歴史を繋げてゆきたいという意思を支えに必ず復興する。

「買って良かった」「贈って良かった」という感情は、商品とお客さまとの関係で最も基本的であり、かつ大事なもの。そのための技術と心を、人から人へ伝え続ける「美酒伝承」を今後も絶やさぬよう守ってゆく。伝承とは、先代たちが築き上げてくれた信頼そのもの。それで、今の酔仙がある。地元で恩返しできるよう、これからも受け継ぎたい。

また、これからは「商品」でなく、まず「人」が進化すべき。人が惹かれるのは場所や物ではなく、その場にいる「人」、それを作った「人」だから。

酒蔵の横顔（基本情報）

【陸前高田市民と共に…本社は今なお陸前高田に】

1944（昭和19）年の創業。現在、本社は陸前高田市、工場は大船渡市にある。

戦時中の企業整備令によって、岩手県沿岸の最南端（旧気仙郡）にあった永い伝統を誇る造り酒屋8軒が1つにまとまり、「気仙酒造」を設立する。これが「酔仙酒造」の前身である。地元出身の画家：佐藤華岳斎が、この酒をこよなく愛して「酔うて仙境に入るが如し」と讃え、酒銘を「気仙」から「酔仙」へ改めるよう勧めたことが社名の由来。

東日本大震災で製造設備に販売在庫、そして7名の大切な従業員を失ったが、県内の岩手銘醸(株)の蔵を借り受け、震災後わずか半年で醸造を開始できた。現在、陸前高田市内に建物は無い。建物がなくても、心（魂）は陸前高田市民と共に…という想いを込めて、本社籍は昔と変わらず陸前高田市である。



特産品（酒の肴）

【全国ブランドの広田わかめ&広田湾産カキ、全国生産高1位のエゾイシカゲガイ】

日本全国各地で生産されるワカメだが、群を抜いて評判が高いのが「広田わかめ」。三陸沿岸は海岸が深く切り立って潮の流れが良く、ワカメが育つ好条件にある。「広田わかめ」は、葉が肉厚かつ弾力があり、軟らかく歯触りが良いのが最大の特徴。太い茎はサラダや炒め物に最適。メカブは植物繊維やミネラルの宝庫でもある。

また、広田湾産カキは三陸の外洋に面した豊かな海で育ち、寒さが加わる毎に身が丸々と充実してくる（最も美味しいのは1～2月）。これは、広田半島の付け根にある箱根山から、天然のヤマメやアユも育つ気仙川がプランクトンやミネラル豊富な水を広田湾へ運んでいるのが大きい。

さらに、全国生産高2位を誇る広田湾産のエゾイシカゲガイは、あっさりとした甘みがあり、ホッキ貝に似た大変美味しい貝で、築地では「石垣貝」の名で取引される。軽く炙って、出汁醤油で食しても美味で、血圧降下作用のあるタウリンがシジミの40倍もあって健康にも良い。

【昔から親しまれる素朴な郷土菓子「がんづき」】

雁（がん）の肉に似ていることから命名された（丸く蒸されたがんづきとその上にトッピングされたゴマを、雁と月になぞらえて「がんづき」になったとの説も）という「がんづき」は、岩手県東部や南部で主に食べられている、手作り感覚あふれる素朴な郷土菓子。小麦粉と砂糖、卵などを主原料に、重曹、酢を加え、クルミやゴマ、醤油、味噌などを入れ、蒸し上げて作る。

日常の気取らないお菓子として、農作業の合間の小腹満たしや子供たちのおやつ等として重宝され、親しまれてきた。砂糖には黒砂糖を使うことが多いため、茶色っぽい見た目となる。この色の濃いフワフワした「黒がんづき」に対し、白砂糖を用い、牛乳を加えて重曹は足さずに作る餅菓子のような見た目の白い「白がんづき・白がん」もある。

【隠れた特産「米崎りんご」の栽培】

市内の米崎地域は、全国的にも珍しい海のそばのりんご産地。米崎りんごは、高台の傾斜地で太陽の光をたっぷりと浴び、ミネラルを含んだ海風に吹かれて育つ。10～11月の日照時間が長く、霜が降りる時期も遅いため、樹上で完熟するまで待ってから収穫ができ、甘みが強く、蜜入りで糖度が高い（主力品種「ふじ」の糖度は17度前後も）が、生産量も少なく、大変貴重である。

そんな米崎りんごは県内で一番古く120年もの歴史があり、樹齢100年以上の古木も大切に育てられている。明治時代、梨の栽培技術が伝わり、次第に手間のかからないりんご栽培が普及したといわれる。東日本大震災の津波は、米崎地域のりんご園にも押し寄せた。街の復興にあたり、高齢化や過疎化で運営が困難になったりんご園をやむなく宅地化する動きがある一方で、瓦礫でりんごの樹が折れて伐採しても、後にまた植樹するなど挑戦し続けている農家も数多くいる。

【おかあさんのやさしい味…新たな特産「めぐ海のおかし」】

広田半島営農組合女性部13名で2010（平成22）年10月に結成された「工房めぐ海（めぐみ）」。味噌の委託加工や海鮮おやき等の菓子製造に取り組み、販売も徐々に拡大し、軌道

に乗り始めた矢先に被災。加工場は流失したが、好評だった「めぐ海焼き（おやき）」をまた食べたい・食べさせたいとの強い思いから、2012（平成24）年6月に再稼働した。

一番人気の「めぐ海焼き」は、①防腐剤や着色料等はゼロで、②地元産（広田湾産のホタテやワカメ、米崎りんご等）にこだわり、③米粉を利用したしつとりもっちり生地を、④1つひとつ手づくりで包み、⑤南部鉄器で焼くという、⑥おかあさんの愛情たっぷりのオリジナルおやき。中の具材もしっかりと味が付いていて食べ応えが十分なので、おやつやご飯の代わりに、海産物入りは酒の肴にも適している。



この他、広田産古代米の自然な彩りの餅×陸前高田が栽培の北限とされる柚子を使った白あんのコラボで大福に仕上げた「有色素米ゆず和菓子（朝紫もち+白あん）」も人気の逸品である。

酒蔵を育む風土

【基幹産業の漁業…豊かな漁場で獲れる・育む海の幸】

三陸沖に面した岩手県の最南端に位置する陸前高田市は、三陸海岸特有のリアス式海岸が続く広田半島や広田湾、大野湾等の自然環境に恵まれた漁村風景の広がる豊かな漁師まち。広田湾等で昔から漁業を続ける5漁協組合が合併・誕生した「広田湾漁業協同組合」では、定置網で鮭・マグロ・ブリ・サバ・イワシ・スルメイカ等、刺網でヒラメ・カレイ・スルメイカ・アイナメ等、さらに昔ながらの伝統漁法で天然アワビ・ウニ等を獲っているほか、ワカメ・ホタテ・コンブ・カキ・ホヤ・エゾイシカゲガイ等を養殖している。

毎年10月の第4日曜に広田漁港で催される「広田半島大漁まつり」では、三陸ならではの新鮮な魚介類が安価で直売され、牡蠣むき体験・鮭の掴み取り等の体験コーナーや名物食事コーナーも大人気で、毎年数千人が訪れる。

地域の横顔（基本情報）

人口：19,190人、世帯数：7,608世帯（2019年1月31日現在）／面積：232km²

県南東部の太平洋岸に位置する陸前高田市は、旧陸前国気仙郡に属し、隣接する同県大船渡市や宮城県気仙沼市とともに陸前海岸北部の中核を成す。広田湾奥に注ぐ気仙川が運ぶ土砂で形成された砂州は「高田松原」と呼ばれ、東西に白砂青松の景観が長く続く名勝で、観光地としても賑わっていた（2009年には104万人が訪問）。

松林（防潮林）7万本が過去3度の津波から市街地を守ってきたが、東日本大震災では10mを超える大津波に吞まれ、市役所庁舎を含む市中心部が壊滅。全世帯のうち7割以上が被災した。津波に耐えて残った松は「奇跡の一本松」として復興のシンボルになっている。

酒蔵のパートナー「陸前高田市役所」

【横顔紹介】

東日本大震災では、市内の家屋 8,034 戸のうち 99.5%に相当する 8,069 戸の建物に被害があった。その後に建設された応急仮設住宅には、最大時 5,635 人が入居し、今年 2 月末現在でもなお 633 人が仮設住宅での生活を余儀なくされている。

市民生活の安全のため、高田地区・今泉地区復興土地区画整理事業に合わせて 298.5ha という、広大なエリアを対象に取り組んでいる。うち、125.3ha を約 10 m の高さまで盛り土でかさ上げし、新市街地を形成している。

【特長・こだわり等】

震災後、国内外から多大なるご支援をいただいております、その中で新たな交流が生まれている。佐賀県武雄市や三重県松阪市等々、国内の多くの自治体から応援職員を派遣してもらっている。中でも名古屋市からは、2011（平成 23）年 4 月から行政機能の「丸ごと支援」により、行政事務の多分野で職員を派遣の上、2014（平成 26）年 10 月 28 日に名古屋市内で「友好都市（兄弟）協定」を締結している。また、両市議会は 2018（平成 30）年 4 月 23 日に「友好交流協定」を、両市教育委員会は 2012（平成 24）年 5 月 2 日に「絆協定」を、それぞれ締結している。このように、市・議会・教育委員会がすべて、友好協定を締結しているのは全国でも大変珍しい。

【交流活動等】

職員派遣以外にも様々な場面で活発に交流・支援が行われているが、特に催事によるつながりは大きい。当市で開催される「産業まつり」（毎年 11 月上旬）への名古屋市特産品の出店、逆に名古屋市で開催される「築港祭」（4 月末）や「名古屋城夏祭り」（8 月上旬）への陸前高田市特産品の出店などである。



国外との交流では、市コミュニティホールの建設にあたり、シンガポール政府から多大な寄付があり、敬意と謝意を込めて「シンガポールホール」と命名し、市民の交流・憩いの場になっている。又、川崎フロンターレとは震災支援をいただいたことで交流が始まり、現在では「互いの存在が、互いの励みになり、笑顔を創出する」ことを目的に、「高田・フロンターレスマイルシップ協定」を締結している。

【将来像（めざす方向）等】

正職員：293 人、応援派遣職員：90 人、嘱託職員：80 人、臨時職員：40 人の総勢 500 人もの職員が今後とも一丸となって、1 日も早い市の復興・再生に尽くす。

また、現在、市役所は仮設庁舎だが、2020（平成 32）年度末に竣工予定となっている。

あづまみね「純米吟醸酒 美山錦 生」

イチ押し!

【「南部杜氏の発祥」の蔵としての純米酒造り】

優しい口当たりと旨味、キレがある酒造り。そこに「あづまみねらしさ」がある。「南部杜氏の発祥」の蔵として伝統技術の継承と、現代的な酒造り技術の解釈を融合させた純米吟醸である。

当蔵は、とにかく美山錦による酒造りに重きを置く。なぜなら当蔵のめざす酒質「岩手らしい純米酒」に最も適した原料米だから。「あづまみねと言えば美山錦」と言われるようになることが目標。しかし、未だ美山錦の本性を見極めたわけではない。毎年、新たな顔を見せる美山錦の魅力に驚かされ、そして今年も新しい美山錦の純米吟醸酒をお届けするのが楽しみである。



特徴（酒の成分等基本情報）

美山錦の米の旨味と、すっきりとした口当たりを楽しんで！ ①長野県産「美山錦」使用 ②酵母非公開 ③アルコール分:15度以上 16度未満 ④精米歩合:50% ⑤日本酒度: -1 ⑥酸度:1.6 ⑦販売時期:12月1日～翌年10月頃 ※販売価格税込:(720ml)…1,566円、1800ml…3,132円

南昌山「純米吟醸 ぎんおとめ」

【ラベル：松本零士先生 × 酒造り：あづまみね＝奇跡のコラボ純米吟醸】

郷土の文化人：宮沢賢治の有名作品「銀河鉄道の夜」は、南昌山（なんしょうざん）に着想を得て執筆した。ピラミッドのような三角の山は、賢治に大いにインスピレーションを与え、かの名作が誕生した。

当蔵は、その山麓にある酒米専門農家の手による「ぎんおとめ」米での酒造りを行っている。減農薬栽培と徹底した育種管理によって作られるぎんおとめ米は、当蔵の仕込水との相性が良く、新たなあづまみねの純米酒造りに欠かせない酒米になった。

そして、銀河鉄道と言えば、松本零士先生の「銀河鉄道999」。松本先生にご快諾いただき、見事な特製ラベルの完成に至った。ぎんおとめとメーテル。「銀河の乙女」という偶然の一致に先生にも喜んでいただいた。この奇跡のコラボによる酒が起点となって、また様々に新たな物語が生まれることを楽しみにしている。

特徴（酒の成分等基本情報）

優しい甘さと、キレのある純米吟醸酒。①岩手県産「ぎんおとめ」使用 ②酵母非公開 ③アルコール分:15度以上16度未満 ④精米歩合:50% ⑤日本酒度:－2 ⑥酸度:1.7 ⑦販売時期:4月1日～翌年1月頃 ※販売価格(税込):720ml…1,620円

酒づくりのこだわり・誇りとは？（譲れない生き方）

【質・量ともに、こだわり抜いて…「純米酒専門蔵宣言」】

醸造用アルコールを添加した製品の一切を廃止に。純米大吟醸や純米吟醸も含めた純米酒のみに特化した酒造りに専念することとした。

＜めざす酒に添加物は要らない＞ めざすのは米の旨味がたっぷりと感じられ、芳醇かつキレのよい酒。そのために必要なのは、地元の美味しい米と水、そして人の技だけ。この原点に還ることが、めざすものに近づくただ1つの方法だと改めて気付いた。

＜年間2万本だけを酒販店から皆様へ＞ 兄が蔵元、弟が杜氏の兄弟蔵。おそらく岩手県内で最小規模の蔵で、出荷数はどんなに頑張っても一升瓶に換算して年2万本が限度。そこで、この2万本は卸を介さず、吾妻嶺の想い・こだわりをお客様に熱くお伝えできる特約店様にのみ直販させていただくことにしている。

＜品評会には出品しない＞ 正しく言えば、品評会用の酒を造っている余裕がない。ご注文をいただいた製品の品質をできる限り高めることのみに、エネルギーを注ぎ込みたいと考えている。

酒造の将来像及び思い描く地域との関わりとは？

【現状を踏まえた酒造りと理解促進に向けた環境づくりを】

岩手らしい酒を造り出すことが当蔵の最大のテーマだが、我々の業界を取り巻く様々な環境は厳しい。日本酒の消費量が減り続け、40年前と比較して半分以下まで落ち込んでいる状況の中で、今できることを見据えた酒造りと経営を行わなければならない。

当蔵に限ったことではなく、業界全体としての大きな課題だが、正しい日本酒の認識と消費を行っていただく環境づくりを心がけている。

これだけは伝えたいメッセージ・想いとは？

【地元産米の風味を活かし切り、全工程に目を配る】

当蔵で製造する日本酒は、純米酒及び純米吟醸酒のみ。大吟醸酒は製造しない。

地元の酒米農家との契約栽培によって厳選した酒米を使用し、その米の旨みを最大限に活

かすため、そして豊かな岩手の食材とのマリアージュを愉しむために、あえて吟醸香（果物のようなフルーティな香り）を抑え、玄人好みの造りを心がけている。

また、酒質に徹底的にこだわるため、製造本数は仕込みの全てに目が届く年間2万本を限度としている。仕込み工程はもちろん、瓶詰めからラベル貼りに至るまで1本1本に心を込め、完全手づくりの酒造りを行っている。

酒蔵の横顔（基本情報）

【祖先は京都の薬商人】

当蔵の起源は、1670年代に南部藩で初めて上方流の「澄み酒」を造った近江商人：村井権兵衛が志和村（現在の紫波町）に構えた「権兵衛酒屋」である。この「権兵衛酒屋」が当蔵の前身で、岩手で最古の造り酒屋であると同時に、日本最大の杜氏集団「南部杜氏」発祥の蔵でもある。

歴史を紐解くと、当家（佐藤家）の祖先は京都の薬商人で、室町時代から奥羽との交易のため、度々この地を訪れており、その中で近江商人である村井家と親密な関係を築くに至った。その後、村井家の事業承継に際し、1864（元治元）年9月に当家（佐藤家）が生産設備と生産技術、営業権を取得して「志和酒造店」として創業。1912（大正元）年、「合名会社吾妻嶺酒造店」を設立し、現在に至る。

また、「権兵衛酒屋」の酒造り開始とほぼ同時期の1680（延宝8）年、第29代南部藩主：南部重信公によって建立された盛岡八幡宮では、建立当初から今日まで当蔵の酒を御神酒として使用いただいている。

特産品（酒の肴）

【うまみ&やわらかさが絶品の肉…「紫波もちもち牛」】

広大な土地と豊かな水に恵まれた紫波町は、昔から農業の先進地域。戦後すぐに畜産と稲作の複合経営を始めて大成功を収め、隣接する前沢と並び、紫波も高品質の牛肉産地として高い評価を受けていたが、ブランド化の流れにうまく乗れず、いつしか「紫波牛」は消えつつあった。

そこで、この状況を打破しようと若い畜産農家が集まり、もち米の産地である地の利を活かし、地元産のもち米（ヒメノモチ）と稲わらを一括して発酵・飼料化（ホールクロップサイレージ）して与えることで、脂肪の入り方が十分で、甘味とコクがあり、柔らかで上質な黒毛和種の岩手県産銘柄牛「紫波もちもち牛」を作り上げた。



流通量が少ないことによる希少性の高さがブランドに結びついている一方、肥育数が伸び悩み、常に品薄である現状の解消は今後の課題でもある。

【ヒメノモチを活かした「紫波もっちりハムカツ」】

紫波町は、日本有数のもち米の産地。中でも、もち米「ヒメノモチ」の生産量は毎年：1万tにも達し、日本一を誇る。そこで、紫波町のヒメノモチを用いて新たな特産品を是非作りたい！という食材へのこだわりと郷里への思いから誕生したのが「紫波もっちりハムカツ」である。

一口食べると中からとろけてくるのは、実はチーズではなく、しゃぶしゃぶ用のもち（鍋物やモッフルなどに使われるスライスもち）。チーズにも負けないとろ〜り感で、冷めても柔らかく、もっちりしており、一度食べたらやみつぎになる風味である。

日本テレビ系列「秘密のケンミンSHOW」でも紹介され、人気急上昇！



酒蔵を育む風土

【この地から全国へ…「南部杜氏発祥の地」】

1678（延宝6）年、近江商人の村井権兵衛が志和（紫波）で酒造りを始めたのが当蔵の前身だが、当時の最高技術「池田流」の杜氏を大阪から招き、南部杜氏の源流となる酒造りが始まった。冬場は農閑期となる農家が地元の酒造りに従事、その高度な技術を買われて他の地方に招かれたことが、「南部杜氏」集団の誕生へとつながった。

現在、町内には4つの造り酒屋があり、当蔵は岩手で最古にして、初の造り酒屋として

今日に至る。良質な米の確保ができ、類い稀な良水が方々から採水できる好条件が、この地に造り酒屋を開業した理由であり、町内の同業者も同じ理由で創業している。



【地元産のぶどうを、地元産のワインに…「自園自醸ワイン紫波」】

戦後、紫波町では稲作や他の農作物、特に果物の栽培に力を入れ始め、今では県内最大の収穫量を誇るまでに、ぶどう栽培が盛んに。その自分たちが育てたぶどうでワインを！という町内の栽培農家の長年の思いから、2005（平成17）年に紫波フルーツパーク内のワイナ

リー「自園自醸ワイン紫波」で醸造を開始。

町内の農家が栽培した良質なぶどうを使用し（＝自園）、町内のワイナリーで醸造（＝自醸）する「自園自醸」をスタイルに掲げ、この紫波の土地を感じるワインづくりをめざし、実践している。県内でも、その知名度が着実に広がってきている。



代表ブランドは、「紫波プレミアムメルロー」「紫波プレミアムリースリングリオン」など。

【「紫波町循環型まちづくり条例」に基づく未来志向のまちづくり】

2001（平成 13）年 6 月に制定された「紫波町循環型まちづくり条例」は、いち早く資源循環の時代を先取りした内容で、主な骨子は以下の通り。

- ＜有機資源循環＞ 農業を基幹産業とする紫波町の元気な土づくり、地産地消の推進 等
- ＜森林資源循環＞ 町産木材を利用した公共施設・住宅の建築 等
- ＜無機資源循環＞ 焼却ごみの削減 等

現在、まちの中心部＝紫波中央駅前の官民複合施設「オガールプラザ」を拠点とした先駆的な公民連携のまちづくりとして、全国の自治体等から注目を集めている「オガール・プロジェクト」にあっても、



「循環型まちづくり条例」の基本

精神が活かされ、全施設に町産木材が積極的に利用されている。

地元の銀行から融資を受け、地元の建設業者に発注し、テナントもなるべく地域で集め、地域熱供給のエネルギーも地元の間伐材から生み出す。その結果、オガール地区で地域に約 250 人の新しい雇用を生み出し、また全国から行政視察なども含めて年間で約 100 万人が訪れる街にまで成長した。

地域でお金も循環する理想的な「地域創生」のカタチがここにある。



地域横顔（基本情報）

人口：33,066 人、世帯数：12,033 世帯（2019 年 2 月 28 日現在）／面積：239km²

紫波町は、1955（昭和 30）年に 1 町 8 ヶ村が合併して誕生。岩手県のほぼ中央、盛岡市と花巻市の間に位置し、北上川が町の中央を流れ、東に北上高地、西に奥羽山脈があり、自然環境に恵まれた町。国道 4 号など 6 本の幹線が町を南北に走り、東北道：紫波インターチェンジや 3 つの駅が備わるなど交通の利便性にも優れるため、盛岡市のベッドタウン化が進んでいる。

町域は、大別して中央部・東部・西部に区分される。町の中央部は、国道 4 号沿いの住宅地を除いて平地に田畑が広がり、全国有数の生産量を誇るもち米や県内 1 位生産量のそば・麦のほか、各種野菜が作られる。東部ではりんご・ぶどう、西部では西洋梨等のフルーツ栽培も盛んである。

酒蔵のパートナー「矢巾観光開発 株式会社」

【横顔紹介】

設立は 1967（昭和 42）年。紫波町に隣接する矢巾町の第 3 セクターとして町の事業や特産品、観光の開発を実施している。「健康長寿のまち矢巾町」をスローガンに掲げ、減塩調味料の企画や販売も手掛ける。

地元の様々な農産物を活かし、加工メーカーに製造委託をして商品開発等を行っている。

【特長・こだわり等】

「何よりも地元！地域の農産物の良さを全国へ」一矢巾町は、県のほぼ中央に位置し、紫波郡に属する町で、紫波町と盛岡市に接する。幣懸（ぬさかけ）の滝や南昌山、北上川と自然の魅力にあふれ、名所や旧跡も数多く点在する一方、人口増加が進むまちで人口密度は県下一である。

今後も大きく羽ばたく矢巾町。これまで産業や観光に注力してきた当社としては、一層の発展に向けては地元根ざした活動こそ必要と考える。これからも引き続き変わらぬ地元愛を持ち、発展の起爆剤として私たちは動き続けたい。

【商品紹介等】

- ◆南昌さんさジュース…岩手県産りんご＋はと麦と椎茸のエキスを配合のりんごジュース
- ◆南昌さんさそば…岩手県産小麦粉・そば粉を使用。平麺で、つるつとした食感が特徴
- ◆ひまわりクッキー…矢巾町産はちみつ＆ひまわりの種をサクッとした食感のクッキーに
- ◆矢巾の果樹園ゼリー…矢巾町産りんご＆山ぶどうをまるっと使った贅沢なゼリー

【将来像（めざす方向）等】

「地元農家の力となれ！」一観光や特産品の開発を通じて地元の農産物の応援や連携を図り、農家の方々と手を取り合って地元：矢巾町を盛り上げていきたい。これを念頭に置き、矢巾町を感じていただける商品開発を今後も続けていく。それが私たちの使命と考えている。

特別純米酒「鬼剣舞（おにけんばい）」

イチ押し！

【誰にも愛され、伝承される郷土芸能を銘柄に戴いた誇り高き酒】

純米原酒「タクシードライバー」が人気沸騰中の当社で、これと双璧を成す伝統的な銘柄。

鬼剣舞とは岩手県北上市に伝承される、勇壮で華麗な郷土芸能の名称。現蔵元の祖父が社長を務めていた際、北上市を県内外にアピールすべく、市の代名詞ともいえる鬼剣舞をお酒の銘柄に。



製造にあって自動圧搾機や遠心分離機で圧力を加えて搾る機械しぼりが主流の中、昔ながらの「槽（ふね）しぼり」で丁寧に手間をかけているのも付加価値が高い。槽と呼ぶ大きな木箱に、もろみを満たした布袋を何段にも積み重ね、その重みだけで搾っているため、雑味が出ず、芳醇な香りで日本酒本来の風味を楽しめる。

特徴（酒の成分等基本情報）

①岩手県産米「ひとめぼれ」使用 ②岩手県産 100% ③岩手県オリジナル酵母「ゆうこの想い」と岩手県初のオリジナル麹菌「黎明平泉」で仕込 ④アルコール分：15 度 ⑤精米歩合：55% ※販売価格（税込）：720ml（箱なし）…1,600 円

純米吟醸生原酒「鬼剣舞（おにけんばい）」

特徴（酒の成分等基本情報）

①岩手県北上市立花地区産米「亀の尾」使用 ②立花地区産 100%使用 ③岩手県オリジナル酵母「ゆうこの想い」と岩手県初のオリジナル麹菌「黎明平泉」で仕込 ④アルコール分：16 度 ⑤精米歩合：50% ※販売価格（税込）：720ml（箱なし）…2,000 円

純米生原酒「タクシードライバー」

【震災復興のカギを握る酒】

「完全横文字」「爛で飲む」をコンセプトに、キルビルのポスター等で著名なデザイナーで、

映画業界で活躍する高橋ヨシキ氏が命名し、インパクト抜群のラベルデザインを手掛けたお酒。2005（平成 17）年に誕生。

原料である飯米「かけはし」は岩手県でしか栽培されておらず、また県内でもこの米で酒造りをしているのは当社のみである。

発売当初は通販などで販売し、徐々に県外出荷が増えた。その後、まずは大阪の市場で話題になり、首都圏でも定着。今では全国区で人気を得るまでに成長した。

特徴（酒の成分等基本情報）

どっしりとした旨さ、力強いコクと深みのある味わいが特徴。味わいの濃い料理や肴にも決して引けを取らず、食中酒にピッタリ。 ①岩手県産米「かけはし」使用 ②岩手県産 100%使用 ③岩手県オリジナル酵母「ゆうこの想い」と岩手県初のオリジナル麹菌「黎明平泉」で仕込 ④アルコール分：17 度 ⑤精米歩合：55%



酒づくりのこだわり・誇りとは？（譲れない生き方）

【すべては、より美味しい酒を届けるために】

2014（平成 26）年度より醸造アルコールの添加を止め、現在は岩手県で唯一、岩手県産米のみで純米酒だけを造っている。醸造は日本三大杜氏の 1 つとして名高い南部杜氏が手掛けている。

又、震災で地元の取引先が休業や廃業に追い込まれて出荷量が激減した当時の体験から教訓を得て、全国に特約店（厳選された地酒専門店）を持ち、直送するというスタイルを重視する。

酒造の将来像及び思い描く地域との関わりとは？

【2つの地元への貢献】

東日本大震災で北上市の本社蔵が被災したため、現在は隣接する花巻市の廃業した蔵（旧：榊白雲）を借りて醸造を展開。将来的には本社の建物を改築し、年間を通じて醸造できる四季醸造蔵を造る方針。「喜久盛酒造」にとっての真の復興は、半壊した北上の蔵での酒造りの再開だが、ご縁の生まれた花巻と「2つの地元」に貢献したいと考えている。

又、地元の農業振興に寄与すべく、今後は農家と契約栽培米の使用割合を増やしていきたい。

これだけは伝えたいメッセージ・想いとは？

【とにかく若い人に、いい酒を飲んでほしい】

かつては「酔えればいい」派が大多数だったため、アルコールを添加した安価な日本酒が

もてはやされ、若い人が「日本酒は二日酔いで頭痛になる」と思い込んだ結果、敬遠ぎみに。その悪循環から脱するには、上質な日本酒を作り、若い人に吞んでもらうことが先決である。

震災の年に長男を授かり、3年後には次男にも恵まれた。実子が蔵を継いでくれるかは分からないが、子供が成人するまでには本社の蔵を再建したい。再建するまでは死ねないと思って日々仕事に向き合っている。

酒蔵の横顔（基本情報）

【北上市唯一の造り酒屋】

1894（明治27）年、藤村酒造店として創業。太平洋戦争中は、花巻税務署管内の㈱白雲を含む酒造メーカー数社と企業合併し、花巻酒造㈱に社名変更。戦後は、合併していた酒蔵がそれぞれ分離し、3代目蔵元の藤村久喜（きゅうき）が「久喜が逆立ちしてでも盛り上げる」と、社名を喜久盛酒造㈱に変更し、今に至る。1990年代までは醤油の醸造も行っていた。

先代の急逝に伴い、2003（平成15）年2月に30歳で蔵を引き継いだ5代目蔵元：藤村卓也は、東京でゲーム制作会社に勤務したり、レスリング初段で総合格闘技の道場も運営していた異色の経歴を持ち、サブカルチャーにも精通している。若年層へ日本酒を普及させるべく、これまでに培った様々なネットワークを駆使し、他業種の表現者と連携して独特な酒造観を体現するなど、他社とは一線を画した販売を展開中。

特産品（酒の肴）

【北上地域のシンボル…「二子さといも」】



さといもには“赤茎（あかから）”“白茎（しろから）”の2種類があるが、北上市二子地区の「二子（ふたご）さといも」は赤茎の子芋を食べる品種で、約3百年もの長い間、地元生産者が栽培方法を代々受け継ぎ、北上川の氾濫で形成された肥沃な土壌で育てられている。

広く県民に親しまれ、岩手県の秋の風物詩「芋の子会（いものこ汁などを野外で食べる行事）」の主角として人気の「二子さといも」は、他の里芋に比べて粘り気が強く、口の中でトロツと、とろける食感が特長。柔らかいのに煮崩れしない。茹でた後、皮を剥く時にズボツと皮が向けることから、小粒（2Sサイズ以下）の「二子さといも」は「ズボ芋」とも呼ばれる。

現在、市内の130人近くもの生産者が約40haで栽培するが、高齢化で後継者が不足。米の生産調整（減反）に伴う転作で二子地区以外でも栽培が広まったものの、品質のばらつきが課題に。「二子さといも協議会」では2018（平成30）年8月、農産物や食品の地域ブランドを守る農水省の地理的表示（GI）保護制度の対象に登録申請し、翌9月末に認定され

た。G I 登録により、知名度を上げ、品質のさらなる向上をめざすと共に、農家の安定収入につなげたい方針である。

【北上産の食材で彩られた名物料理…「北上コロッケ」】

「北上市に何か名物になるものを」と北上調理師会が立ち上がり、地元産食材を存分に用いて誕生した「北上コロッケ」。粘りが強くコクがある“二子さといも”、豊かな自然の中で育った“黒毛和牛”、ビタミンB1やミネラルがたっぷりの“白ゆりポーク”、県内一の収穫量を誇る“アスパラガス”が使われる。



基本レシピは公開されているが、4つの素材が入っていればOKなので、現在、市内の店舗で続々と新レシピが登場。その店独自にアレンジしたコロッケを、サンドイッチや丼物、巻き寿司にしたり、そば・うどんにトッピングしたりと食べ方も様々。

2010（平成22）年には、岩手県で初めてB級ご当地グルメの祭典「B-1グランプリ」へ参加。その後も食によるまちおこしを掲げ、各地のイベントで全国に北上市をアピールしたり、「北上コロッケ暖簾会」が結成されるなど、多様な盛り上がりを見せている。

酒蔵を育む風土

【北上が誇る勇壮・華麗な郷土芸能…「鬼剣舞（おにけんばい）」】

悪霊の退散と天下泰平を願い、五穀豊穡を念じながら踊る北上市周辺に伝わる郷土芸能。地元では剣舞を「けんべえ」とも言う。

「北上・みちのく芸能まつり」をはじめ、この地方の夏祭りなどで盛んに披露される。また、小・中学校の運動会のアトラクションとしても演じられ、地元にしっかりと根付いている。複数の踊り組団体がある中、1993（平成5）年12月13日に代表的な北上市の



2団体・奥州市の2団体が一括で、国の重要無形民俗文化財「鬼剣舞」として指定された。

分類は念仏踊り。正式には念仏剣舞の1つだが、威嚇的な鬼のような面（仏の化身）をつけ、勇壮に躍動して群舞するところから、1897（明治30）年頃に「鬼剣舞」と呼称されるように。悪霊を放逐する“憤怒”と神仏加護を“祈念”する一心不乱の相は、特異な装束と緩急自在の軽妙なお囃子にのって、いっそう踊りを引き立て、観る人を酔わせて魅了する。

国内はもちろん、海外からも公演依頼がある。かつては男性が演じることがほとんどだったが、最近では女性の演じ手も増えている。

【北上が誇る重厚・律動の郷土芸能…「鹿踊（ししおどり）」】

県内に伝わる「鹿踊」は、県南地方に伝わる「鹿」の字を充てた太鼓系の「鹿踊」と、遠野・県北地方に伝わる幕踊系の「獅子」（一部には「鹿子」）の字を充てた「獅子踊」の2種がある。

太鼓系の鹿踊は、宮城県北から岩手県南の旧伊達藩を中心に多く伝承され、囃子がなく各踊り手が歌を歌い、太鼓を打ち鳴らしながら2～3mのササウ竹を背負い、獅子頭をいただいで踊る。由来はそれぞれ踊り組によって異なるが、狩人が誤って殺した吊いのため、鹿が野で遊んでいる様子を踊りにしたなどと言われる。農耕儀礼、豊年予祝、先祖供養のために踊られ、山伏修験道が奉じた権現様の威力のお助けを加えてできたものではないかと伝わる。

【冬季は閉鎖される秘湯…「夏油（げとう）温泉」】

市の西部、焼石岳中腹の溪谷にある。北上市街から山中の一本道（県道122号）を溪谷沿いに車で1時間ほど上った静かな温泉。冬季は、夏油高原スキー場から先の道が通行止めとなるため行けない。交通の不便さ（路線バスも2015年11月に廃止）から秘湯の1つに挙げられる。

2軒の旅館があり、露天風呂への通りの両側には、湯治棟や売店、食堂、マッサージ屋などがひしめき合い、さながら街並みのような光景を形成する。各旅館に内湯があるほか、溪谷沿いに「元湯夏油」が管理する露天風呂群が並び、それぞれの浴槽の底・横から湯が湧き出している。泉質は、塩化物泉・硫黄泉などだが、天然温泉のため変わる場合がある。

温泉は850年以上前、平家の落人の末裔が発見したとされ、「夏油」という名称はアイヌ語で、クツ・オ（kut-o 崖のあるところ）が語源と伝わる。「夏油温泉の石灰華（通称：天狗岩）」は、1941（昭和16）年に国の天然記念物、1957（昭和32）年には国の特別天然記念物に指定された。石灰華周辺では野湯を楽しめる。1965（昭和40）年8月9日、国民保養温泉地に。

また、7～8月の毎週土曜日の夜、鬼剣舞「かがり火公演」が披露される。

地域の横顔（基本情報）

人口：92,606人、世帯数：37,937世帯（2019年2月28日現在）／面積：437km²

岩手県の南西部、北上盆地においては中央に位置し、県都：盛岡市へは約45kmである。地勢は、中央部に北上盆地が広がり、東部が北上山系の丘陵地、西部には奥羽山系の山々が連なる。

人口は、盛岡市、奥州市、一関市、花巻市に次いで5番目だが、人口が減少する地域が多い中、当市は県内でも数少ない人口増加地域である。

昭和30年代までは典型的な農業地域だったが、その後、比較的早い時期から企業誘致を行い、東北自動車道・東北新幹線、秋田自動車道が相次いで整備・開通したことで、岩手・秋田2県にまたがる流通の重要拠点の地位を確立。商業都市としての側面が強い盛岡市とは対照的に、現在180社以上の企業の誘致に成功し、東北有数の流通・工業集積地に成長した。

酒蔵のパートナー「株式会社 菓団」

【横顔紹介】

大震災発生後の2014（平成26）年に北上市内に創業。それまでの菓子店は老舗が多く、どこ

か気軽に入りづらい雰囲気もあり、また自社製品以外はほとんど販売していない状況でもあった。

そこで当社では、地域のコミュニティとなるべく「数居の低い菓子店」をめざし、自社商品の他に仕入れ商品も含めて販売を開始。時に「白あんを少しだけほしい」「ギフトに使える大きい箱が少しほしい」といった、容易には入手しづらいものを近所にお分けすることもある。

また、子供たちも小遣いを持って店に来るため、綿菓子のサービスも行うなど、美味しいだけではない、面白みのある菓子店を追求している。さらに、今回のような催事には積極的に参加し、私たちが動くことで経済効果も生まれるよう願っている。同じ志を持つ者が結集し、「岩手観光物産の推進実行委員会」を結成し、広く活動を行っている。

【特長・こだわり等】

当社の社名「菓団」の由来は、名は体を表す通り「お菓子で笑顔の団らんを！」と願って命名。

東北地方で好まれる、主に餅菓子にこだわって製造。ほぼ毎日、くるみゆべしを作っているが、コスト削減のために添加物を入れることはせず、昔ながらの餅粉だけで仕上げている（しっかりとしたモチモチ感を持ったくるみゆべしを、是非ご賞味を！）。



又、ユニークなイベント（物々交換や日替りイベント等）を打ち出し、地域に根づいた「まちのお菓子屋さん」という雰囲気のお店づくりが特長。

当社の社員は「今後の地域のため、日本のため、真剣に菓子作りを行おう！」という旗の下に集まった。何でもチャレンジがモットー。

【商品紹介等】

くるみゆべしは、東北地方のお土産としての側面を持つ一方、やはり広い東北地方にあつては、あんこを入れたり、米粉と餅粉を混ぜたりと、店によって様々。お得な切り落としタイプの需要も高まっている。

当社では、風変わりのプロテイン入りのくるみゆべし「はしるべし」を、半年がかりで開発。ジョギング愛好家などの間で話題になり、「筋肉痛が緩和された」といった反響が寄せられた。



又、酒の座にも多く商品を持参するが、まとめて購入すると安くなるセット販売を行う予定。

【将来像（めざす方向）等】

将来的には過疎がいつそう進行する東北地方で仕事の確保・雇用の創出につなげるべく、多くの物産展や商談会等に参加して全国行脚しながら、ポピュラーで手軽に食べられる菓子としての和菓子（特にゆべし）の周知を図りたい。

昔ながらの日本人が愛した「餅」由来のお菓子を販売し、これからも開発し続けたい。また、クールジャパンとしても世界的に日本の食が注目される中、「餅または餅菓子」で日本の良さをアピールしたい。「岩手は北上のゆべし、ゆべしと言えば菓だん」と言われるように努める。

【東海市の酒屋さん】

東海市の名鉄：太田川駅近くに新店を構える私ども「酒正（さけしょう）」では、地元：愛知県の日本酒を中心に、店主が心惹かれる特徴ある酒を各種扱っている。

愛知の銘酒（醸し人「九平次」、「義侠」、「菊鷹」、「二兎」、「蓬萊泉」）の特約店。

【店主が選ぶ愛知のとおき 2 酒】

今回の「酒の座 in 名古屋」には、以下 2 酒を愛知県を代表する酒としてお届けしたい。

～義侠「純米原酒」～

兵庫県特 A 地区東条産山田錦の幅のある豊かな旨みが、飲むほどに味わい深く口中に広がる。凝縮された米の旨み、しっかりした酸が見事に調和した腰のある濃醇でダイナミックな味わいで、飲むほどに日本酒ファンがはまっていく。

<特徴（酒の成分等基本情報）>

- ①兵庫県東条産「山田錦」使用 ②東条産 100% ③アルコール分：16.8 度 ④精米歩合：60% ⑤日本酒度：+ 4 ⑥酸度：1.8

～醸し人九平次「純米大吟醸」～

南国の果実を思わせる吟醸香で、口に含むと山田錦の旨味がたっぷり広がり、まろやかな甘さがあり、バランスの取れた旨口の酒。女性ファンも多く、パリの有名三つ星シェフにも認められ、日本酒の底知れぬ魅力を伝えた逸品である。

<特徴（酒の成分等基本情報）>

- ①「山田錦」使用 ②アルコール分：16 度 ③精米歩合：50% ④日本酒度：+ 1 ⑤酸度：1.7



【被災地にエールを届けたい】

今回、酒の座の趣旨・目的に賛同し、初めて参加する。ふだんの商売や生活の中で、何か特別に支援ができるわけでもないが、酒の座への出店を通じて場を盛り上げることが、少しでも支援に結び付けば…との思いから参加を決めた。

米どころの東北地方は酒どころ。酒の座には美酒が集うだろうが、地元：愛知にも美酒があることも知らしめたい。東北地方の酒に負けず劣らず、愛知の酒も、来場者に喜んでもらいたい。

東北の酒蔵の方々とふれあい、良き酒とのめぐり会いを楽しみにしている。そして、本業の酒店として、この度の良き出会いがきっかけで、新たに酒の取引が始まることも期待している。

「飲んで応援！買って応援！」を酒の座終了後も実践し、東北にエールを送ってゆきたい。

【コーヒーを通じた人もうけ】

当店ではコーヒー豆の卸小売り事業を中心に、受注焙煎や近隣への配達、催事・イベントへの出店はもちろん、ドリップバッグコーヒーやオリジナルパッケージ、各種ギフトの製作、さらに出張コーヒーサービスや出張コーヒー教室等まで、幅広く展開している。

企業理念は、①生産者と消費者を繋ぐ架け橋に、②金もうけより人もうけ（利益の追求も大切だが、人とのご縁をより大切に）。

■ホームページ：<http://www.timor.jp> ●メールアドレス：aoyagi@timor.jp

【作り手・売り手・買い手の全てにやさしいコーヒーを】

東ティモール産コーヒーを中心に、フェアトレードやオーガニック、レインフォレストアライアンス等のサステナブルコーヒーのみを扱っている。

無農薬栽培、正当な価格での取引など、地球環境に配慮した、作り手・売り手・買い手の全てにやさしいコーヒーを、いっそう美味しく飲むために、小ロットの受注焙煎、手作業による異物や欠点豆の除去、酸素透過の少ない包装などを心がけている。

【フィルターで復興支援】

大好きなコーヒーで被災地支援が何かできないか…と考えた時に出会ったのが、「ラブドリ」というフィルター（HARIO株式会社が販売）。「1枚＝1円」の復興支援となり、見た目も可愛らしく、支援に直結するのでイベント時にはいつも使っている。



又、当店のある愛知県日進市では、毎年9月の「にしん夢まつり」で福島県川俣町で製造された花火を打ち上げているほか、相互援助協定を結んだり、川俣町特産のシャモを祭りで販売したり、商工会青年部同士で交流を図るなどしている。

【利益よりも地球を優先！】

2015（平成27）年、熊本県熊本市に次いで日本で2番目のフェアトレードタウンに名古屋市が認定された後、神奈川県逗子市と静岡県浜松市が認定され、現在、北海道札幌市、三重県いなべ市が認定目前まできた。他にも岐阜県垂井町、栃木県宇都宮市なども市民・行政・企業と共に、まちづくりとしてフェアトレードを推進している。



まだ当店は3歩進んで2歩下がるような状況だが、1歩ずつは確実に進んでいる実感はある。「利益よりも地球を優先しよう！」という言葉聞いた時、とても共感した。コーヒー1杯からできることを大事にしていきたい。

あつた産業再発見マイスターの会

【講座で再発見した熱田の魅力を広く発信したい】

2009（平成 21）年 10 月、名古屋市熱田生涯学習センター：後期講座「熱田の産業を『再発見』しませんかー熱田・産業観光を学ぼうー」が、名古屋学院大学との連携講座として開講された。

熱田の産業観光をテーマに、新たな観光まちづくりの推進をめざすこの講座で、改めて熱田の様々な魅力を知ること。こうして学び得た魅力を 1 人でも多くの方々に知ってもらい、「熱田を元気に！名古屋を元気に！」していこうと、講座終了後、有志で当会を設立した。

現在の主な活動は、熱田区ゆかりの食材を存分に活かし、考案・開発した新しいご当地グルメ「あつた餃子」「あつた鶏飯」をイベント等で広めることである。

【ヘルシーな熱田の新名物「あつた餃子」】

3 要素（名古屋かまぼこ入り・肉なし・ニンニクなし）の真新しさが特長の「あつた餃子」。

主役の「名古屋かまぼこ」は、全国的に一般的なピンク色ではなく、朱色の蒲鉾のこと。朱色が主流の理由は、派手なものや目立つものを好む名古屋では、味噌煮込みや雑煮、お吸い物などの中に入れても映えるためと言われる。

肉の代用とはいえ、魚のすり身が原料の蒲鉾を用いているため、高タンパクながら低カロリーのヘルシーな仕上がり。また、ニンニクを使わないため、匂いを気にせず食べられることも人気に結びついている。さらに、昔から熱田区に魚市場があり、まだ多くの水産加工業者が健在でかつ餃子の皮のメーカーもあることから、歴史的・地理的にも高い支持を得ている。

【江戸時代の人気メニューをアレンジ…「あつた鶏飯」】

文献を基に、熱田の昔から伝わる食を実際に自分たちでつくる取り組みとして、江戸時代後期、東海道で随一の繁栄を誇った宮宿（宮の宿・熱田宿）で食べられていた人気メニュー「鶏飯」のレシピを、現代風にアレンジして完成させたのが「あつた鶏飯」である。

当時の「鶏飯」は、唐きび（とうもろこし）とその煮汁でお米を炊き、鶏肉色を付けたもので、「鶏」の字が付いていても鶏肉は入っていなかった。当会では、昔と同様に鶏肉は入れず、高野豆腐を鶏肉に似せて揚げた“鶏肉もどき”をとうもろこしご飯に乗せ、「鶏飯」を復活再現した。

【食でつながる好循環を】

当会では、これからも人と人、街と産業がどんどん繋がっていきけるような活動をめざしている。活動を通じて、地域の歴史を知り、誇りを持つことが、さらなる地域への愛着につながり、また新たな取り組みへの原動力になる。

このプラスの連鎖が継続することを願いつつ、老若男女・業種業態などの別を問わず「一緒にやってみたいな～」という個人・企業（団体）を募集している。

【菓子の町のおかきや】

当店が位置する名古屋市西区は「お菓子の町」。明道町（めいどうちょう）という菓子問屋街があり、その周りに製造者が沢山いる。昭和期には「お菓子を大八車に乗せて明道町まで行く間に、次々に売れていった」とも。そのくらい活気に満ちていた。販売形態などが時代と共に変化した今は、以前ほどではないが、お菓子の町として沢山の仲間ががんばっている。



当店は初代が老舗店から独立、明道町の北西1.5km（現在の場所）に工場を構えたのが始まり。以前は卸専門だったが、現在は3代目で小売がメインとなっている。

【昔ながらの製法で、材料にもこだわって】



昔ながらの製法で、餅をつくところから2週間かけておかきを作っている。餅を薄くスライスし、乾燥させておかきの生地を作るが、乾燥機を使わずに天日や室内で3～4日、自然乾燥している。生地を丁寧に、こんがりきつね色になるまで焼くことで、香ばしさと後味の良いおかきに仕上がる。

また、餅米には甘みの強い佐賀県産ヒヨクモチを、海苔は愛知県産の特選海苔を、醤油も愛知県で作られたたまり醤油を、それぞれ使うなど材料にもこだわっている。

【酒の肴として、非常食として】

3代目から作り始めた塩味のおかき・つぶ塩・つぶペッパー・つぶバジルは、酒にも良く合う。また、おかきは生ものではないため、非常食としても安心してご使用いただける。

【「昔ながら」だからこそ】

昔ながらの自然乾燥で生地を作ったり、おかきを1枚ずつの個包装にしないことで、環境にもやさしい製法を続けている。

大量生産の時代だが、昔ながらのものが見直され、少しでも光が当たれば、このまま継続していけるのではないかと考えている。



【特色ある地域連携教育&環境教育】

本学では、地域との連携・交流を通じ、地域をキャンパスとした実践的な教育を行っている。学生が地域に出ることで、その地域の抱える現実を直接知ることができ、その課題の解決や地域の活性化に向けた企画立案から実施までを主体的に行うことで、学生の実践力を育む。

こうした本学の地域連携事業の成果が評価され、2013（平成25）年度には文部科学省補助事業「地（知）の拠点整備事業（大学COC事業）」に、2016（平成28）年度には同省補助事業「地（知）の拠点大学による地方創生推進事業（COC+事業）」に、それぞれ採択された。

その他、2003（平成15）年3月の「名古屋学院大学環境宣言」後、地域の環境保持と地域社会活動への参画を通し、学生と環境問題を考える環境教育を推進している。その代表格が「名古屋学院大学みつばちプロジェクト」と「マイルポスト」である。

【名古屋を代表する都市養蜂に…「名古屋学院大学みつばちプロジェクト」】

2010（平成22）年5月から、名古屋キャンパスしろとり内で水野晶夫教授（現代社会学部）の引率・指導の下、養蜂を開始、翌月に正式発足した。きっかけは、同



年キャンパスに隣接する名古屋国際会議場が、生物多様性条約第10回締約国会議（COP10）の主会場になったこと。

2014（平成26）年には、養蜂による地域活性化に取り組む全国の学生を名古屋に招いて「養蜂サミット」を開催した。また毎年、「蝶とみつばちの飛ぶ熱田のまちプロジェクト」と称し



て、蝶の生態に詳しい白鳥庭園と都市養蜂を実践している本学が協力し、その活動を日比野商店街が支える格好で、蜜源植物を小学生たちと植えるなど、都市部での豊かな自然や生態系を感じられる地域づくりを熱田で実践している。

さらに、「白鳥庭園×名古屋学院大学 VS 徳川園×愛知商業高校」として執り行われるハチミツ味比べ対決は恒例行事となり、人気を博しているほか、日比野商店街と連携し、本学で採れたハチミツを使った商品販売等も行っている。

**【学生運営のまちづくりカフェ「マイルポスト」】**

2002（平成14）年9月、瀬戸市の銀座通り商店街で開店した後、名古屋キャンパス開設

に伴い、2008（平成 20）年 1 月に名古屋市熱田区日比野でリニューアルオープンした。

活動内容は、月～金曜日はカフェ運営、休日は学生が主体となって地域の各種団体と連携してイベントを企画したり、店内の空間を活かして学生独自でイベントを開催している。カフェでは、名古屋学院大学みつばちプロジェクトとのコラボ商品「はちみつクリームコッペ」や地元：熱田の新名物「あつた餃子」をはじめ、フェアトレードのコーヒーや紅茶などを扱っている。



こうした学生による地域活性化活動が評価され、2013（平成 25）年には「がんばる商店街 30 選」として選定された。2018（平成 30）年 9 月より、新たに開設された名古屋キャンパスたいほう内に移転した。

【学生の継続的なボランティア活動を支援】

本学では、学業の一環として現地ボランティアプロジェクトを発足、被災地の支援に関する「ボランティア演習」を開講。活動に必要な事前学習～現地でのボランティア活動～事後学習のプロセスを確立、単位認定制度も設けるなど学生の継続的なボランティア活動を支援する。

2012（平成 24）年 12 月には、本学主催で被災地と愛知県から 6 大学が集い、互いの活動紹介や情報交換などを図るべく「学生ボランティア交流会」を開催。こうした一連の取り組みの中から、学生の自主サークルとして誕生したのが「災害復興支援チームあすなろ」である。

【東日本大震災の長期支援に努める「災害復興支援チームあすなろ」】

東日本大震災に関連するボランティア活動に参加した学生を中心に、2011（平成 23）年 4 月、「学生だからできる支援」「寄り添う支援」を活動理念とし、東日本大震災の被災地への長期的な支援を目的として結成された。大学に認められた部活動「ボラセン CW クラブ」の 1 チーム。

宮城県七ヶ浜町を主とした被災地でのボランティア活動、福島の子供たちを名古屋へ招く保養プログラムの実施、地元：熱田区の防災公開講座への参加（被災地のいまを伝える活動）など、取り組みは多岐に及ぶ。

2013（平成 25）年には、口だけじゃなく、より多くの情報を伝えられ、形に残すことを重視し、「災害ボランティア情報誌あすなろ」を発刊。企画や編集など全てを学生が手掛けた。

現在は東日本大震災の被災地だけでなく、2016（平成 28）年の熊本地震、昨年（2023）年の西日本豪雨で被害に遭われた地域へ赴き、援助活動に努めている。

【紀州の温暖な気候が育む元気なお酢】

三重県南牟婁郡御浜町は、紀伊半島の南東に位置し、「東紀州」と呼ばれる。この紀州の温暖な気候と熊野三山の豊富な水系に恵まれ、蔵に住み着いた菌が元気にお酢を醸してくれる。

しかし、2011（平成 23）年の台風 12 号で水害に遭った仕入元の蔵は、浸水し、木桶は流されて破損した。職人が腰まで水に浸かりながら、ジャムの瓶に種酢を掬って避難した。

この種酢を受け継ぎ、蔵を移転して製造拠点は変わったが、代々続くお酢を守っている。また、種酢は株分けした先でも元気に繁殖しており、喜ばれている。

【お酢 2 種のみを時間をかけて木桶で作る】

現在、当社では 2 種類のお酢しか作っていない。

1 つは「玄米酢」。原料は、三重県産の特別栽培米玄米のみを使用して当社で濁酒づくりから仕込む。1 年熟成。もう 1 つは「酒粕酢」。国産米を使用した三重県産日本酒の酒粕を 3 年熟成させる。熟成した酒粕は、赤味を帯びて赤いお酢ができるので赤酢と呼ばれ、魚や米との相性が良く、寿司飯には赤酢とも言われる。

御蔵酢の黒酢と赤酢は、時間をかけて木桶で作る。種酢も美しく、元気で丈夫である。時間をかけたお酢の味はまろやかで、原料の玄米や酒粕のパワーがしっかりとお酢に伝わっている。

【酢酸発酵の持つ奥深さ・面白さ】

お酢は、お酒から作られる。御蔵酢の玄米酢は、清酒酵母 9 号を使用。濁酒造りも寒仕込みで、愛情を込める。

お酢の工程は、①酢酸発酵であり、②アルコール発酵であり、③糖化醗酵を経る（ものも）。御蔵酢もお酒を造り、酢酸発酵を経るが、この酢酸発酵は機械生産では計算できない複合の酸を有し、そして同じお酢は作れない。毎回、その都度、違う味ができてしまう。

酸度 4.4% という数字の中に、味が違うという楽しさがお酢にもあることを知ってほしい。

**【基本情報】**

URL : <https://kumano-mikura.jp/>

【本店・醸造所】〒519 - 5204 三重県南牟婁郡御浜町阿田和 2266

TEL : 05979 (3) 1660 [代表] FAX : 05979 (3) 1666

TEL : 05979 (3) 1661 [蔵直通]

【主の多趣味あふれる店】

名古屋市南区にある「日本そば」と「きしめん」の店。
店内には囲炉裏、骨董品が無造作に配され、古民家をイメージした雰囲気になっている。



【最高のそばを生産農家と共に】

富山産そばを使用、生産農家と直接取引している。

前方に立山がそびえる美しい富山市大沢野地区で栽培されるそばは、取引価格が適正とはいえず、
「補助金が出るから…」と作るような農業だった。良いそばが育つのに、収穫後の処理や
保管方法が悪く、品質が落ちてしまう…そんな状況を打開して「最高のそばを一緒に作りたい」
との思い入れを快く受け入れてくれた生産農家と二人三脚で、理想のそば作りを始めて8年に。

共同で設備投資を行い、収穫後のそばの管理・製粉まで全工程に注力している。乾燥の方法も傷まないよう送風で、その後は磨き・選別・脱皮を行ったそばを5kgずつ袋に入れ、真空パックして低温倉庫で管理しているほか、提供に際しては打つ前に店内の石臼で粉にし、手打ちする。いわゆる、3たて（挽きたて・打ちたて・茹でたて）にこだわる。



【地元の酒、東北応援の酒にこだわって】

地元愛知県の日本酒を中心に、純米酒のみを販売している。

被災地の復興支援酒でもある特別純米酒「笹の陽（ささのはる）」も販売し、少しでも復興のお役に立てたらと考えている。

【3方よし！そば生産の仕組みづくりを全国へ】

そばは全量買い取りのシステムをつくることで、生産農家も安心して育てることができ、
当方も品質の良いそばをお客さまに提供できる。生産者と消費者が直接取引することで、
より多くの利が生み出される。

富山のそば農家と培ってきた技術や知恵を東北地方でも共有して広め、現地の方々が潤う
その土地ならではのシステムをつくっていかれると思う。

この名古屋での酒の座を通じ、多くの人と人の繋がりが深まることを願っている。

【お雛さまの活性化プロジェクト】

昔から女兒の誕生を祝って贈られる雛人形だが、住環境の変化や核家族化をはじめとした現代社会の背景・諸事情によって家庭で飾ることが難しくなり、傷みも汚れもない美しいまま、不要と見做され、残念ながら人形供養の場で処分されるケースが多くなっている。



処分されようとしている雛人形を少しでも救い、「また何かの役に立つことができないか」という問題提起から、名古屋市内で発足された当プロジェクト。今年で9回目を迎えた。

お雛さまたちは、みんなに“笑顔と福”を呼ぶ「福よせ雛」に生まれ変わり、人や施設や地域をつなぐキューピット役として各会場で新たな生活を送っている。

【広がりゆく福よせ雛への想い】

やむを得ず手放さねばならなくなったお雛さまを「もう1度、何かの役に立ててあげたい」という持ち主の想いを受け、救い出された大量のお雛さまを有効活用すべく「日常生活を表現する雛人形」を考案、2009（平成21）年12月に日本で初の試みが発表された。

2011（平成23）年2月8日＝ふたばの日に合わせ、「名古屋市文化のみち・二葉館」での一般公開が決定。翌年には、お雛さまの関係者全員に福が来るように「福よせ雛」と命名され、6件（二葉館／白鳥庭園／東山スカイタワー／ランの館／名古屋三越星ヶ丘店／岐阜県郡上市八幡町）の参加を得て、「福よせ雛プロジェクトチーム」が正式に誕生した。

その後、2013年に3件（平針運転免許試験場／チーム星が丘／チームいなぶ）、2014年に2件（中部国際空港セントレア／愛知県中村警察署）、2015年に3件（名古屋城／イーブルなごや／KOMEHYOU 名古屋本店）、2016年に5件（チーム大須／大塚屋&ヴォーグ学園／有松東海道／三河吉浜人形小路／商屋「駒屋」）、2018年に6件（中村公園／中生涯学習センター／パルティセと／高浜市やきものの里かわら美術館／安城市歴史博物館／愛知県東三河運転免許センター）が初参加した。

そして、今年の「第9回福よせ雛」には3件（鳥取県日野町／名古屋大洲「三輪神社」／フランス「ナンテール市」）が新たに参加する。

【福よせ雛で被災地の応援も】

2014（平成26）年の「第4回福よせ雛」では、“みんなで宮城県女川町へ行こう！”と題して4月7～18日に女川町役場仮庁舎に福よせ雛が滞在し、町民のみなさまに笑顔と福を届けるべく、お伺いした。

【福よせ雛を活かしたまちづくり】

福よせ雛は1施設や1町だけで行う事業でなく、地域を超えた交流と共に、お雛さまの持ち主から託された想いをしっかり共有・継承した使命感の下、現在では25ヶ所（愛知県・岐阜県・鳥取県、海外のフランスでも！）で運営している。笑顔と福を呼ぶという、新たに第2のお役目（お務め）を担った福よせ雛は、ユニークな恰好や微笑ましい姿で再び観る人を魅了している。

私たちは、どの地域・団体の方々とも福よせ雛を通じ、まちおこしに貢献したいと考えている。福よせ雛は、みんなで力を合わせて運営していくものだからこそ意義がある。今後も、みなさまのご理解とご協力をいただきながら、取り組みを長く続けていきたい。

手しごと屋「十色」

愛知県名古屋市南区観音町1-12
☎ 090 (4261) 0414

【手しごとの魅力に触れて！】

手しごとのものづくりを通して、伝統の技と人をつなぐ。

当社では、「ものづくり愛知」の伝統を受け継ぐ素材を用いた商品製作と、手しごとの魅力をお伝えする、手しごと体験教室を開催している。

【酒徒袋（しゅとぶくろ）で酒文化を粋に愉しむ】

今回の白鳥庭園「観桜会×酒の座 in 名古屋」では、名古屋の伝統工芸「有松絞り」を用いた「酒徒袋」を紹介・販売する。

酒徒袋とは、酒器を携帯するための袋で、酒をこよなく愛する方の酒を楽しむための道具。

酒や酒器、肴の話などをしながら愛用の酒器で酒を酌み交わし、人と人をつなぐコミュニケーションを支えるツールとして、また今回出品される大堀相馬焼の酒器と有松絞りの酒徒袋が、東北と名古屋をつなぐツールとしてもお役に立てればと思う。



【地域に根ざす歴史と伝統】

300年もの歴史を有する大堀相馬焼の蔵元は、幕末に100軒以上を数えたが、次第にその軒数は減少。震災前は25軒ほどになり、うち21軒が大堀相馬焼協同組合に参加していた。

避難生活の長期化が予想される中、組合員の拠りどころとして製作や販売の再開をめざすため、2012（平成24）年4月、浪江町が役場機能を移転した二本松市に新たな拠点「陶芸の杜おおぼり二本松工房」を開業。6月には「おおぼり復興まつり」を開催。2千人もの町民が詰めかけた。

現在、蔵元26軒のうち23軒が組合に属して作陶。1978（昭和53）年に国の伝統的工芸品に指定、2010（平成22）年に『大堀相馬焼』が地域団体商標として商標登録（登録第5295759号）された。

【こだわりは、青ひび・二重焼（ふたえやき）・走り駒】

大堀相馬焼は、日用品としての素朴な味わいの中に、ぬくもりと親しみのこもった深みを感じられ、1度見たら忘れられない強い個性を持つ。その主な特徴であり、永く親しまれ、震災にも負けず伝承されてきたこだわりは、「青ひび」「二重焼」「走り駒」の3点。

2種類以上の熱膨張の異なる釉薬をかけることで表出する「青ひび」は、窯だしの際に陶器が外気に触れた瞬間から「ぴーん」という貫入音が鳴り響き、ひび割れが器全体に広がって地模様になる。内側と外側で2つの器を重ねる「二重焼」は、内と外で器の間隔が離れている独特な構造。ゆえに、熱いお茶を入れて手に持っても熱さが手に伝わらない。狩野派の筆法といわれる「走り駒（相馬藩の御神馬）」の絵は、熟練の筆使いで一気に描き上げる。



【大堀相馬焼の復活で、浪江町にエールを！】

大堀の里は、帰還困難区域に。今後、地域の再生がいつになるかは分からない。窯元たちは、厳しい現実を突きつけられたまま。青ひびを創り出す青磁釉は、浪江町で採れる砥山石を原料とするため、採石や入手ができなくなった。この青磁釉なくして大堀相馬焼は成立しない。そこで、福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センターと共に代替材料の試行錯誤を重ね、従来と遜色ない青磁釉の復元に成功。窯元は廃業を免れ、生産が再開された。

こうした新たな挑戦と課題の克服を踏まえ、復興しつつある大堀相馬焼を通じ、浪江町の方々が故郷の存在を感じてもらえれば幸いである。

【作陶を続けてこそ！新しい歴史の創造を】

大堀相馬焼の窯元の中には、新しい土地に窯を築き、独自に作陶を再開した仲間もいる。自分の窯がなければ、微妙な温度管理も自由にはならないし、そもそも創作に向き合うことは難しい。

大切なのは、各々が大堀相馬焼をルーツとして作陶を続けること。そこには目に見えない求心力がある。故郷の土を離れ、各々が苛酷な運命を生きることは、新しい何かを生み出す力にもなる。

陶芸は人々を魅了する。趣深い景色を生み出す炎と土の芸術。大堀相馬焼の窯元たちが7日間以上をかけて薪をくべ、火と格闘してきた登り窯も使えなくなったが、場所を変えて登り窯も、燃え盛る炎も、再生はできる。伝統と創造の狭間で、大堀相馬焼の新しい歴史が始まるのだ。

復興支援「杉田商会」

東京都豊島区東池袋 1 - 44 - 3 池袋 ISP タマビル 7F
☎ 03 (6907) 8030

【被災地の明日を共につくろう】

東日本大震災から8年。被災地では復興が一步一步進んでいるが、未だ福島県では原発事故による立ち入り禁止で自宅に帰れない避難者がいて、時間が3月11日で止まったままの町がある。又、第1次産業で復興への取り組みが進んでも、原発事故による農産物の風評被害が蔓延してもいる。

何を以って「復興」と言えるのかは分からないが、県外の私たちができることを、住民に寄り添いながら共に取り組んでゆきたい。



【福島県産にこだわって】

東日本大震災の発生後から継続していた被災地活動を経て、2017（平成29）年7月に復興支援「杉田商会」を立ち上げ、福島県産の米をはじめ、安全・安心な農産物を中心に全国に発信している。さらに、2018（平成30）年からは農産物を原材料に6次産業化に着手。福島県産の農産物に付加価値を付け、新たなカタチで全国の消費者に届け始めた。



1人でも多くの方に「福島を好きになってほしい」と願っている。

<目的>

東日本大震災の復興及び再生に寄与することを目的とする

<杉田商会の約束>

- ①私たちは決して東日本大震災を忘れない
- ②人との出会いを大切に
- して被災地の明日を共に創造します
- ③首都圏から風評被害払拭に取り組みます
- ④原発事故から本当の豊かな社会の在り方を考えます



【名古屋市全体で支援を】

東日本大震災による被災地域を支援すべく、2011（平成23）年3月16日、市長をトップに、全局長で構成する「名古屋市被災地域支援本部」を設置した。東北のために何か支援を…名古屋市全体にそんな想いがあった。

【陸前高田市丸ごと支援】

職員の約1/4を失い、甚大な被害を受けた岩手県陸前高田市の行政全般を、名古屋市の持つ総合力によって「丸ごと支援」する全国初の取り組みを行ってきた。

従来の被災地への職員派遣体制は、各被災自治体からの要望を国の各省庁が取りまとめ、省庁ごとに全国の自治体へ支援要請する流れだった。また、職員の派遣期間は、1人あたり長くても1ヶ月程度の短期交代制で、多数の自治体から応援に入るため、自治体間の「横の連携」も希薄な面があった。

そこへ、名古屋市からまとまった数の職員を様々な分野へ、かつ長期間派遣することで、所属間の情報共有もスムーズになって横の連携が図りやすくなったほか、各分野からの情報が市本部へ入るため、きめ細かい後方支援も行いやすくなったというメリットも生まれた。

【行政、産業、医療、教育、様々な支援と交流】

＜職員派遣＞ 2019（平成31）年3月までに被災地域へ、のべ260名もの職員を派遣。特に陸前高田市へは、のべ228名の職員を派遣してきた。現在は、区画整理や道路敷設、学校整備など、市民の生活再建に直結する分野へ派遣を行っている。

＜産業支援＞ 名古屋市市民経済局に設置した「陸前高田産業支援デスク」にて、名古屋市内のイベント等で陸前高田製品のPRや販路拡大支援を行うなど、産業分野での交流を進めている。

＜医療支援＞ 名古屋市立大学看護学部「陸前高田市枠」を設置し、地域看護の中核的な存在となれる陸前高田市の人材を名古屋市で育成する取り組みを行ってきた。

＜子供たちの交流＞ 修学旅行へ行けない陸前高田市の子供たちを名古屋市へ招待するプロジェクトが、全て市民や企業からの寄付で実施。現在も両市の中学生の相互訪問が続けられている。

こうした経緯を踏まえ、2014（平成26）年10月28日、両市は「友好都市協定」を締結した。



【当市への教訓、そして市民への還元】

来たる南海トラフ巨大地震に備える名古屋市としては、この陸前高田市への支援は大きな学びであり、この経験を市の災害対策等にしっかりと反映し、市民の皆様へも伝え、市全体の防災力を向上させることで、一連の活動を応援して下さった市民の皆様へお返ししていきたい。

【何の会社？】

住宅資材（柱、合板、キッチン、バス、窓など）を、主に住宅を建てる事業者、工務店やビルダー、材木店等に販売している当社は、一般的な認知度はあまり高くないが、愛知県・岐阜県・三重県に 10 拠点（社員数は 190 名）を構え、3 県での資材販売額はトップクラスに位置している。

「お客様の売上・利益に貢献するためにはどうしたら良いのか」が経営のテーマ。おかげさまで、今年で創業 80 周年を迎える。

【費用ゼロで太陽光発電を導入されては？】

毎月、知らないうちに引き落とされる電気代（毎月 2～3 万円は負担されているのでは？）。また、去年は地震や台風によって停電が相次ぎ、エネルギー確保の重要性を感じた 1 年となった。

当社では 2003（平成 15）年から「再生可能エネルギー事業」にも積極的に取り組み、「電気代ゼロの生活・停電のない生活～環境への貢献～」を継続的に提唱し、「太陽光発電・蓄電池」はもちろん、最近では「電気自動車」の取り扱いを始めた。が、一般的には「良いのは解るけど、初期費用が高いし…」といった評価が依然として高い。そこで、2018（平成 30）年 5 月より当社では、以下のようなエネルギー機器の「定額利用サービス」を実施している。

①費用ゼロで、太陽光発電または太陽光発電と蓄電池を設置 ②毎月の利用料を 10 年間、当社にお支払い ③標準家庭では「太陽光の売電費用（余った電気を売る）＋電気代の削減額」> 利用料となり、おつりが来る ※図面チェックか現場調査で、金額シミュレーションを提示後に設置を検討 ④10 年後はあなたのものに ⑤保証期間は 15 年（あなたのものになった後も 5 年間は保証期間が継続）

【エナジーベースによようこそ！】

太陽光発電（6 メーカーが実稼働中）はリアルタイムの発電状況を確認でき、蓄電池は停電時の実証体験ができ、電気自動車（リーフ）から住宅への放電状況も目で見て確認ができるショールーム「エナジーベース」を、名古屋市中川区に設置している。

**【弛まない環境への貢献を】**

特に太陽光発電を設置された家庭から、「子供と環境について考える機会を持てた」といった声を耳にすることがあり、大変嬉しく感じる瞬間である。今後も、住宅資材の販売を通じて環境に貢献していきたい。

【中部と世界をつなぐ空の玄関口】

当社は、中部地域の関係者の熱い想いと期待を受け、この地域の本格的な国際空港の事業主体として設立され、2018（平成 30）年 5 月 1 日に会社設立 20 周年の節目を迎えた。

2005（平成 17）年 2 月 17 日、愛知万博の開催に合わせ、伊勢湾常滑沖の人工島にある国際拠点空港として開港以来、安全・安心で高い利便性の実現をめざし、空港運営に取り組んでいる。



【交通移動の場からレジャーの場へ】

3,500 mの滑走路を備えた 24 時間空港の中部国際空港セントレアは、国際線と国内線が同一ターミナルにあり、スムーズに乗り継ぎができて大変利便性が高い。

旅客ターミナルビル内には、航空機の発着の様子が展望できるスカイデッキ、ご当地グルメが味わえる飲食店や土産物店、航空機の離発着が楽しめる大浴場まで備え、テーマパークのようで、人気スイーツの限定発売や珍しいイベントなど、レジャースポットとしても人気を集めている。

又、昨年 10 月にオープンした「FLIGHT OF DREAMS（フライト・オブ・ドリームズ）」は、ボーイング 787 初号機の展示を中心とした新感覚の飛行機テーマパーク。チームラボによる体験型デジタルコンテンツエリア「フライトパーク」、ボーイング創業の街：シアトルをテーマとした食事と買い物ができる「シアトルテラス」で、非日常的な空間をお楽しみいただける。

【大槌菜の花プロジェクトの継続的支援】

セントレアグループでは、社員の発案を会社が支援する制度＝Be Columbus!（ビーコロンブス）における取り組みとして、2012（平成 24）年 5 月より、愛知県田原市などのご協力の下、東日本大震災で被災した岩手県大槌町で実施されている「大槌菜の花プロジェクト」を応援している。

この取り組みは当社の社員 5 名が中心となり、日常業務の傍らで、関係各位の支援もいただきながら、ボランティアツアーの催行、菜の花の種・肥料の支援、「菜の花募金」の実施等を通じ、大槌町の住民の方々との交流も行っている。

【常に前を見据えたアクションを！】

首都圏空港の機能強化や空港コンセッションの拡大による空港間競争が激化する中で、セントレアグループは「次の未来へ、セントレアはコトを起こし続けます」といったスローガンの下、『ビジョン 2027』を制定し、あらゆる関係者のお役に立てられるよう行動してゆく。

また、現在建設中の LCC 向け新ターミナルビルの供用開始などを通じ、国際空港セントレアをさらに発展・成長させられるよう努力してゆきたい。

【地元：名古屋の総合広告会社】

当社は、1944（昭和19）年11月3日に創業、1949（昭和24）年に法人を設立した。

名古屋市中区に本社を構え（支社は東京・静岡・大阪・広島）、新聞や雑誌、ラジオ、テレビ、インターネット広告のほか、交通広告、屋外広告まで、広告・広報に係る一切の業務を取り扱う総合広告会社。従業員数は150名（2017年6月現在）。

【常に「超える」＆「繁盛支援業」の想いを胸に】

昨日の成功は、必ずしも明日の成功の保証にならない。全てのセクション、全てのミッションで未来が過去を「超える」ものかを確認し、行動することで、クライアントへソリューションに留まらない「超える」価値を提供し続けている。

常に自分を「超える」集団であり続けること。社長以下、全ての社員が自覚している。

一方、繁盛支援業とは、クライアントの「利益追求」をお手伝いすることだが、ここでの利益とは「儲け・利潤」のみを指すのではない。生活者の立場で、クライアントが「気がつかない」「思いつかない」こと、時に「耳の痛い」ことまで進言する。

クライアントにとっても生活者にとっても、WIN－WINな関係構築。これこそが総合広告会社である当社が、経営理念として掲げる「繁盛支援業」なのである。

【「名古屋おもてなし武将隊」などで被災地支援】

名古屋市のブランド・イメージの向上に貢献している「名古屋おもてなし武将隊」は、東日本大震災の発生後、すぐに義援金募集に協力。各地の武将隊とも連携し、復興支援に携わったほか、熊本地震の際にも加藤清正などの武将たちが現地、戦国パークに出向いて支援活動をしている。



COP10をきっかけに開始した都市養蜂「マルハチ・プロジェクト」では、福島市のリンゴを使ったハチミツ入りジャムの製造・販売も行った。

【広告業界に新風を！】

創業以来、一貫して名古屋及び中部地域の「繁盛支援業」に努めてきた当社だが、コミュニケーションが多様に変容する中、改めて「クリエイティブ」で、コミュニケーションの信頼を得ていきたい。

顧客の想像を超える。エンドユーザーの期待を超える。まだ見たことのない驚きを一あふれるイマジネーションの力で、新しいコミュニケーションの扉を開いていきたい。

地域密着の老舗広告会社としての知見とネットワークを基盤に、東京・静岡・大阪・広島の各支社が育んできた地域の力を結集し、広告業界に新しい風を吹き込みながら、日本全国の繁栄をめざす。

講師：村上 雄樹（むらかみ ゆうき） ～記念講演会&シンポジウム～

1977(昭和52)年、岩手県陸前高田市出身。岩手県立高田高等学校を卒業後、1995(平成7)年に酔仙酒造(株)に入社。「通信簿で「酔仙」って科目があったら、俺は間違いなく5を取れると思う」と語る通り、酔仙のため…ひいては地域のためにの精神で総務畑を歩む。2005(平成17)年、地産地消をテーマに、地元の米と水で特別純米酒「多賀多(たかた)」を製造・販売した際はプロジェクトを献身的に支援。震災後は、震災前以上に酔仙酒造(株)と地域との共生・共存をめざし、奮闘している。現在、執行役員として総務部総務課課長を兼任する。



登壇者：川島 大次（かわしま だいじ） ～シンポジウム～

1073(昭和48)年、岐阜県岐阜市生まれ。2010(平成22)年から白鳥庭園管理事務所の所長を務める。岩間造園株式会社の所属。樹木医。

白鳥庭園は2010年より岩間造園株式会社と株式会社トーエネック、2014(平成26)年から公益財団法人名古屋市みどりの協会が加わり、共同で指定管理者に。2018(平成30)年4月1日からこの3社が“しろとりの杜グループ”として管理する。

「日本庭園は自然の縮図」と語り、本業の造園に関わる農林業から派生して文化、建築、美術に至るまで多分野に関心を持ち、日々、和の発信・伝承に努める。その表現手法として、仕事場である白鳥庭園を活かし、春夏秋冬で庭園が最大限に映える各種イベントを企画・実施している。

そのため、名古屋学院大学や熱田神宮、地元の商店街等との連携づくり・地域づくりと共に、より地域に開かれた庭園づくりを重視しているほか、環境(ミツバチ、生物多様性)やエシカルなどのテーマやメッセージにもこだわり、新たなライフスタイルの情報発信基地をめざしている。



登壇者：斎藤 美幸（さいとう みゆき） ～シンポジウム～

福島県福島市出身。福島市立松川小学校、福島大学附属中学校、東京学芸大学附属高等学校を経て東京大学教養学部を卒業。元フジテレビ報道記者、元福島テレビ報道ディレクター。

東日本大震災後の2015(平成27)年4月、実家の蔵元を継ぐために東京から帰郷。2018(平成30)年4月から、福島市唯一の造り酒屋である(有)金水晶酒造店の4代目社長に就任。1300年代から続く斎藤家17代当主でもある。



登壇者：佐々木 陽悦（ささき ようえつ） ～シンポジウム～

1947（昭和22）年、宮城県田尻町（現：大崎市田尻）生まれ。宮城県農業短期大学卒業。1967（昭和42）年から農業に従事。若くして地域のリーダーとしても活躍。1981（昭和56）年頃から農薬使用等が潜在的に抱える環境負荷についていち早く問題提起し、仲間と共に環境保全型農業への転換、みやぎ生協との産直に取り組む。1990年代後半から有機農業を始め、化学物質の大幅削減を地域ぐるみで実施した。



2000（平成12）年からは田んぼの生きもの調査に着手。生ゴミの堆肥化やBDF燃料の再利用にも挑戦し、地域を牽引する。老若男女を問わず農業体験や環境学習に日々対応するほか、農業研修生の受け入れ、ニートやひきこもりの就労支援、高齢者や障害者等の雇用にも熱心で、農福（農業×福祉）連携をめざす農事組合法人田尻アグリワーカーズの設立に尽力した。

また、地元：大崎市の悲願である「世界農業遺産」登録に向けても貢献。現在、(有)たじりエコベジタブル代表取締役。2000（平成12）年、宮城県第1号エコファーマー。2010（平成22）年、全国エコファーマーネットワーク会長。全国環境保全型農業推進会議委員、JAみどりの理事、日本土壌協会理事等として活躍。2013（平成25）年、公益社団法人大日本農会より農事功労者として紫白綬有功章が授章された。

コーディネーター&コメンテーター：永戸 祐三（ながと ゆうぞう） ～シンポジウム&トークショー～

1947（昭和22）年、京都府出身。中央大学法学部卒業。在学中には全日本学生自治会総連合の中央執行委員長として学生運動のリーダーで活躍。

1977（昭和52）年に全日本自由労働組合本部に入職、中央執行委員となる。1982（昭和57）年、中高年雇用福祉事業団全国協議会の事務局長に就任。1995（平成7）年には日本労働者協同組合連合会の理事長、2005（平成17）年に労協センター事業団の理事長などワーカーズコープの要職を歴任。「今、ここに、共に、生きる」ための直接参加型の民主主義を地域から構築することを念頭に、当事者主体による仕事おこし・地域づくりに向けた社会連帯運動を展開してきた。



現在、(一社)日本社会連帯機構の代表理事、(一社)日本フロンティア・ネットワークの会長、原発ゼロ・自然エネルギー推進連盟（原自連）の幹事など。また、「協同労働の協同組合法」の法制化を牽引する。共著に「協同労働の挑戦ー新たな社会の創造ー」（萌文社）、映画「病院で死ぬということ」（市川準監督作品）の企画も。

コーディネーター：旭堂 鱗林（ぎょくどう りんりん） ～トークショー～

1973（昭和48）年、愛知県名古屋市熱田区に生まれ、熱田区在住。短大卒業後、幼稚園教諭・ブライダルコーディネーターを経てタレントに。2000（平成12）年4月に東海ラジオのレポートドライバーに採用されてからは、主に東海ラジオのレポーターやパーソナリティーとして活動。

一方、講談師の旭堂南鱗に師事。2009（平成21）年4月より講談師「古池鱗林」としても活動開始。2016（平成28）年には、旭堂一門に認められ、正式に上方講談協会（2017年～：なみはや講談協会）に所属し、高座名「旭堂 鱗林」へ改名。大須演芸場や天満天神繁昌亭などに出演。

名古屋の歴史をテーマにしたオリジナル講談を披露するほか、ラジオやテレビ、イベント司会などで積極的に活動中。白鳥庭園では毎月第3水曜の午後に行われる「白鳥寄席」に出演。白鳥庭園営業部長（白鳥庭園広報大使）、熱田区おしゃべり大使（熱田区広報大使）として熱田区の発展に尽力するほか、名古屋観光文化交流特命大使、愛西市観光大使も務める。又、2017（平成29）年6月に講談「藤井聡太物語」を創作、演じたのが縁で昨年、瀬戸市広報大使を委嘱された。



登壇者：河村 たかし（かわむら たかし） ～トークショー～

1948（昭和23）年、愛知県名古屋市東区生まれ。1972（昭和47）年、一橋大学商学部卒業後、家業の古紙回収業・卸売業の河村商事に入社（当時は社員数5名、2017年現在90名へと発展）。中小企業の現場を体験した。その後、検察官をめざしての数度の司法試験への挑戦、政治家秘書等を経て、1993（平成5）年、日本新党の公認候補として衆議院議員に初当選。

以来、政界再編による新進党・自由党・民主党の所属候補として、名古屋1区にて通算5回の衆議院選に連続当選。この間、法務委員や税制調査会副会長などを歴任する。2009（平成21）年、「庶民改革」を掲げ、名古屋市長に当選。2017（平成29）年、名古屋市長選挙に3度目の当選。地域政党「減税日本」を率い、個人・法人市民税では日本初の恒久減税である市民税5%減税を実施するなど、政治家の息子でも官僚の出身でもない、本当の手づくり庶民政治を実践中。

明治以来の中央集権的な体制を打破することは並大抵ではなく、国や県から独立するぐらいの気概がなければ真の地方分権は実現しない。住民に最も身近な現場を担いつつ圏域全体、そして日本全体を牽引しているという誇りと責任を持ちながら、今後もがんばっていききたい。



登壇者：戸羽 太（とば ふとし） ～トークショー～

1965（昭和 40）年、神奈川県足柄上郡松田町生まれ。東京都町田市育ち。東京都立町田高校卒。会社員を経て 1995（平成 7）年 4 月から陸前高田市議会議員を務め、2007（平成 19）年 3 月には助役、その後、副市長に就任した。

2011（平成 23）年 2 月、市長選に初出馬して初当選を果たした。が、市長就任の直後、東日本大震災によって市は壊滅的な被害を受けた。以後、復興に向けた地域ぐるみでの弛みない挑戦が続くが、今年 2 月の市長選で 3 選を果たした。

「世界に誇れる美しいまちの創造」を一番のコンセプトに掲げ、陸前高田独自の「ノーマライゼーションという言葉のいらない、新たなまちづくりを地道かつ着実にめざし、推進している。

主な著書は、『被災地の本当の話をしよう～陸前高田市長が綴るあの日とこれから～』（ワニブックス【PLUS】新書:2011 年）、『がんばっぺし！ぺしぺしぺし！』（大和出版:2013 年）等。



登壇者：浅見 周平（あさみ しゅうへい） ～トークショー～

1975（昭和 50）年、宮城県仙台市生まれ。麗澤大学国際経済学部卒業後、(株)シネックスに入社。経営情報システムを学んだ後、2002（平成 14）年に(株)一ノ蔵入社、本社蔵に所属。経理課・総務課・新規事業部・海外事業部等を歴任しつつ、一ノ蔵酒類販売(株)の営業二部業務を兼務。

2006（平成 18）年、(株)一ノ蔵及び一ノ蔵酒類販売(株)の執行役員に就任。2014（平成 26）年からは(株)一ノ蔵の常務取締役、一ノ蔵酒類販売(株)の代表取締役社長に就任。

販売を専ら流通に依存する酒蔵が多い中、低アルコールの「ソフトな日本酒」の販売にあたり、独自のデータ収集・分析に基づく販売戦略を展開している。



登壇者：伊藤 志乃（いとう しの） ～トークショー～

2016（平成 28）年 1 月 1 日、代表に就任。同年 10 月 1 日、株式会社MIKURAに商号変更。

2008（平成 20）年の創業当時、デパート向けお酢の販売会社であったが、2012（平成 24）年に食酢製造会社に業態変更した。

これは、2011（平成 23）年の台風 12 号の水害で仕入元が被災し、一時操業を中断したためだが、会社の資金難から事業譲渡となり、社長が数人替わった。その後、2015（平成 27）年 6 月に出資し、会社を建て直すことに。

現在、全くの異業種から、食品製造業、お酢の製造販売に携わる。発酵食品の面白さに目覚め、自らも健康意識が変わり、お酢を売り始めて 8 kg の減量にも成功した。



【茶事（ちゃじ）とは】

多くの方が思い描くお抹茶の席、「茶会」又は「茶席」とは少し区別されるお茶のおもてなしの1つ。お茶の世界では、たとえ不意のお客さまでも心を込めて、一服のお茶を差し上げるのがおもてなしの姿勢だが、「懷石（お食事）」「濃茶（濃厚な抹茶）」「薄茶（いわゆる抹茶）」が正式な流れで、そのためには準備も必要となる。

そこで、場所・時間を予め決めて広く知らせ、大勢の方にお越しいただく「大寄せの茶会」が近年は主流になっている。ただ、お客さまも迎える側も、じっくりとお茶を楽しむには少人数のほうがより良く（本来の茶会とはそうであり）、「大寄せ」と区別するため、そうした茶会のことを「茶事」と呼ぶようになったと言われる。

【八寸（はっすん）とは】

上述の通り、「茶事」には食事として「懷石」が出されるが、「懷石」と「会席」は読み方が同じ（かいせき）なので混同されるが、本来は禅寺で修行僧が空腹を感じないよう、懷に温めた石を入れていたことが由来とされる（茶道は禅宗と関わりが深いので、この字が用いられた）。

「懷石」にはご飯や汁物、向付（むこうつけ）と呼ばれる刺身など様々な料理が出されるが、同時にお酒も振る舞われる。途中からお酒をより楽しく進めるために出されるのが「八寸」で、大きさが八寸（約25cm）四方の杉板盆に、酒の肴が2～3品ほど盛られる。1つが「海のもの」、もう1つが「山のもの」という組合せで、3品の場合はどちらかが追加される。必ずしも「海のもの」が海産物ではなく、逆に「山のもの」は肉ということでもない。

「八寸」が出されると、亭主（席主）はお客さま各々と盃を酌み交わす。これを「千鳥の盃」と呼び、お客さまと亭主の心の交流も深まる（ただ、亭主は酒に強くないと務まらないかも）。



【被災地応援プレミアム茶会とは】

この度、上記の茶事を執り行うにあたっては、東日本大震災の復興支援の目的から、被災3県（岩手・宮城・福島）の今回出店している酒蔵所在地から、酒・八寸（酒の肴）・茶菓子を取り寄せることとした。それらは以下の通り。

＜酒＞ ＊日本酒…岩手県紫波町・北上市・陸前高田市より

＜八寸＞ ＊めぐ海焼き［ホタテ&茎ワカメ入りおやき］…岩手県陸前高田市より

＊しそ巻…宮城県大崎市より ＊にしんの山椒漬…福島県喜多方市より

＜茶菓子＞ ＊ずんだ餅…宮城県大崎市より ＊りんごのえくぼ…福島県福島市より

案内人：安田 一絵（やすだ かずえ） ～茶会～

1959（昭和34）年、愛知県江南市生まれ。

東京での大学時代、クラブ活動で草月流を学び、師範を取得。卒業後、名古屋市に戻り、高校で家庭科の非常勤講師を勤めるかたわら、茶・華・書の道を本格的に学ぶ（表千家・日本生花司松月堂古流）。

1999（平成11）年4月、名古屋市で催されたPATA（太平洋アジア観光協会総会）にボランティアとして参加したのをきっかけに、名古屋市の会議ボランティアに10年間在席し、この間、様々な会議・学会で呈茶（ていちゃ）席を担当、日本文化の紹介に努めた。

白鳥庭園で毎年、恒例開催される新春茶会（1月）・観月茶会（9月）・観楓会（11月）では、お茶の楽しみを一般の方々にも広く知っていただく活動をしている。



案内人：松良 宗夫（まつら むねお） ～茶会～

1957（昭和32）年生まれ。表千家不審菴：教授。

母親に師事し、18歳頃から表千家流の茶道を習う。40代から表千家同門会の愛知県支部：幹事補佐、幹事を歴任。50代にて表千家不審菴：教授。本業では、1982（昭和57）年に㈱三晃社に入社。現在、顧問を務めるかたわら、（特非）マルハチ・プロジェクトの代表理事として活動。名古屋の街で採れたハチミツを和菓子に使い、お茶会で出したことも。また、（一社）愛知ジビエ振興協議会の代表理事として、愛知産ジビエの魅力を広く発信し、消費の拡大に努めている。



第3回酒の座 in 名古屋実行委員会の紹介 & 展開

<実行委員長>

川島 大次 [白鳥庭園管理事務所 所長]

<副実行委員長>

松良 宗夫 [表千家不審菴 教授／株式会社三晃社 顧問]

永戸 祐三 [一般社団法人日本社会連帯機構 代表理事]

<実行委員>

中村 誠 [本格手打ち蕎麦 喜八 店主]

藤井 恵里 [愛知ワーカーズ・コレクティブ連合会 代表]

安田 一絵 [表千家／日本生花司松月堂古流]

早川 正洋 [合同会社酒正 代表]

水口 なお [手しごと屋 十色 代表]

岡田 俊介 [労協センター事業団 東海事業本部 本部長]

鈴木 昭裕 [労協センター事業団 東海事業本部 事務局長]

高橋 正浩 [労協センター事業団 東海事業本部 総務経理センター長]

富田 孝好 [一般社団法人日本社会連帯機構 副理事長]

藤田 徹 [一般社団法人日本社会連帯機構 専務理事]

玉木 徹 [一般社団法人日本社会連帯機構 事務局長]

大越 貴之 [一般社団法人日本社会連帯機構 事務局次長]

中野 千津美 [一般社団法人日本社会連帯機構 事務局]

<実行委員会のあゆみ>

○第1回 (2018年11月28日(水)) 於：(株)三晃社 本社ビル2F会議室

…初顔合わせ&自己紹介／概要・方針の説明／委員長等の選出／関係各位への協力依頼 等

○第2回 (2019年1月15日(火)) 於：本格手打ち蕎麦「喜八」

…酒蔵や地域団体等との出店調整の進捗報告／チラシの配布・設置及び広告協賛の依頼 等

○第3回 (2019年2月26日(火)) 於：(株)三晃社 本社ビル7Fレストラン

…チケットの配布・販売及び出店者の配置等の検討／河村市長等の参加に係る進捗報告 等

○第4回 (2019年3月20日(水)) 於：本格手打ち蕎麦「喜八」

…チケット販売状況や当日進行、出店者の配置、必要備品の確認／市長参加の決定報告 等

<パンフの作成&編集>

澤部 誠 [一般社団法人日本フロンティア・ネットワーク 事務局]

大越 貴之 [一般社団法人日本社会連帯機構 事務局次長]

東日本大震災復興支援「第3回酒の座 in 名古屋」

～地域の力、日本本来の力とは何か…東北復興の地から考える～

第3回酒の座 in 名古屋実行委員会 副実行委員長
一般社団法人日本社会連帯機構 代表理事

永戸 祐三



ご挨拶

第3回となる東日本大震災復興支援「酒の座」を、この美しい名古屋市白鳥庭園で、盛大に開催できますことに、実行委員の皆様、市民の皆様へ深く感謝申し上げます。

2011年の東日本大震災から8年が経ちました。私たちは、多くの人々のいのちと暮らし、地域を失いました。地震、津波、そして原子力発電所事故。この巨大複合災害は、自然と人間の関係、人々のつながりや地域の在り方を改めて私たちに問いかけました。

一方この8年間、深い悲しみに包まれながらも「新しい社会」へ向けて、被災地域の人々や全国の人々が行動を始めました。「絶望」や「喪失」から「復興」の光を見つめ、行動する人々です。復興へ向けた被災地の酒蔵の人たちの想像を絶する苦闘もまた、私たちに様々なことを教えてくれました。私たちは、今こそ人と人、人と地域、地域と地域が連帯し、「協同」の社会を創る時としたいと考えています。

日本酒は、世界に知られる日本を代表する酒であると共に、酒蔵は古くからその地域の人と人を結び、地域の文化をつくり上げてきました。また、日本酒をはじめとして、自然の力を利用した発酵文化は、四季豊かな日本で深く、そして広く発展してきました。

私たちは、そうした日本酒や食の文化が、もう一度、新たに人々を結び、これからの東北と社会全体の復興を成す礎になるだろうと考えました。さらに、人々自身が自らの地域と生活の豊さを発見し、協同して地域づくりを創造し、全国各地の活動と結んでいくことを目的に、この「酒の座」を呼びかけてきました。

白鳥庭園は、生物の多様性を重視すると共に、その優れたデザインで平成の名庭でもあります。酒蔵と同様、見事に人の手と自然が調和した世界を創り上げていると感銘を受けております。ここで開催させていただく「酒の座」には、河村たかし名古屋市長や戸羽太陸前高田市長もご参加いただきます。

この豊かな文化と自然を守り、そして楽しみ、学び、東北の地と日本社会のこれからの力になるよう、私たちも力を尽くします。共にがんばりましょう。



+ 蓄電池

0円で太陽光発電を 設置しませんか!

太陽光発電
システム

太陽光発電
+
蓄電池

太陽光発電
+
V to H

賢くお用に始める創エナライフ サンコーの定額利用サービス

システム導入にかかる **初期費用は0円!**

メーカー15年保証 で万が一の時も安心

サービス期間終了の **10年後** は **無償譲渡**

中部地区唯一! 体感型ショールーム「エナジーベース」のご案内

太陽光発電システム/国内6大メーカーの発電量をリアルタイムで比較、実際の発電量を確認できます。又、住宅エネルギー関連設備として蓄電池、エネファーム、VtoH、HEMSなど、全て連系、稼働中です。見て、触って、納得の体感型ショールームです。開設以来、たくさんの方にご来場頂き、ご好評いただいております。常に進化した『エナジーベース』で創・蓄・省エナライフを体感してください。



お問合せ・ご相談はお気軽にどうぞ

 株式会社 **サンコー**
総合エネルギー事業部

〒454-0873 名古屋市中川区上高畑 2-134

 **0120-939-910**

< 平日 >
AM9:00~PM5:00

 052-784-9012 担当/早川・清水

こんにちは 南医療生協です

「まち」が変わると「未来」も変わる。



南生協よってって横丁
(福祉村)

総合病院 南生協病院

南医療生協の基本理念

みんなちがってみんないい ひとりひとりのいのち輝くまちづくり

医師・看護師・介護職 募集中！

お申込み・お問い合わせは

南医療生協 人事総務課へ

TEL 052 (625) 0630

名古屋市緑区南大高二丁目204

URL <http://www.minami.or.jp>



日本酒と鶏

常時二百種類以上の日本酒をストック



大衆酒場 **クロカル** 熱田本店
SAKE BAR KUROKARU

お気軽にご連絡ください

☎ 052-887-6800
✉ sibasiba47b@yahoo.co.jp

住 所: 〒456-0031 名古屋市熱田区神宮三丁目2-7
Address 3-2-7 Jingu, Atsuta-ku, Nagoya-shi, Aichi, 456-0031 Japan

営業時間: 【平日】ランチ11時～14時 / 夜17時～24時
Business Hours Weekdays: (Lunch) 11am - 2pm / 5pm - 0am

定 休 日: 月曜日(月曜が祝日の場合は翌日火曜休み)
Regular Holiday Mondays (the next Tuesday if Monday is a national holiday)

【土日祝】11時～24時 休日完全営業!
Saturdays, Sundays, and National Holidays: 11am - 0am

昔ながらの製法で
こんがり手焼きのおいしいおかき

手焼き **おかきや**

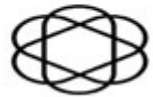
無添加、化学調味料不使用のおかきあります。
名古屋市西区名西一丁目20-45
〒451-0064 TEL・FAX 052-531-3291

MARI CAFE & BAR

金山総合駅 南口 徒歩30秒

<http://maricafe.net>

TEL 052-683-7868



オスモが見つけた美味しいドイツワイン Becksteiner Winzer

ベックシュタイン・ワイン

ベックシュタインの気候は、夜間と昼間の寒暖差が大きいという特長があります。
この気候によりベックシュタインのワインは「フルーティでフレッシュ」「アルコール分が少ない」という特長があり、お料理によく合います。
繊細な味わい、豊かな酸と残糖の絶妙なバランスを持つ「ドイツワイン」を是非お試しください。

【オスモ&エーデル 日本独占販売】

暮らしの理想をドイツから
OSMO & EDEL
オスモ & エーデル株式会社 名古屋支社
ショールーム
名古屋市中区丸の内 3-20-9 三興ビル 4F
TEL 052-253-9221 FAX 052-253-9226

ショールームでお買い求めいただけます



喜 八

本格手打ち蕎麦
きしめん

定休日

日曜・祝日・祭日
月曜・火曜の夜の席

営業時間 昼の席 11時～14時半 (14時オーダーストップ)

夜の席 17時半～20時半 (20時オーダーストップ)



携帯のHPはバーコードリーダーから
会員登録すると色々な特典があります。
また、週替わりランチや新メニュー等の
情報もチェックできます

喜八ホームページ (PC) <http://kihachi-nagoya.com/>

インスタグラム [kihachi_soba_kishimen](https://www.instagram.com/kihachi_soba_kishimen)

〒457-0071 愛知県名古屋市南千歳道 (ちがまどおり) 4-2-1

☎ 052-811-1940

お客さまから愛され、信頼される金融機関をめざします



岡崎信用金庫

〒444-8602

岡崎市菅生町字元菅41番地
TEL (0564) 21-6111 (代)

<http://www.okashin.co.jp/>

あつた産業再発見マイスターの会

「あつた餃子」「あつた鶏飯」で熱田を 名古屋を 元気に！
白鳥庭園や区民まついなどのイベントに出店してま〜す！
ご興味のある方はお声がけください！

※ちなみにあつた餃子に使用している名古屋かまぼこは、熱田区の「魚又」さんのかまぼこを使用しています。



生活クラブ生活協同組合配送と事務受託
一緒に生活クラブ生協のお仕事しませんか？

私たち「ワーカーズ・コレクティブ」は、
集まったみんなで「出資・労働・経営」する
「協同組合型」の労働を実践しています。

企業組合

ワーカーズ・コレクティブ・グラン

事業所：名古屋、尾張旭、豊田



メンバー募集中です！

詳しくは下記にお問い合わせください
愛知県名古屋市天白区野並1-120

TEL052-899-0801

愛知ワーカーズ・コレクティブ連合会

私たち「ワーカーズ・コレクティブ」は、
集まったみんなで「出資・労働・経営」する
「協同組合型」の労働を実践しています。

☆企業組合ワーカーズ・コレクティブ・グラン

☆(N)たすけあいワーカーズ・コレクティブ愛・I

☆ワーカーズ・コレクティブ講師の会リシェ

☆編集ワーカーズCOCOT

☆ワーカーズ・コレクティブRin

詳しくは下記にお問い合わせください
愛知県名古屋市天白区野並1-120

TEL052-899-0801



2019年4月27日（土）～28日（日）

「見る」・「食す」・「活かす」菜の花の魅力を未来へ

第19回

全国菜の花サミット

in 那須野が原

＜参加費＞ 1日目(27日):開会～閉会

一般:1,000円、学生:500円(中学生以下は無料)

＜参加費＞ 1日目(27日):交流会

共通:6,000円

＜参加費＞ 2日目(28日):分科会・エクスカージョン

一般:3,000円(昼食代を含む)

～申込み・問合せ～

第19回全国菜の花サミットin那須野が原事務局

TEL:0287(23)8708 FAX:0287(23)1507

酒正

愛知の銘酒

醸し人九平次、義侠、菊鷹、二兎、蓬萊泉

早川 正 洋

合同会社 酒正

〒477-0031 愛知県東海市大田町郷中177

TEL (0562) 33-7114 FAX (0562) 33-7333

携帯 090-3108-0123



サスティナブルコーヒーの焙煎と販売
Aoyagi Coffee Factory

代表 **青柳 信弥**
SHINYA AOYAGI

〒470-0136

愛知県日進市竹の山5-3003

tel&fax: 0561-72-5601

mobile: 090-1285-0059

webshop: <http://www.timor.jp>

email: aoyagi@timor.jp



活動内容の一部をご紹介します！

- ・日進市商工会青年部
- ・NPO 法人フェアトレード名古屋ネットワーク FTNN
- ・日本サスティナブルコーヒー協会
- ・FLJ小規模ライセンス
- ・レインフォレストアライアンス登録
- ・「日進市産コーヒー栽培プロジェクト」

他にも
まだまだ
あります！

Instagram
やってます→



フェイスブック
申請はこちら→



古裂美術工房

〒456-0031 名古屋市熱田区神宮三丁目 7-26
たから神宮ビル6階

TEL 052-755-0768 FAX 052-505-3913

E-Mail: himekimono@mediacat.ne.jp



気持ちの良い
広告デザインを
ご提供いたします

creative
communication

YDC

<http://www.yd-c.com>

株式会社 山崎デザイン事務所

〒460-0008 名古屋市中区栄4-18-20アルファビル2F TEL (052) 264-1533 FAX (052) 263-1573



LUXES CORPORATION



お茶、
しませんか？

千利休からの流れを守る、表千家のお茶。
あなたも習ってみませんか？
初心者歓迎！ 火曜、土曜 朝 10 時から

名古屋市昭和区八事本町 12 番地
(地下鉄 名城線八事日赤 徒歩 7 分)
表千家教授 松良 宗夫
070-5257-7572

地域でいちばん、つくる人を想う会社へ



つくる人のために、つくる。

セントラル画材株式会社 本店・西館

画材販売
(洋画・日本画・デザイン用品・製図用品・模型材料・コミック用品他)

住所：〒461-0001 名古屋市東区泉1-13-25 セントラル・アートビル

TEL: 052-951-8998 FAX: 052-951-8997 URL: www.central-gazai.co.jp

営業：月～土/10:00～19:00 祝日/10:00～18:00 日曜定休

フレームセンター

TEL: 052-950-6566
FAX: 052-950-6518

額装(イラスト・写真・絵画他)
額縁販売

プリントファクトリー事業部

TEL: 052-953-8628
FAX: 052-951-2641

写真集・作品集制作
特殊印刷・デザイン制作

アートファクトリー事業部

TEL: 052-919-0005
FAX: 052-919-0006

大型カラー出力・パネル加工・サイン製作
看板施工・ギャラリー展示

企画営業部

TEL: 052-953-8737
FAX: 052-950-4456

出力・加工・販促物全般
画材販売・オフィス家具販売

グループ会社

株式会社セントラルグラフィックセンター

住所：〒461-0001 名古屋市東区泉1-13-25 セントラル・アートビル 5F

TEL: 052-950-3456 FAX: 052-950-4456 URL: www.central-gc.co.jp/

デジタル機器販売 & サポート・ゼロックス/エプソン特約店

里山を活かして 育てて、美しく

今、日本の美しい里山の自然風景が失われつつあります。
私たちは、健全で元気な森づくりを目指し、各種森林整備事業に
取り組んでいます。お気軽にご相談ください。

作物づくり → 環境づくり → 地域を守る → 人づくり



日本一小さい直売所

おいしい有機農産物

元気一品 (加工品)



登米産米

ササニシキ・ひとめぼれ・つや姫・
みやこがねもち

露地栽培 有機野菜

ニラ、玉ねぎ、ジャガイモ、大根など



季節の山菜

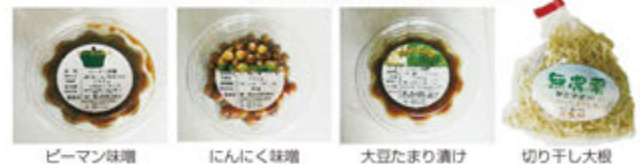
ふき、わさび、もみじがさなど



特別栽培大豆 100% 使用
宮城県登米市登米町産
ミヤギシロメ使用

できるだけお早目にお召し上がり下さい。

〈主な農産加工品〉



ピーマン味噌

にんにく味噌

大豆たまり漬け

切り干し大根

ご注文は下記、お電話かFAXでどうぞ

TEL 0220-23-7411

FAX 0220-23-7673

森林事業部 主な業務

- ・ 未来の森づくりプラン提案、相談業務
- ・ 下刈、枝打、間伐等作業請負、委託業務
- ・ 立木買取、伐採、作業道開設、木材販売
- ・ 山菜、山野草、きのこづくり相談



(株)里山林農
元気村

〒987-0704 宮城県登米市登米町日野渡日野渡2-1

TEL 0220-23-7411

FAX 0220-23-7673



人を大切にする、 思いやりを大切にする。

私たち城南信用金庫は、
地域の方々との“絆”を大切にし
地域の発展に奉仕する
「社会貢献企業」を目指します。



しん
信ちゃん
(信用金庫イメージキャラクター)



城南信用金庫

<http://www.jsbank.co.jp>

世界農業遺産申請中・宮城県大崎市にて
オーガニック・エコ農産物生産販売 40 年
特別栽培ササニシキ つや姫 トマト

有限会社 たじりエコベジタブル

代表取締役 佐々木 陽悦

〒989-4413 宮城県大崎市田尻通木字山崎 102

☎0229(39)7775 FAX0229(39)2041



食を通じて持続可能な社会を考える

学校法人マスダ学院

東京マスダ学院調理師専門学校



新入生募集中

4・10月 昼・夜間部

中学卒～社会人～リカレント

〒132-0035

東京都江戸川区平井4-13-4

お問合せ・見学申し込みは電話にて

Tel 03-3684-2255

学生用1Rマンション併設

特定非営利活動法人ワーカーズコープ

大槌地域福祉事業所 地域共生ホームねまれや

☆いかクラッカー

岩手大槌の、のしい
かの端材を利用した
おつまみテイストの
お菓子です。



TEL 0193-55-4495

岩手

HACHIMANTAI

BAFUN AND
CHINETSU

GEOFARM
HACHIMANTAI

ジオファーム八幡平

岩手県八幡平市松尾寄木第1地割1483
TEL 0195-07-2850 / FAX 0199-03-0500

その絹に世界が恋した

絹とともに発展し、育まれた街：横浜で
世界に愛された国産シルクにこだわり続ける

日本シルクを守り育てる会

神奈川県横浜市中区元町1-31-305

☎ 045-900-6777



まちライブラリー

MACHI LIBRARY

machi-library.org

「まちライブラリー」とは、まちのあちこちにメッセージ付の
「本」を置き、借りあうことをとおして、「本」で人の縁を紡ぐ活動です。

NKS 株式会社 日本共同システム

New approach, Kindeness & Steadiness

私たち NKS は **創造的** **親切** **堅実** な仕事で
お客様の 事務課題の解決に 貢献します

3つの業務を通じて
社会に貢献

1. 口座振替による収納代行業務
2. 総合事務代行業務・事務ソリューション提案
3. 研修業務…株式会社 NKS 能力開発センター

株式会社 日本共同システム 設立 昭和 52年4月

〒160-0023 東京都新宿区西新宿7丁 目11番18号 711ビル8階

電話 03-6890-0330 FAX03-3369-1990

URL: www.nks-inc.jp/ E-mail: yatsumori@nks-inc.jp

おかげさまで本年九月一日に
七〇周年をむかえます



新聞に情報あり

新聞にはたくさんのお話があります。
それは「大事な話題」や「伝えたい話題」、
「元気になる話題」だったり。
そんな大切な新聞を印刷しお届けする
会社です。

株式会社 **きかんし**
〒135-0053 東京都江東区辰巳2-8-21
TEL 03-5534-1234 FAX 03-5534-1235
http://www.kikanshi.co.jp/

CAP@et
Country Area Promote Network
NPO法人国内産米粉促進ネットワーク

理事長 **島田 圭一郎**

〒101-0054 東京都千代田区神田錦町 1-21
大手町モダンビル 702
TEL & FAX 03-5283-6336
E-mail: kei-shima@jcom.home.ne.jp



地域間交流からの物語づくりと仕組みづくりをめざす
株式会社 **地域システム創造研究所**

地域活性化コーディネーター
代表取締役 **大越 貴之**

〒167-0043 東京都杉並区上荻4-4-5-407
TEL 03-5303-5021 FAX 03-3395-5301
m-phone 090-2754-5652
e-mail ohkoshi@vega.ocn.ne.jp

〈当社の主な事業内容〉

- 地域活性化に係る「地域経営」コンサルティング & トータルサポート
- 地域活性化の成功に必要な関係者の「意識改革」コンサルティング
- 地域活性化の成功に必要な「仕組みづくり」のコンサルティング
- 地域の誰かが主役(老人・達人)となる「人ツーリズム」の企画・実践
- 地域間交流を活かしたマッチングビジネス＝「ブランド物語」づくり
- 全国の「ファーム・エイド」及びそれと連携したツアーの企画・支援
- 「地域オリジナル商品」の企画・開発、デザイン、販促支援、流通構築
- 活性化進捗状況や関係者の理解度の確認を踏まえた地域活性化の「メンテナンス」マネジメント(考え方・方向性の再構築)

〈その他の現在の主な役割〉

NPO法人銀座ミツパチプロジェクト理事兼都市農村交流担当
須賀川ふるさと創生倶楽部(福島県須賀川市)東京事務局長
東京新庄応援隊(岡山県新庄村)東京事務局長

所 報

協同の発見

一般社団法人 協同総合研究所

協同総研は、協同を願う全ての人の思いから
設立され、今年で27年目を迎えます。今年度は、
協同労働の協同組合法の制定の実現と、その後
の設立・転換支援を最大の焦点に研究活動を行っ
ています。

〈連絡先〉 Tel: 03-6907-8033 Mail: kyodoken@jicr.org

一般社団法人
日本フロンティア・ネットワーク
Japan Frontier Network

人々と地域の連帯を力に 新しい仕事を創造します

〒101-0054

東京都千代田区神田錦町 1-21 OTEMACHI MODERN BLDG 702号

電話 03-5283-7811 FAX 03-5283-7813 eメール info@jfn-network.com

協同労働

みんなの未来 —— とともに。

日本労働者協同組合(ワーカーズコープ)連合会

〒170-0013 東京都豊島区東池袋1-44-3 池袋ISPタマビル 7F
TEL: 03-6907-8040 FAX: 03-6907-8041
URL: <https://jwcu.coop>



ともにはたらき ともに生きる



日本労働者協同組合(ワーカーズコープ)連合会
センター事業団

〒170-0013 東京都豊島区東池袋1-44-3 池袋ISPタマビル 7F
TEL: 03-6907-8030 FAX: 03-6907-8031
URL: <http://www.workers-coop.com/>

**JAPAN
WORKERS'
CO-OPERATIVE
UNION**



ワーカーズコープ・センター事業団
日本労働者協同組合連合会 センター事業団
東海事業本部



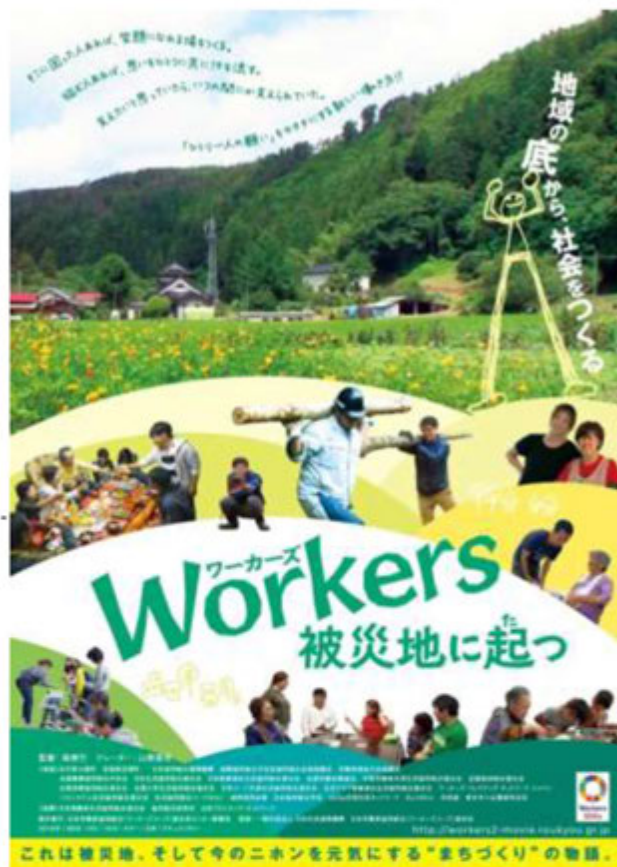
連絡先
〒461-0003 名古屋市東区岡井二丁目10番38号
クルマミチビルディング4階
TEL: 052-222-3850
MAIL: tokaikh@roukyou.gr.jp

活動エリア：愛知県・静岡県・岐阜県

児童館・放課後等デイサービス・介護・福祉用具・福祉センター運営・若者サポート事業等

詳細はホームページへ <http://www.workers-coop.com/honbu/tokai/>

「Workers 被災地に起つ」



全国絶賛ロードショー

監督 森康行
ナレーター 山根基世
企画・制作 田中羊子・横山哲平



皆さんの街でも「Workers 被災地に起つ」を上映しませんか。

Japan Social Solidarity Organization
一般社団法人 日本社会連帯機構

〒170-0013
東京都豊島区東池袋 1-44-3
池袋 I S P タマビル 7 階
☎03-6907-8030
担当 : 酒見・飯沼



花見市民茶会

＊山桜の席

4月6日(土)・7日(日) 10:00～15:30

本格的な茶室から、満開の山桜を愛でながらの茶の湯をお楽しみください。

会場：清羽亭 澄蘆
亭主：表千家 安田 一絵
一席：前売500円/当日600円

＊枝垂桜の席

4月6日(土)・7日(日) 10:30～/
12:00～/13:30～/15:00～

茶の湯において、正式な茶会を茶事といい、お茶を楽しむために懐石や日本酒のおもてなしを行います。その催しの一つ「八寸一献」を体験いただき、お茶と日本酒を楽しむプレミアムな茶会をご堪能ください。

会場：清羽亭 立礼席
亭主：表千家 松良 宗夫
一席：前売1500円/当日1800円

お車・バイク・自転車でお越しの方、未成年者へのアルコールの提供はできません。
※枝垂桜の席は日本酒の提供が伴います。飲酒をされない方には山桜の席をお薦めいたします。
※一席ごとの入れ替え制(清蘆：5名程度、立礼席：20名程度)になります。
※2月16日(土)より、チケットを白鳥庭園正門受付及び電話にて販売いたします。
※チケットは数量限定ですので、お早めにお買い求めください。
※チケットの払い戻しはできませんので、ご希望の日時等をお早めにご確認願います。
※催事詳細や在庫状況は、白鳥庭園管理事務所までお電話にてお問い合わせください。



枝垂桜の席では宮城・福島、岩手の日本酒、岩手・宮城・福島の八寸(酒の肴)をお楽しみいただけます。



雛人形の活性化プロジェクト



＊福よせ雛のお花見茶会

4月6日(土) 9:30～12:00・7日(日) 9:30～16:00

会場：清羽亭 広間 白鳥庭園の福よせ雛さん約300体が催すお花見茶会。
●無料 今年はどうなるお茶会になるのでしょうか？お楽しみに。

※酒の座記念講演会・シンポジウムの時間帯は、福よせ雛の展示をご覧にならない場合がございます。ご了承ください。



「福よせ雛」は、各家庭の事情で飾られなくなった雛人形を人々や地域に福をよぶ「福よせ雛」として再び生かす場をつくり、地域の活性化に役立てることで雛人形の活性化とともに地域を元気にする取り組みです。
今年で9年目を迎え、全25会場で開催しています。



福よせ雛ホームページ

＊着物フォトサービス

着物姿でご来園の各日先着50名様限定
桜が咲き誇る白鳥庭園を背景に着物での思い出を撮影し、その場で写真にして差し上げます。●無料
4月6日(土)・7日(日) 10:00～15:00
会場：清羽亭 協力：白鳥庭園フォトフレンズ



市バス・地下鉄でのおでかけが便利でお得です！

ドニエコきっぷ・一日乗車券を利用して
ご来園の方は、大人300円→240円



ご利用開始後の有効期限内のドニエコきっぷ等の一日乗車券を提示するだけで、名古屋市内の施設・飲食店などで割引の特典が受けられます！
※詳細は地下鉄駅で配布している特典ガイドブック「なごや得ナビ」をご覧ください。

※「ドニエコきっぷ」「一日乗車券」は、ゆとりとライン(高瀬区間)、名鉄バス、あおなみ線、リニモでは利用できません。

(管理 4/2)

【事務局】

第3回酒の座 in 名古屋実行委員会（一般社団法人日本社会連帯機構 内）

〒170－0013 東京都豊島区東池袋1－44－3 池袋ＩＳＰタマビル7F

TEL：03（6907）8051 FAX：03（6907）8041



＜飲み比べ [有料] / 酒蔵&ふるさと紹介、酒類&酒の肴・特産品販売等 [無料]＞
(6日(土) 10:30～16:30、7日(日) 10:00～16:00)

『岩手・宮城・福島の地酒を飲んで～知って～買って応援!』@芝生広場

(合名) 吾妻嶺酒造店 [紫波町]
純米吟醸酒「あづまみね 美山錦」、
純米吟醸酒「南昌山 ぎんおとめ」等

(株) 一ノ蔵 [大崎市]
特別純米原酒「ふゆみずたんぼ」、
低アルコール清酒「ひめぜん」等

(有) 金水晶酒造店 [福島市]
純米吟醸酒「摺上川 (すりかみがわ)」、
大吟醸酒「金水晶 (きんすいしょう)」等

(有) 峰の雪酒造場 [喜多方市]
大吟醸酒「蔵 (くら)」、
会津ミード「美緑の森 (みろくのもり)」等

喜久盛酒造 (株) [北上市]
純米生原酒「タクシードライバー」、
特別純米酒「鬼剣舞 (おにけんぱい)」等

酔仙酒造 (株) [陸前高田市]
活性原酒「雪っこ (ゆきっこ)」、
特別純米酒「多賀多 (たかた)」等

石越醸造 (株) [登米市]
特別純米酒「澤乃泉 (さわのいずみ)」、
純米大吟醸酒「きらめきのしずく」等

(合資) 内ヶ崎酒造店 [富谷市]
特別純米酒「鳳陽 (ほうよう)」、
純米大吟醸酒「鳳陽 (ほうよう)」等

松崎酒造 (株) [天栄村]
純米吟醸酒「銀牡丹 (ぎんぼたん)」、
純米大吟醸酒「廣戸川 (ひろとがわ)」等

＜酒蔵・銘柄 (予定)＞



＜記念講演会 [有料]＞(6日(土) 開場 12:30 / 開演 13:00 終了 14:00)※先着順
『津波被害からの復活! 陸前高田と名古屋のつながり』@清羽亭「一の間&二の間」
村上 雄樹 氏 (酔仙酒造 (株) 執行役員)

＜シンポジウム [有料]＞(6日(土) 開演 14:15 終了 16:30)※先着順 ◇はコーディネーター
『被災地発! 米作り・酒造り・地域創りへのこだわり』@清羽亭「一の間&二の間」
村上 雄樹 氏 (酔仙酒造 (株) 執行役員) …酒製造者の立場で、岩手県を代表して
斎藤 美幸 氏 ((有) 金水晶酒造店 代表取締役) …酒製造者の立場で、福島県を代表して
佐々木 陽悦 氏 ((有) たじりエコベジタブル 代表取締役) …米生産者の立場で、宮城県を代表して
川島 大次 氏 (白鳥庭園管理事務所 所長) …東北復興応援にも熱心な会場兼名古屋を代表して
◇永戸 祐三 氏 ((一社) 日本社会連帯機構 代表理事) …地域づくり・仕事おこしに携わる立場で

＜トークショー [無料]＞(7日(日) 開演 13:00 終了 14:30) ◆は両方の部に参加
第1部『支援から交流へ…陸前高田市 × 名古屋市をモデルとして』@芝生広場「特設ステージ」
戸羽 太 氏 (陸前高田市 市長) …陸前高田市を代表して、主に被災地復興を進める立場で
河村 たかし 氏 (名古屋市 市長) …名古屋市を代表して、主に被災地支援を行う立場で
旭堂 鱗林 氏 (講師/名古屋観光文化交流特命大使) …和文化や名古屋を発信する立場で
第2部『世界へはばたく発酵文化…日本の何がそんなに凄いのか』@芝生広場「特設ステージ」
伊藤 志乃 氏 ((株) MIKURA 代表取締役) …酢製造及び酢流通の専門の立場で
浅見 周平 氏 (一ノ蔵酒類販売 (株) 代表取締役社長) …酒製造及び酒流通の専門の立場で
◆永戸 祐三 氏 ((一社) 日本社会連帯機構 代表理事) …地域づくり・仕事おこしに携わる立場で



＜茶事のプチ学習、プチ懐石 [有料]＞
(6日(土)&7日(日) 10:30～/ 12:00～/ 13:30～/ 15:00～)※予約・先着順
『茶の湯と地酒をWで愉しむ被災地応援プレミアム茶会』@清羽亭「立礼席」