

昨今では珍しくなった、蒸米をつくるための和窯とこしき(甑)



仕込みが終わって4日目くらいのもろみ。ふつつつと泡立ち始めているのがわかります



1日ばかりで压榨し、新酒と酒粕に分ける上槽工程。まるでアコーディオンのような見た目です



柄の長い權棒(かいぼう)を使い、朝と夕方に攪拌を行います



チームワークを大切に、日々酒造りに向き合う佐藤酒造株式会社の蔵人のみなさん



王冠やラベルには、三春町の郷土玩具、坂上田村麻呂ゆかりの木馬「三春駒」が描かれています



製麹室は入立を厳しく管理。室温は27~28度、湿度は60%くらいを維持しています



COCON TOHOKU

「古今東北」は、東日本大震災からの復興と、東北振興への思いを込めて、時を超えた東北のおいしさを届けるブランドです。伝統的な食文化の再発見と出会いを重ね、新たな食の楽しみをご提案します。

古今東北商品の作り手を訪ねて
福島県産米使用
特別純米酒 三春駒の燗酒



福島県産米使用
特別純米酒 三春駒の燗酒
720ml
本体価格1,280円
(税込1,408円)

す。弊社には、数年前まで岩手県の大ベテランの南部杜氏がおりました。その教えを継承し、今は若手5名がそれぞれ持ち場で頑張っています」
建築から100年経つと伝わる蔵に、蒸米の白い湯気がたちまわります。「蒸米は、麴、酒母、もろみの用途別に分けまます。日本酒の甘さを作るのは麴、アルコール発酵を促すのが酒母です。酒母造りには、福島県で開発されたオリジナルの酵母を使用しています」。8000リットル容量のタンクに、酒母、麴、蒸米、水を入れてもろみを作り、発酵させること約20日。2日に1度は分析を行い、どの程度糖分が残っているか、アルコールがどれくらい出ているかを確認すること。齊藤さんは「発酵まできると、人間は手伝いからいしかできません。でも、だか

らこそ、得も言われぬ楽しさがあります」と話していました。

冬は海鮮鍋と燗酒！
夏は日本酒ロックで通に

三春町の人々に長く親しまれてきた佐藤酒造の日本酒。「20年ほど前までは造った普通酒の半分以上が町内で飲まれていましたが、高齢化や人口減少で、町の外に向けても販売するようになりました」。どんなシーンで飲んでほしいか、との質問に、齊藤さんは「鍋」と即答。その訳は？

「日本酒の成分のアミノ酸系統のなかで、コハク酸が強い酒になります。これは、牡蠣などの貝類にも含まれるため、海鮮鍋と一緒に飲むと非常に相性がいいんです。あたためるときは、熱しすぎると酸味が強く出てしまいますので、45度〜50度くらいがおすす。夏は水を入れてロックにするのがいいですよ」。お好みの飲み方で、ぜひお試しください。

米も水も土地のもの
和窯でふかす蒸米を使用



2016年から杜氏として全工程を管理している齊藤哲平さん。「三春町の燗酒、いかがでしょうか。よろしく願います」

蒸米と水で成分のほとんどが決まる、という酒造り。佐藤酒造では、早朝、地下水を汲み上げ、何十年と使い続けられてきた大きな和窯で湯を沸かします。「湯を沸かすのに1時間、浸漬した米をふかすのに1時間かかります」と杜氏の齊藤哲平さん。「今は機械を使うところが多いのですが、和窯とこしき(甑)を使い、昔ながらの造り方を続けていま

掲載商品はみやぎ生協、コープふくしまで購入できます。宅配はコープあおもり、コープあきた、いわて生協、生協共立社、みやぎ生協、コープふくしまで購入が可能です。※取り扱いのない店舗もございます。

■ お問い合わせ / 株式会社 東北協同事業開発 TEL.022-347-3821

古今東北商品の一部が楽天市場で購入できます！

楽天市場「古今東北」Webサイト 古今東北 楽天 <https://www.rakuten.ne.jp/gold/cocontouhoku/>

【送料無料】の商品セット企画もご用意しております。

こちらからチェック！

