

特集

祝
全国新酒鑑評会
金賞受賞数
4年連続日本一
ふくしまの
酒



清酒の品質を競う平成27酒造年度全国新酒鑑評会において、福島県から出品した18銘柄が金賞に輝きました。4年連続日本一は東北初の快挙です！

50以上の酒蔵や未来を担う杜氏を育てる県清酒

アカデミーがある福島県。今回は「オール福島」の体制で酒造りに励む方々に密着します。

皆さんもこの機会に県内を歩いて「酒処ふくしま」の魅力を体感してみませんか。



おめでとう！4年連続日本一
「ふくしまの酒」
福島県知事 内堀 雅雄

皆さんも熱い思いが詰まった日本一の酒を是非味わってみてください。

正に「ふくしまプライド。」そのものであり、県といたしましても、この精魂が込められた「ふくしまの酒」の魅力を国内外に力強く発信してまいります。

歴史と権威ある全国新酒鑑評会において、福島県産のお酒が金賞受賞数4年連続日本一に輝きました。

この快挙は、震災後の様々な困難を乗り越えてきた造り手の皆さん の高い技術とたゆまぬ御努力の賜であり、私たち県民に大きな自信と誇りを与えてくれました。

歴史と権威ある全国新酒鑑評会

ふくしまの酒

知事
メッセージ

おめでとう！4年連続日本一
「ふくしまの酒」

18銘柄



私が酒造組合の会長に就任して間もなく、震災が起きました。さまざまな不安の中、自主的にお酒の安全性を検査し、結果をすぐ公表しました。県内の酒蔵には「俺たちから外に出向こう」と声をかけて、積極的に県外でPR活動をするようになりました。

酒造りについても、「風評を払拭するには『おいしい酒』を造るしかない」という話になり、全国新酒鑑評会の金賞受賞数で日本になることを目標に掲げました。その後、安全・安心に「おいしさ」が伴うお酒を造り続けて4年連続

県酒造組合会長

【末廣酒造(株) 代表取締役社長】

新城 猪之吉さん

末廣酒造の七代目として酒造りに励みながら、県酒造組合の会長として「酒処ふくしま」を牽引し、県内外で積極的にPR活動を行っている。



国内外で認められた 「ふくしまの酒」

の日本に。県全体として酒造りの底上げができる実感があります。

地元のファンを大切に、 丁寧に酒を造り続ける

これからも、地元のファンを大事にしていきたいです。酒蔵が丁寧にお酒を造り

続けて、福島の人々に、福島の酒は

最高だという誇りを持つてもらいたい。「ふくしまプライド。」にな

がるお酒を我々が出していく、それが大事だと思っています。



醸造酒の製造作業に取り組むアカデミー生



福島県には、3年間かけて酒造りの技術や知識を習得する学び舎があります。醸造学や食品衛生法などの専門的テーマについて学び、「きき酒」の訓練や日本酒の醸造などの実習を行うカリキュラムがあります。



県清酒アカデミー
職業能力開発校

日本一の酒処 ふくしま 金賞受賞

特集

県ハイテクプラザ
会津若松技術支援センター
【醸造・食品科 科長】

すずきけんじ
鈴木 賢二さん

昭和60年に県会津若松工業試験場に採用され、平成5年から日本酒の醸造や研究に関わる。県清酒アカデミーで講師も務めるなど、杜氏の育成にも励んでいる。



日本酒の醸造や研究を担当して20年以上になります。酒造りの方法はさまざま、最初は蔵人の方に助言するにも苦慮しました。酒蔵との信頼関係が深まつたのは、私が「吟醸マニュアル」というものを作成した平成14年のことです。

当時、全国新酒鑑評会のとき酒会に参加したとき、福島の酒は熟成し過ぎている印象でした。こうした状況を改善するため、私は

「吟醸マニュアル」を完成させ、酒蔵の技術を支える

喜多方市

- ◆弥右衛門(大和川酒造店)
- ◆会津ほまれ(ほまれ酒造)
- ◆大吟醸 きたのはな(喜多の華酒造場)

西会津町

- ◆会津栄川(栄川酒造)

会津坂下町

- ◆學十郎(豊国酒造)
- ◆一生青春(曙酒造)

会津若松市

- ◆会津中将(鶴乃江酒造)
- ◆名倉山(名倉山酒造)
- ◆嘉永藏大吟醸(末廣酒造 嘉永藏)

南会津町

- ◆國権(國権酒造)



自分のノウハウを「吟醸マニュアル」としてまとめました。それをもとに若い杜氏さんが醸造した日本酒の評判が良くて、マニュアルが県内に広まつたんです。その後、平成18年に全国新酒鑑評会で福島県が金賞受賞数日本一になり、今も私のマニュアルが県内の酒造りに生かされていることはとてもうれしいです。

県清酒アカデミーでは地元杜氏の育成に力を入れており、若い力も着実に育っている「福島の酒」、これからがとても楽しみです。



「きき酒」をして色、香り、味などを確認する様子



酒蔵を巡って、
福島の魅力を感じよう!



県清酒アカデミー 23期生
【(資)喜多の華酒造場】

ほしりえ
星里英さん



入校して酒蔵の造り手同士つながりができたことは財産です。おいしいお酒を造って、アカデミーの先生や県内の蔵元さんにこれから恩返しをしていきたいです。