



1本1本、真心込めて
造った日本酒です。
福島の思い、
蔵元の心を
味わってください。

日本屈指の酒どころ！

福島県産日本酒

「本物」と賞賛される酒を目指して

HP [福島県酒造協同組合](#) ☎024-573-2131



福島県酒造組合会長
新城 猪之吉さん(末廣酒造株式会社七代目)



金賞に輝いた26銘柄。全国屈指の酒どころである福島県では浜・中・会津という3地方の個性的な気候風土の中で、蔵元が互いに切磋琢磨しながら、風味の異なる様々な銘柄を生み出してきました。その味わいの豊かさが県産日本酒の魅力です。



旨い水と米と
人の技の合作

「全国新酒鑑評会」金賞受賞数日本一!

全 国新酒鑑評会は、明治44年から
続く歴史ある清酒鑑評会です。

福島県の日本酒は、平成24年酒造年度全国新酒鑑評会で32銘柄が入賞し、さらにそのうち26銘柄が「金賞」に輝きました。この金賞受賞数は日本一。その勝因を福島県酒造組合会長の新城猪之吉さんは、「おいしい日本酒を造りたいと、20年ほど前から県内の蔵元が協力して取り組んできた結果だ」と言います。

平成元年に、それまで個々で酒造りを行っていた杜氏が集まり、会津杜氏会を結成。組織として技術の向上を目指しました。さらに平成3年には福島県清酒アカデミー職業能力開発校を開校。酒造技術を継承し、人材育成に努めています。また、平成12年には福島県高品質清酒研究会を発足。造った酒を持ち寄り、お互いの欠点を本音で指摘し合い、切磋琢磨を重ねました。そうした甲斐あって、県産酒はここ10年来、金賞受賞数で常に上位を占めてきたのです。

逆境の今だからこそ一位を目指す

しかし風評被害は県産酒にも容赦なく襲いかかります。酒造組合では、原料から商品に到るまで細かく測定し、検出限界値以下のものを出荷。にも関わらず、震災以降、7〜8%の売上が減少しています。



▲酒のもととなる酒母の仕込用の蒸し米を冷ましてるところ。手に伝わる感覚をもとに微妙な温度を調整します。

「風評被害は一朝一夕にはなくなりません。きめ細かい検査態勢を継続し、安全性をPRしていくしかない。そして、そんな今だからこそ私たちが鑑評会の結果にこだわりたいのです。次もその次も一位になって『福島の酒は本物だ』と消費者に認めてもらいたい。そのためにいい酒を造り続けようと皆、意気込んでいます」と新城さん。

今年度は、組合の「北欧の日本酒飲用を促す事業」が国のJAPANブランド育成支援事業に選ばれ、積極的に現地商談を行っている他、個々の酒蔵でもホットワインの習慣のある北欧に温めて美味しい日本酒を売り込んだり、イタリア大使館の催しで熟成させた古酒を提供したりと、精力的に世界に向けて発信中です。

県産酒は今、福島ブランドとして広く福島の魅力を伝えていきます。