

杉玉

杉の葉を集め、球状にした造形物。酒林とも呼ばれる。造り酒屋の軒先に緑の杉玉を吊すことで新酒が出来たことを知らせる役割を果たす。「搾りを始めました」という意味。吊るされたばかりの杉玉はまだ蒼々としているが、やがて枯れて茶色がかる。この色の変化が人々に、新酒の熟成の具合を物語る。



府中誉株式会社 (国府 5-9-32)
7代目 山内孝明さん

女性視点で地酒の魅力発信

当社は昭和47年、白鹿、大徳、都白菊、長寿をつくっていた4蔵が一緒になってスタートしました。気軽に飲めるお酒として「白鹿」のほか、筑波、酔鶴、寿山といった高級志向のブランドに加え、昨年、若い女性向けの「米音」を販売を開始しました、茨城の酒米「ひたち錦」、茨城の酵母「ひたち酵母」と茨城にこだわったお酒です。12月1日には初の試み「蔵開放イベント」を開催します。

詳しくはInstagram または twitter で発信中。

石岡酒造株式会社 (東大橋 2972)
家業を手伝うべく昨年都内からUターン
蔵元 冷水貴子さん



平成に復活した幻の酒米「渡船」を新しい時代へ

創業は1854年(安政元年)。昭和初期で栽培が途絶えていた幻の酒米「渡船」。わずか数グラム残されていた種もみから、地元の米農家の協力をいただき、復活栽培に取り組んだのは平成を迎えたばかりの頃でした。作り手の工夫で味のバラエティーを出せるのが日本酒の面白さ。酒「渡船」を進化させていきたいですね。

特集 いよいよ師走。今年も1年間、本当にお疲れさまでした！

忘年会は、石岡の地酒で 乾杯！

茨城県酒造組合に加盟している酒蔵は39軒。これは関東地方で最も多い軒数です。今年5月に行われた全国新酒鑑評会(酒類総合研究所)では、過去最多の12蔵が金賞を受賞し、秋田県に次ぐ全国2位の成績を収めました。

笠間市と並び、酒蔵の数が県内で1番の石

岡市では、平成25年12月に「石岡の地酒で乾杯条例」を制定し、宴会時「乾杯は地酒で」と呼びかけています。市内には、伝統を継承しつつ、新しいことにチャレンジする酒蔵が4軒もあります。そろそろ忘年会シーズン。

乾杯は、ぜひ石岡が誇る4蔵の酒で！

飲酒運転は犯罪です。一人ひとりが飲酒運転の根絶に向けて意識的に取り組みましょう。

誰かに教えたくなる、石岡の酒蔵の話。

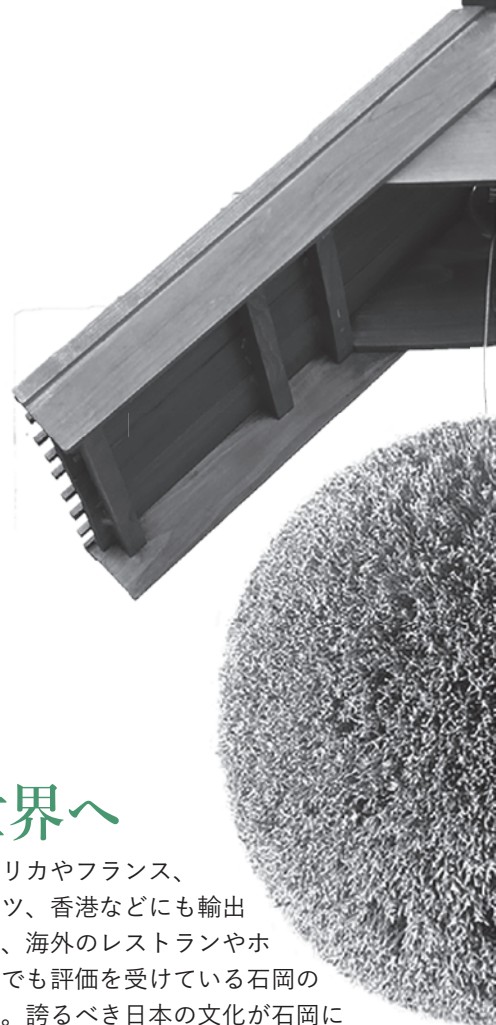
京都から井関の地に移り 酒蔵を構えて、550年。

創業は1462年（寛正3年）。酒造りに好適な井戸水が湧出するこの場所に蔵を構え、地域とともに清酒「富士泉」の伝統を守ってきました。

祖父の27代目・藤田英は、海外で初めて日本酒が醸造されたハワイへ昭和8年に派遣され、技術的に大変難しかった熱帯における日本酒醸造の確立に大きく貢献しました。



藤田酒造店
(井関 944-1)
29代目 藤田醸司さん



世界へ

アメリカやフランス、ドイツ、香港などにも輸出され、海外のレストランやホテルでも評価を受けている石岡のお酒。誇るべき日本の文化が石岡にあります。



廣瀬商店 (高浜 880)
8代目 廣瀬慶之助さん

人との良き出会いから 新しい酒が生まれる。

創業は1805年（文化2年）。江戸への物流の中継地点として栄えた高浜に蔵を構えて220年。近年は県内外の米、果樹農家の皆さんとコラボし、新たな酒造りに挑戦してきました。大切にしているのは、人との出会いと共感される酒造り。酵母菌も人も生き生きと働ける、よい雰囲気醸していきたいと思います。



これは各自の特技を持ち寄り、酒造りを通して自分がチャレンジしたいことを叶えていくプロジェクト。カメラマンや栄養士など多様な人材が集まっています。瓶のデザインやPR方法なども検討中。来年4月に販売予定です。

新しい時代の幕開けに「ひたち錦」栽培プロジェクト
茨 城県農業総合センターが長年かけて開発した茨城県独自品種の酒米「ひたち錦」。平成15年から栽培が始まり、これまで常陸太田市や笠間市など、限られた産地のみで栽培が許されてきました。
しかし品質が安定してきたことから、全県で栽培が解禁になった令和元年。井関地区の農家、鈴木泰幸さんが栽培をスタート。5月11日・12日の2日間で行われた田植えには、20〜40代の計60人が集まり、その後、定期的に草取りを行い、9月中旬には稲刈り。2月に廣瀬商店で行われる醸造に参加予定です。