

ふくしまの多彩な情報を発信

ふくしまファンクラブ

Fukushima Fan Club



特集

愛され続ける名酒の伝統を守りながら 次代へ挑む四代目蔵元 [喜多の華酒造場]

- ▶ ふくれシピ 福島牛のたたき風ローストビーフ 桃のソース
- ▶ 福島レポート 本家長門屋
- ▶ 会員アンケートを実施します。詳しくは裏面をご覧ください。





大正時代に建てられた酒蔵の中に年季が入ったいくつもの酒樽が並ぶ。



イベントの来場者へ「蔵太鼓」を注ぎながら、日本酒の魅力語る星さん。

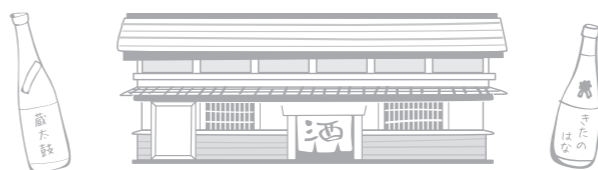
ふくしまファンクラブ Special Issue 特集

喜多の華酒造場 蔵元 星 里英さん



1. 父 敬志さんから受け継ぐ「喜多の華酒造場」を元気に切り盛りする星さん。
2. 仕込みに追われる1月中旬の酒蔵の様子。蒸米の準備を進める蔵人たち。
3. 蔵を代表する銘柄の「蔵太鼓」と「きたのはな」。右は平成30酒造年度全国新酒鑑評会で金賞を受賞した「きたのはな」大吟醸。

愛され続ける名酒の 伝統を守りながら 次代へ挑む四代目蔵元



父から受け継いだ酒蔵で 一本一本丁寧に手造り

歴史ある酒蔵が数多く集まる福島県喜多方市。日本酒の仕込みが最盛期を迎える冬に、白い湯気が立ち昇る酒蔵で休む時間も惜しみ酒造りに励む「喜多の華酒造場」の星里英さん。東日本大震災後、風評被害が続く不安な状況の中で大正八年創業の蔵を継ごうと故郷に戻り、酒造りにひたむきに取り組んできました。試行錯誤を重ね手にした高い醸造技術の証である全国新酒鑑評会金賞受賞。真心を込めた手造りの伝統を守りながら、技術を取り入れ次代へ挑む星さんに、酒造りにかける想いを伺いました。

影響を受け売上が大幅に落ち込みました。卒業後すぐに実家に戻るつもりでしたが、父とも相談し、短大に研究生として残りながら酒類総合研究所で醸造技術を学ぶことに決め、その後準備しました。実家に戻ったのは、2013年の11月。実家の酒蔵は、短大や研究所とは道具や仕込みの量が全く違って、教えてもらったことを覚えるのに無我夢中の毎日でした。

Q 蔵人となって感じたやりがいをお話してください。

A 日本酒の仕込みは同じことの繰り返しや重労働の部分も多いですが、従業員一丸となって取り組みます。やはり結果が現れるとうれしいです。また、蔵として久々に鑑評会に出品した時はやりがいを感じましたね。福島県酒造組合主催の「清酒アカデミー」で学んだことをいかし、平成27酒造年度の全国新酒鑑評会で初めて金賞を受賞。28年度、30年度も同賞を受賞することができました。福島県は酒造りのレベルが高く、同じ志を持つ蔵人と切磋琢磨しながら取り組めるのも励みになっています。

Q 思い入れのある銘柄はありますか？
A 父の代から作っている「蔵太鼓」星自慢は、さらに磨きをかけていきたいと思っています。毎年手掛けている「喜多の華」は、日本酒に馴染みがない若い

Q 酒造りに対する想い、喜多方への想いを教えてください。

A 他の酒蔵の皆さんに置いていかれないよう、安定した酒質の日本酒を丁寧に醸造していきたいです。福島県には若手も多くいるので、これからは中堅として頑張っていきたいという気持ちです。それから喜多方には、美味しい日本酒もあるということを知ってほしいです。喜多方では冬に市主催の酒づくり講座、5月に酒蔵巡りのイベントなども行われるので、機会があればぜひ参加してみてください。

Q 今後の抱負を聞かせてください。

A 福島県が開発した酒米「福乃香」を使って、より福島らしい酒になるよう真心を込めて仕込んでいくつもりです。新しい銘柄に挑む時はわくわくする反面、どんなお酒になるか不安も大きいですが、思うように出来上がった時は達成感があります。米の出来具合など原料が年によって変わっても、変わらない味が出せるようこれからも日々酒造りに精進して、父のように愛され続ける酒蔵を創り上げていきたいです。

Q 家業を継ごうと思ったきっかけは何ですか？
A 大学進学で喜多方を離れ、家業である酒蔵の仕事客観的に見られるようになりました。そのころから、都内で開かれる試飲会などで父を手伝い始めたのですが、そこで酒蔵の魅力に気づかされたのです。しかし、同時に日本酒に関する知識が足りないと感じ、東京農業短大の醸造学科に通いはじめたのが2010年4月のことでした。酒蔵の息子さんや娘さんが、将来家業を継ぐために地道に学んでいて、自分も見習わなくてはという気持ちが芽生えました。

Q 東日本大震災の影響はありましたか？
A 震災が起きたのは短大の一年目が間もなく終わるという時で、風評被害の

喜多の華酒造場 蔵元
星 里英さん



1984年生まれ、福島県喜多方市出身。福島県立喜多方高等学校を経て首都圏の大学へ進学。卒業後、都内の印刷会社に勤務の後2010年4月東京農業大学短期大学部の醸造学科に入学。その後半年間酒類総合研究所で学び2013年11月喜多方にUターン、父敬志さんの跡を継ぎ蔵元として酒づくりに励む。翌2014年4月から福島県酒造組合主催の「清酒アカデミー」に3年間通い、醸造技術の向上に取り組み。その成果が実り、平成27酒造年度、平成28酒造年度、平成30酒造年度全国新酒鑑評会で金賞を受賞。福島県が新たに開発したオリジナル酒造好適米「福乃香」を使った酒づくりにも積極的に取り組んでいる。

Check!



酒蔵見学もできます!

問 喜多の華酒造場 0241-22-0268

所 福島県喜多方市市前田4924

営 9:30~17:00

休 12月30日~1月3日

見学無料

ふくしま 穴場 スポット

地元民
おすすめ!



活気あふれる街をゆうゆう散歩

首都圏からのアクセスもよく、たくさんの人「モノ」「情報」が活発に行き交う郡山市。鯉の養殖が盛んで、養殖鯉部門で市町村別生産量全国1位を誇っています。今回はますます発展する郡山市で人気のスポットをご紹介します。



公会堂前の桜並木は郡山市内で最も開花が早く、桜の名所になっています。

No.1 郡山公会堂

大正13年に郡山市制施行を記念して建てられた、ルネサンス調の洋風建築がひときわ目を引きます。国の登録有形文化財にもなっており、郡山市のシンボルとして親しまれ、現在でもコンサートなどに利用されています。

問 中央公民館 024-934-1212
所 福島県郡山市麓山一丁目8-4



酪王乳業とコラボした「酪王カフェオレボックス」も人気!

No.2 大友パン店

創業は公会堂と同じ大正13年と歴史が古く、材料や焼き方にこだわりをもつ郡山市を代表する老舗のパン屋さん。郡山のソウルフード「クリームボックス」が人気商品のひとつで、厚めの食パンに甘さ控えめのクリームが絶品。

問 大友パン店 024-923-6536
所 福島県郡山市虎丸町24-9



ほうれん草の練込麺を使ったパスタも◎

No.3 フュージョンダイニング 勇菴

懐かしさを感じる落ち着いた雰囲気、古民家風のレストランで、地元産の有機野菜や黒毛和牛などの食材を中心に、こだわりの創作料理を提供しています。ランチ、ディナーにワインと、素敵なひとときを楽しめます。

問 フュージョンダイニング 勇菴 024-953-8728
所 福島県郡山市虎丸町1-17



福島牛

良質な霜降りと豊かな風味
福島が誇る牛肉の傑作

通年

福島牛とは、福島県内で肥育・生産され、脂肪交雑や肉のキメなどが優れたものとして格付けされた黒毛和牛のことを指します。福島県は全国的に見ても肉牛の飼育が盛んな県。徹底した安全管理体制のもと飼育されている福島牛は、風味豊かでまろやかな味わい特徴です。

秀な成績を収めるなど、その肉質の良さは全国屈指の評価を得ています。鮮やかな色と良質の霜降り、牛肉の傑作とも言われている福島牛をぜひご賞味ください。



福島牛のたたき風ローストビーフ 桃のソース

- 材料 (4人分)
- 福島牛ももブロック肉.....250g
 - 塩・黒コショウ粗びき.....各適量
 - んにく.....1片
 - 赤ワイン.....100cc
 - 桃 (あかつき).....1/2個分
 - しいたけ.....2個
 - まいたけ.....1/2パック
 - はちみつ.....小さじ1
 - 醤油.....大さじ2
 - お酢.....小さじ1
 - パセリみじん切り.....少々
 - オリーブ油.....大さじ2

- 作り方
- 牛肉は常温に戻し、全体をフォークなどで刺し、塩・黒コショウを強めにふりかけ、よく揉み込んでおく。
 - んにくは包丁の背で潰し、しいたけ・まいたけは石づきを切り落として5mm角にカットしておく。(石づきも使います。) 桃は皮を剥いて、粗く刻んでおく。(粗みじん切り)
 - フライパンにオリーブ油とんにくを入れて火にかけ、香りが立ったら強火で①の牛肉を焼く。全体的に焼き色がついたら、余分な油を取り赤ワインを加えてフタをし、弱火で約5分程度煮る。
 - 牛肉を取り出し、アルミホイルに包んで30分程度常温に置く。肉を取り出したフライパンにAの材料を加えて弱火にし、全体を混ぜながらとろみがついたら火を止める。
 - 最後にひと手間。包んでおいた牛肉を再度、強火で熱したフライパンで表面に香ばしい焼き色を付ける。(油はなくてOK!)
 - 牛肉をお好みの厚さにスライスし、桃のソースをかけ完成。



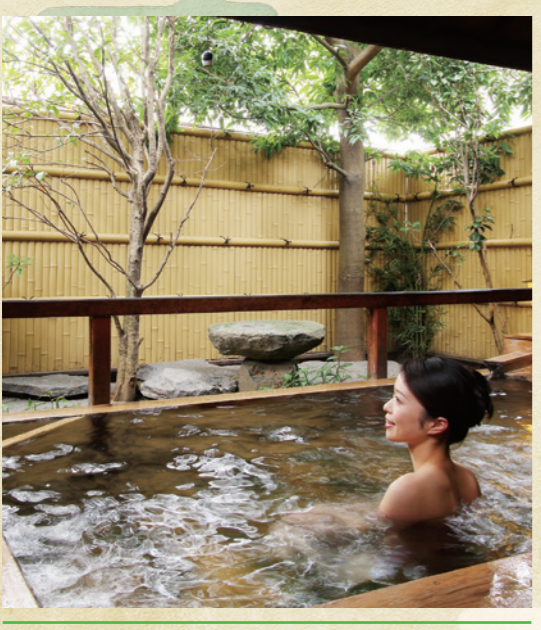
Check! 福島牛は
こちらで購入できます

問 JA全農福島 024-554-3344
※詳しくはお問合せください。

JA全農福島 検索

フライパン1つで作れる、簡単なたたき風ローストビーフです! 赤ワインで煮込むことで中までほんのり火が入り、オープンと同じ効果があります。んにくは焦げやすいので、途中で取り除いてもOK。福島の桃を使った、甘酸っぱく、フルーティーなソースが相性抜群です!

ふくしま応援シェフ 松崎 博一さん



問 飯坂温泉観光協会 024-542-4241

ほっこり湯めぐり

飯坂温泉

東北地方有数の古湯で、鳴子・秋保とともに奥州三名湯に数えられています。また、松尾芭蕉が「奥の細道」の道中に立ち寄ったことでも知られており、その他にも正岡子規や与謝野晶子など、著名な俳人・歌人が訪れている歴史ある温泉地です。

泉質は無色透明の単純温泉、温度は42℃前後と熱めのお湯が特徴で、神経痛・筋肉痛・関節痛・うちみ・疲労回復などに効能があると言われています。

摺上川沿いを中心に数々の旅館が軒を並べており、昔ながらの温泉情緒を感じながら、9つの共同浴場と3つの足湯を気軽に巡る楽しみもあります。温泉で心と体が温まったら、温泉街をゆっくり歩いてみるのもおすすめです。



稲刈りイベントも開催。お米は収穫祭で振る舞われます。



泥の感触を楽しみながら、数種類の苗を手植えします。

これまでの体験の様子

FUKUSHIMA

ふくしまの
くらし体験

稲葉町
いわき市



いわき地方振興局
移住コーディネーター
すずき みゆき
鈴木 美由紀さん

ちよいなか・ちよいまち・いかもいわき。いわき市は全国有数の日照時間を誇っており、雪も少なく、程良い地方都市で自分らしい生活を送りたい方にオススメです。現地案内も随時行っておりますので、ぜひいわき市に足をお運びください。

Eメール
iwaki.chikirenkei@pref.fukushima.lg.jp

問 0246-24-6253

Check!

次回開催はこちら!

福島田んぼアートプロジェクト

【日程】田植え 5月上旬
※要予約

【人数】定員なし

福島田んぼアートプロジェクト 検索

問 福島田んぼアートプロジェクト事務局
090-6570-4698

今年で4回目を迎える「福島田んぼアートプロジェクト」は、年間を通してさまざまな体験イベントを行い、福島の「農と食」の元気を発信しています。今年はいわき市四倉町と稲葉町の2カ所の田んぼで開催。5月の田植えにはじまり、田んぼアートが見ごろとなる7〜8月には鑑賞祭、秋には稲刈りや、収穫したお米を味わう収穫祭が予定されています。体験イベントは事前予約制で誰でも参加でき、1回限りの参加もOKです。ぜひ、家族や友人と一緒にご参加ください!

体験イベント満載!
見て・育て・味わう
田んぼアート

第4回
ほんけなげとや
本家長門屋
(会津若松市)

リポーター
ミネ

本家長門屋
五代目店主
すずき たかお
鈴木 隆雄さん

福島レポート

県内の注目情報をお伝えする“福島レポート”
今回は会津若松市の老舗菓子店「本家長門屋」を紹介します。

創業は1848年。
なんと170年以上
同じ場所でお菓子を
作り続けているのです!

ここに掲載されている味は、
嘉永5年(1852年)発行
「会津五副対(あいごふくつい)」

当時の会津藩の店や名産品などを
まとめた「番付表会津五副対」にも、
本家長門屋は菓子司として掲載されています。

皆さん、こんにちは!
今回は会津若松市にある
本家長門屋に来ています。

こちらのお店では会津地域の伝統菓子や、
古くからの特産品である「鬼クルマ」を
使用した和菓子などを、
手作業にこだわって製造・販売しています。

2016年開催の
G7伊勢志摩サミットで提供された
「香木実 かぐのきのみ」
なども人気です。

ほかに、
天然ハマグリの貝に
和三盆糖を詰めた「貝千年(かいせんねん)」
和三盆糖とマドラーを組み合わせた
「シユガーマドラー」

切る度に青い鳥や
山並みの形が変わり、
三日月は満月に、
夕暮れは夜へと
変化していく
物語になっています。
浪江町出身の日本画家、
舛田玲香(ますだれい)さんが
描いたパッケージも好評です。

パッケージも
素敵な絵柄で
可愛い!

SNSを中心に話題の
「F Me to The Moon 羊羹ファンタジア」は、
羊羹を最後まで
飽きずに
味わってほしい
という思いから
開発されました。

切るところによって絵柄が変わります!

小豆羊羹
レモン羊羹
会津産鬼クルマ
レズン
クランベリー
レモン羊羹
シヤンパン
BRUT羊羹

Instagram シェアコーナー

Instagramも
チェック!

会員の皆さんから投稿された「#ふくしまファンクラブ」の内容をシェアしていきます。
「#ふくしまファンクラブ」の投稿は現在6,500件を超えています。ぜひInstagramからご覧ください。

antares_star_ 様

平田村

ジュピアランドひらた/平田村

ypoochan 様

天栄村

羽鳥湖/天栄村

fukushimafanclub (事務局からのコメント)

ジュピアランドひらたは、一面に咲き誇る芝桜のほか、800品種を超えるあじさいや2万本以上のゆりも楽しめる場所。平成30年7月14日には「展示されたアジサイの最多品種数」のギネス記録にも認定されました!

fukushimafanclub (事務局からのコメント)

羽鳥湖は周囲16km、最大水深31.2mの人口湖。天栄村を代表する観光スポットのひとつです。周辺にはキャンプ場やスキー場といったレジャー施設もあり、四季を通して楽しめる場所となっています。アウトドア好きの方は、ぜひ一度訪れてみてください!

本家長門屋が目指しているのは「昔と今の架け橋となる菓子」。
社員がアイデアを出し合い、
現代のライフスタイルに
合わせたお菓子を
デザインしています。

親しまれた伝統菓子を持つ
本来の良さを改めて見つめなおし、
時代に合ったお菓子で
皆さんにおいしさと笑顔を届けることが
大切だと考えています。

昔から受け継いで
きたものを大切に
若い世代にも良いと
言ってもらえるよう
お菓子を作っ
ていきたいですね。

リニューアルした
本店内にも
お送りしました!

Check!

オンラインショップで
購入できます!

本家長門屋の商品はオンラインショップのほか、福島県観光物産館、日本橋ふくしま館MIDETTE、うすい百貨店などでも購入可能です。素材本来の優しい味わいをぜひお楽しみください!

今回お話を聞いた団体はこちら

本家長門屋
1848年創業の六代続く老舗和菓子店。昔から親しまれている会津の伝統菓子をはじめ、現代のライフスタイルに合わせた新しい和菓子を生み出し続けている。モットーは「笑顔」になれるお菓子をつくること。

所 福島県会津若松市川原町2-10
問 本家長門屋 本店
0242-27-1358

本家長門屋 検索

Instagram 投稿キャンペーン結果発表!

投稿内容の詳細は
Instagramから
ご覧ください!

1月31日まで開催されたInstagram投稿キャンペーンには、期間中に約600件の投稿が寄せられました。今回は寄せられた投稿の中から選ばれた、魅力的な写真とその投稿者を発表します。たくさんのご応募ありがとうございました! 今後も「#ふくしまファンクラブ」を付けて投稿したり、「#ふくしまファンクラブ」をフォローして、会員同士で素敵なおふくしまの情報を交換してみましよう!



2019年度 第1回交流会

会津バスツアーを開催しました!

2019年11月16日~17日にバスツアー「会津でつながる旅」を開催しました。これまで会報誌に掲載した「人」に会いに行くツアーで、西会津町のDana Village、会津若松市の末廣酒造、会津美里町の新鶴ワイナリーなどを訪問。お話を伺いながら、会津ならではの食事や体験を楽しみました。



Dana Villageで干し柿づくりやヨガ体験に挑戦! 夜は会津若松市内の飲食店で交流会。

会津名物の馬刺し▶



末廣酒造の新城社長の話に耳を傾ける参加者の皆さん。



新鶴ワイナリーで地元産ワインを楽しむ♪

2019年度 第2回 交流会を開催しました!

2020年2月9日に日本橋ふくしま館MIDETTEで交流会を実施しました。前半はゲストの山田みきさんによる「おむすびワークショップ」を開催。後半はもう一人のゲストである松崎博一さんによる、福島県産食材を使用した料理を堪能しました。最後は恒例の記念撮影。楽しい体験と美味しい料理で、充実した交流会となりました。



思い思いのおむすびを握る参加者の皆さん。



福島県産食材を使った料理とふくしまの日本酒で乾杯!



最後はゲストの二人と一緒に記念撮影!

ふくしまファンクラブ会員対象 WEBアンケートのご案内

今後のふくしまファンクラブのサービス向上のため、WEBアンケートを実施します。下記QRコードを読み込んでアンケートフォームにアクセスいただき、ご回答ください。先着2,000名様にもれなく電子ギフト「アプレミアム カフェラテ 300ml」をプレゼントします!

先着2,000名様へプレゼント!



アンケート回答はこちらから

URL: <https://fukushima-fanclub.com/>

回答期限

令和2年3月31日(火)



※アンケートのご回答は、お一人様1回となります。
※電子ギフトは、メールにて商品引換のバーコードをお送りするものであり、ご自身で利用可能店舗にてお引き換えいただくものとなります。
※個別に当選の有無にはお答えできかねますので、ご了承ください。

(お願い) インターネットをご利用いただける方は、「利便性向上」や「環境保全」の観点からスマート(メール)会員への移行をお勧めしています。会報誌をWebでご案内させていただくほか、毎月のメルマガにより旬な情報を得ることができます。(会報誌の発送はなくなります。)
移行希望の方は f.fanclub@pref.fukushima.lg.jp までご連絡ください。

編集・発行 ふくしまファンクラブ事務局 2020年3月発行
〒960-8670 福島県福島市杉妻町2-16 福島県地域振興課
TEL:024-521-8023 FAX:024-521-7912

ふくしまファンクラブ

検索

ふくしまファンクラブ会員数 17,481人
(2020.2.29現在)

