

# 発酵食品

数7年連続日本一のふくしまの酒をはじめ「味噌・醤油」など、品質の高い発酵食品造り手の皆さんに、その特長や魅力など



外観が歴史を感じさせる会津天宝醸造株式会社本社は、来年で建築から100年を迎える

県内にはたくさんの味噌・醤油蔵があります



## 具だくさんの味噌汁で健康づくり

地元の味噌蔵では会津味噌協同組合を結成。平成20年に特許庁の地域団

かな味わいが特長です。

成が進んだ赤味がかかった色と風味豊かな味噌蔵では会津味噌協同組合を結成。平成20年に特許庁の地域団

造られる地域の気候風土に影響され異なります。「会津みそ」は、夏暑く冬寒い会津盆地の気候で造られ、熟成が進んだ赤味がかかった色と風味豊かな味わいが特長です。

造られる地域の気候風土に影響され異なります。「会津みそ」は、夏暑く冬寒い会津盆地の気候で造られ、熟成が進んだ赤味がかかった色と風味豊かな味わいが特長です。

### 地域ブランド「会津みそ」



会津天宝醸造株式会社 (会津若松市) 代表取締役社長 満田 盛護さん

体商標に「会津みそ」を登録し、地域を代表するブランドとして販売することで、地域振興を図っています。

**栄養いっぱい味噌の  
おいしい食べ方**

味噌には、必須アミノ酸、ビタミン類、炭水化物などさまざまな栄養成分が含まれています。味噌と健康に関する研究も多く、たくさんの成果が発表されています。

味噌のおすすめの食べ方は、具だくさんの味噌汁です。野菜やきのこなどの具材からだしが出ておいしく、食物繊維をたっぷり摂ることで腸内環境も整えてくれます。朝に飲むと塩分やミネラルを補給できるので、熱中症対策にも効果的です。健康のために、ぜひ具だくさんの味噌汁を毎日食べてみてください。



会津天宝醸造の商品は、優良ふるさと食品中央コンクールなどで農林水産大臣賞を4度受賞

## あま酒は体に優しい健康ドリンク

技術的に難しいとされた「冷やしあま酒」を全国で初めて商品化しました。原料に砂糖は使わず、米糀から出る自然の甘み(ブドウ糖)だけで甘くなります。必須アミノ酸やビタミンなどが含まれ健康や美容に良く、脳の疲労回復にも優れ、「飲む点滴」とまでいわれています。また、私たちの体にとっても優しく、真夏に食欲が無いときや、胃腸が少し疲れているときにおすすめです。すぐにエネルギーになってくれて、腹持ちもいいのでぜひお試しください。



冷やしあま酒



株式会社宝来屋本店 (郡山市) 代表取締役 柳沼 広人さん



# ふくしまの

福島県には、全国新酒鑑評会金賞受賞、国内の品評会で何度も最高賞に輝くが数多くあります。今回は、発酵食品のを教えてもらいました。



山形屋商店の商品は、全国醤油品評会で農林水産大臣賞を4度受賞

## 高品質な醤油で風評払拭を



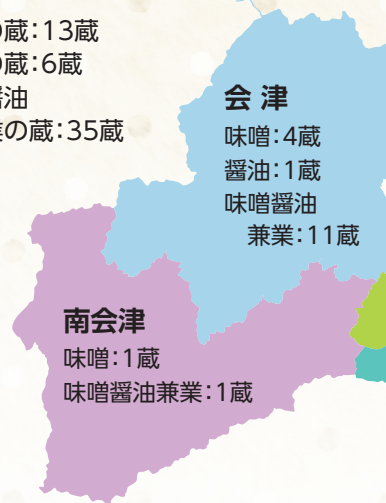
合資会社山形屋商店(相馬市) 代表社員 渡辺 和夫さん

醤油は地域の食文化に合ったものが造られています。例えば、浜通りでは魚食文化があり、漬けや刺身など食材の良さやおいしさを引き出すのにぴったりの醤油となっています。また醤油は、飽きが来ない、心地の良い香りがします。「料理は醤油の香りで食べる」ともいわれ、香りの良い醤油を使うと、素材の味わいが増して料理がとておいしくなります。

醤油は料理の  
おいしさを引き出す

### ふくしまの味噌・醤油蔵分布図 (データ:福島県味噌醤油工業協同組合)

味噌の蔵:13蔵  
醤油の蔵:6蔵  
味噌醤油  
兼業の蔵:35蔵



これが醤油の魅力であり、当社の醤油も芳醇で食欲をそそる香りの特長としています。



醤油は1本ずつ手作業で詰めている

チーム福島で「日本一」を目指す

東日本震災当時、当社は風評被害でどん底でした。そんな中、県醤油醸造協同組合が始めた勉強会に参加しました。同じ境遇の参加者が、互いに励まし合い、技術交流や情報交換を通して一層の品質向上を目指しました。その結果、昨年度の全国醤油品評会では、当社も含めた県産醤油6点が入賞。都道府県別入賞数で福島県が日本一となり、令和初代の栄冠を手にしました。今後もチーム福島の一員として研さんを重ね、「醸造王国ふくしま」の品質の高さを全国に証明し、風評払拭へとつなげていきたいです。

## 道の駅オープンを転機に始めたヨーグルトづくり

長らく酪農を営んできましたが、平成21年の「道の駅しもごう」のオープンを転機に加工と販売にも取り組み、ジャージー牛を新たに飼育しプレーンヨーグルトの製造を始めました。商品の特長は、酸味が少なく、砂糖を入れなくても食べやすく濃厚で固めの仕上がります。ヨーグルトづくりの命である乳酸菌は腸内環境を良くしてくれます。ぜひ毎日の習慣として食べてみてください。好きな果物を混ぜてもおいしいですよ。



金子牧場(下郷町) 代表 金子 政彦さん



プレーンヨーグルト



# 全国新酒鑑評会での金賞受賞数日本一を目指して

福島県産日本酒は、昨年までの全国新酒鑑評会※において、史上初となる金賞受賞数7年連続日本一を達成しました。今年も、東日本大震災後では最多となる33銘柄が入賞しました（新型コロナウイルス感染症の影響で、金賞酒の選定は中止）。

県では、来年の金賞受賞数日本一を目標に、復興のトップランナーである蔵元の皆さまと力を合わせて、ふくしまの酒の知名度向上、販路拡大に努めていきます。

※独立行政法人酒類総合研究所と日本酒造組合中央会の共催で行われる国内最大規模の新酒鑑評会



今年入賞した33銘柄

## 福島県観光物産館 ～ふくしまの発酵食品を豊富に取り扱っています～

福島県観光物産館では、今回ご紹介した特集の造り手の商品はもちろん、県内各地の発酵食品を幅広く取り扱っています。

種類が豊富なので、ぜひいろいろ買ってみて、それぞれの地域ごとの味や香りの違いなどを比べてみてはいかがでしょうか。



福島県観光物産館 ☎024(525)4031  
 福島市三河南町1-20 コラッセふくしま1階  
 年中無休 営業時間 午前9時30分～午後7時

### 知事メッセージ Message



造り手の情熱と誇り  
「ふくしまプライド。」  
福島県知事 内堀 雅雄

福島県には、国内の品評会で何度も最高賞に輝いている「醤油」、「味噌」、さらには、全国新酒鑑評会で金賞受賞数7年連続日本一を達成している「日本酒」など、正に「醸造王国ふくしま」の伝統的な技術や知恵が凝縮された発酵食品がたくさんあります。

県では、これまでに関係団体等と連携したイベントを開催するなど、発酵食品の多彩な魅力を県内外の皆さまにお伝えしてきました。

今後、販路の開拓、拡大を目指し、高い品質を追求する造り手の皆さんの情熱と誇り、「ふくしまプライド。」が込められた逸品と共に、「食の宝庫ふくしま」を国内外に広く発信していきます。

