

□最近の活動状況

【第15回朝食懇談会】

— 4月11日(火)ホテル辰巳屋 —

講師 福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センター

醸造・食品科長 鈴木 賢二 氏

テーマ 「福島県産酒の躍進 その理由について」

参加会員数 38名

○全国新酒鑑評会

全国新酒鑑評会とは、酒類総合研究所と日本酒造組合中央会の共催で、全国規模で開催される唯一の清酒鑑評会です。昨年は、852点の出品があり、約半分の415点が入賞し、その内金賞は222点ありました。

本県の今までの成績は、平成元年に金賞受賞数0場という酷い成績を取りました。そこから蔵元と共に努力をしまして、平成18年には金賞を23場が取り、初めて金賞数全国1位になることができました。その後は表の通りです。

金賞受賞数の推移

開催年	金賞数	順位
平成元年	0 場	—
:	:	:
18 年	23 場	1 位
19 年	21 場	2 位
20 年	17 場	2 位
21 年	18 場	2 位
22 年	20 場	1 位
23 年	19 場	2 位
24 年	22 場	2 位
25 年	26 場	1 位
26 年	17 場	1 位
27 年	24 場	1 位
28 年	18 場	1 位
※ 29 年	22 場	1 位

※ 5月18日に今年の結果が発表され、見事5連覇を達成しました。

昨年は金賞を18場が取り金賞受賞数4連覇しました。2位が山形県と兵庫県(17場)、4位が新潟県(16場)となっています。



講師 鈴木 賢二 氏

これまでの金賞受賞数日本一連続記録は、広島県の5連覇です。それに続く4連覇しているのが兵庫県、新潟県、そして福島県です。今年の結果次第ですが、本県が5連覇すると広島県の最多記録に並びます。

○SAKE COMPETITION

鑑評会の出品酒は、ほとんど市販されていませんので一般の方はなかなか飲む機会がありません。「SAKE COMPETITION」は市販酒の中でどれが美味しいのかを決めている、日本最大の市販酒品評会です。平成25年から27年の3年間で10位以内の獲得件数が多い県を調べたところ、1番は山形県、その次が福島県でした。

全国新酒鑑評会は1場から1点しか出せませんが、SAKE COMPETITIONは、1場から何点出してもいい規定になっています。そのため、獲得件数は3番目に多い山口県ですが、出品している蔵が2つだけという全国新酒鑑評会にはない面白い現象があります。ちなみに、蔵別で見ると本県が1番ですので平均的に良いということが言えると思います。

○躍進の要因

福島県産酒がここまで躍進した要因は3つあります。

1つ目は、人材育成が充実していることです。本県は今まで南部杜氏や越後杜氏の方々に酒造りをお願いしていましたが、高齢化に伴い杜氏不足が懸念されたため、地元の杜氏を養成することを目的に清酒アカデミーという学校を作りました。講師は、酒造組合の技術委員や私共のハイテクプラザ職員などが務め、初級・中級・上級の3年間、座学や実習に加え他の蔵の見学もします。現在、卒業者は250名を超え、杜氏養成者は県内55製造場中36人となっています。清酒アカデミー校の生徒は、大半が蔵の従業員のため蔵人同士の輪が出来、技術交流が盛んに行われています。このことが県全体の底上げにつながったと思っています。

2つ目は、情報交換や技術共有が盛んであることです。以前は「自分の蔵の技術は門外不出だ」と言い、あまり教えていませんでした。下降傾向にある産業でそれをやっていると良くなりません。情報交換を密にして産業全体で盛り上げていかなければならないと考え、平成7年に「高品質清酒研究会」(通称「金取り会」)を立ち上げました。現在では、県内の約半分の蔵が入会しています。出品酒の持ち寄り審査や、講演会の開催、先進地視察、吟醸麴の酵素力測定などを行っています。なかでも持ち寄り審査は、他の蔵と比較が出来、自分の蔵の劣っている点が分かります。美味しくないと酒を造った場合、なぜ、このような酒になったのかを各自隔てなく意見交換が行われます。これにより、出品酒の底上げにつながったと感じています。

3つ目は、吟醸造りの最新情報をまとめた「吟醸酒製造マニュアル」の存在です。平成14年全国新酒鑑評会で金賞受賞数5場と結果が振るわず、反省をした際に蔵元の意見がバラバラだったため、指針となるものを作らなければならないと思い私が作成しました。それと同時期に新技術の登場もあり、最も金賞を取りやすいと思われる製造法とポイントを列記したマニュアルを作りました。毎年、一部内容を更新して酒造講習会で配布しています。

○福島県産酒の美味しさの秘密

本県のテーマは「芳醇淡麗旨口」です。芳醇は、2種類の吟醸酵母「うつくしま夢酵母」と「うつくしま煌酵母」から生まれる香りです。淡麗=キレイです。醗の最高温度を低く長期間ゆっくり発酵させることにより、味のきめ細かさが出来ます。旨口は、強い麴を作ることで十分な旨味ときれいな甘みが生まれます。

また、スムーズな醗管理により切れ味が良好です。本県は米や水など良質な資源に恵まれており、加えて冷涼な気候で酒造りに適しています。そして素晴らしい造り手が充実しており、情報交換が盛んであることが美味しさの秘密です。

○これからの課題

本県の金賞受賞酒の原料米は約85%が「山田錦」を使っています。この他「夢の香」、「五百万石」、「吟風」、「京の華」があります。鑑評会出品酒は精米歩合35%~40%と6割以上が糠になり、真ん中の芯の部分だけを使用します。福島県オリジナル酒造好適米「夢の香」で金賞を取ればいいのですが、心白が大きすぎて精米しにくいという難点があります。

また、山田錦を本県で作ればよいと思われませんが気候の関係で難しいです。お米には感温性と感光性のタイプがあります。感温性は積算温度で出穂するお米で本県ではこのタイプを作っています。感光性は太陽の光が斜めにならないと出穂しないお米で山田錦はこのタイプです。感光性は秋の気温が高い地域でないと作れないお米のため、本県にはあまり適していません。

このため本県では、大量に県外から山田錦や五百万石を購入しています。山田錦は60kg約3万円と高価です。新たな酒造好適米が開発されれば、農家の収入は増え、酒造業のコストダウンにつながり、製品の差別化により販売が増えると考えています。現在、新たな酒造好適米を農業総合センターと育種選抜をしています。ここ数年内にデビューさせ、そのお米で鑑評会の金賞をどんどん取っていきたいと思っています。

更なる県産酒の躍進をご期待願えればと思います。また、これからも「ふくしま県産酒」のご愛飲をどうぞよろしく願いいたします。ご清聴ありがとうございました。

(文責 事務局)



会場風景

【南東北3県経済同友会連携会議】

— 4月13日(木) —

南東北3県経済同友会連携会議に、仙台、山形、福島の同友会会員約30名が参加しました。

今回は、現在廃炉作業が行われている福島第一原子力発電所の視察をしました。その後、福島市の「ザ・セレクトン福島」において懇親会を開催し交流を深めました。



廃炉作業について説明を受ける参加者

【第30回全国経済同友会セミナー】

— 4月20日(木)～21日(金)仙台市 —

全国経済同友会セミナーが4月20日と21日の2日間、仙台市にて開催されました。今年の総合テーマは「新たな創造のシナリオ～復興・地方創生へ向けて～」と題し、全国の経済同友会から1,200名の会員・関係者が参加、当会からは浅倉代表幹事、渡部代表幹事、阿部代表幹事を始め13名が出席しました。



会場風景

□事務局だより

○平成29年4月から6月に入会・変更のありました会員を紹介します。(敬称略)

会員交代		平成29年4月交代 いしだ しげる 石田 茂 ザ・セレクトン福島 総支配人		平成29年4月交代 えもと かずひこ 江本 和彦 野村證券(株)福島支店 支店長
		平成29年4月交代 かじた あきまさ 梶田 明正 日東紡績(株)福島工場 工場長兼電材製造部長		平成29年4月交代 おおた いちろう 太田 一郎 富士通(株) 福島支社長
		平成29年5月交代 しげなり けん 重成 憲 損害保険ジャパン日本興亜(株) 理事 福島支店長		平成29年5月交代 かんの ひろゆき 菅野 浩之 日本銀行福島支店 支店長

引き続き会員増強にご協力をお願い申し上げます。(平成29年6月9日現在 会員数88名)

編集日誌

- ◇5月に発表された全国新酒鑑評会において福島県が金賞受賞数5年連続日本一に輝きました。
- ◇結果発表前の4月、県産酒の品質向上に尽くしてきた立役者のお一人である鈴木科長に朝食懇談会でご高話をいただきました。
- ◇お話を聞いていて「夜に開催していたら、講演後に美味しい福島の地酒で乾杯できたのに…」と思ったのは私だけでしょうか。
- ◇6連覇達成に向けて日々努力されている県内の酒蔵を、私は「飲むこと」で応援していきたいと思えます!! (今野)

□会員企業紹介 【第15回 株式会社辰巳屋】

今回は株式会社辰巳屋の森岡社長にインタビューしました。5月に当社で開催された社内料理コンテストのことを中心にお話を伺いました。

○沿革

明治32年、現在地に料理店「辰巳屋」を創業しました。その後、大正3年に「辰巳屋旅館」と「タツミ食堂」を始めました。昭和44年に会社組織になり、48年に「ホテル辰巳屋」をオープンし、政府登録国際観光ホテルの資格を取り日本ホテル協会に加盟し



森岡 幸江 代表取締役

ました。以来、ホテル業界のパイオニアとして食文化の情報を発信してきました。今は、居酒屋でもフォアグラやキャビアも出る時代ですが、当社は、福島で初めて本格フランス料理を提供した歴史があり、これからも生活を豊かにする「食」という部分をしっかりと担って参りたいと思っています。

○笑顔とともにある「ホテル」を目指して

ホテルを経営していく上で一番重要なことは安全・安心です。消防や食品衛生には力を入れています。

初めて福島を訪れたお客様にとって「福島のイメージ」＝「ホテルのイメージ」となるといっても過言ではありません。ですから、従業員には地域のことを良く理解しホスピタリティあふれる接客を心掛けるよう話しています。一企業ではありますが、ホテルには高い公共性が求められます。震災時、「辰巳屋さんならなんとかなるだろう」といらっしゃった方に飲み物の提供や毛布の貸し出しなど、出来る限りの対応をいたしました。

また、ホテルは思い出が蓄積されていく場所だと思います。結婚式を挙げて、赤ちゃんが生まれたらお食い初めをして、入学の時には祖父母を招待してお食事をするというように、人生の中で楽しい思い出とともにあるホテルでありたいです。

○社内料理コンテスト

平成26年3月17日、震災・原発事故からの復興を、ふるさと福島産の食材を使用した料理で盛り上げていきたいという想いから、第1回社内料理コンテストを始めました。このコンテストは「食の辰巳屋」から福島県産品の素晴らしさを発信することも目的としています。

コンテストの流れは、料理長を除く全料理人に3カ月前にテーマ食材を告知します。和食と洋食部門に分かれて、テーマ食材を使った料理を本戦2カ月前までにエントリーしてもらい、社内審査会にて上位3名ずつに絞り込み、外部審査員（商工会議所、生産者、メディア関係者）による本戦を開催します。

本戦で最優秀賞に選ばれた料理は、翌月から期間限定のランチセットとして各レストランで、また、単品メニューとしては1年間提供します。

これまで開催したコンテストのテーマ食材は、川俣軍鶏、会津産グリーンアスパラ、麓山高原豚で、今年5月に開催した際はいわき産サンシャイントマトで腕を競いました。

テレビ・新聞等で取り上げていただき、最優秀メニュー「サンシャイントマトをたっぷり使った豚すき鍋」と「サンシャイントマト三昧“食べくらべパーティセット”」はレストランで提供を始めると注目度も高く、召し上がられたお客様からは好評をいただいておりリピーターも多くいらっしゃいます。さらに、レストランだけでなく宴会料理にも入れて欲しいという要望もいただき取り入れています。

また、生産者の方からは「自分が育てたものが、こんな料理になるのか。こんな調理方法もあるのかと感動した。嬉しい。」などの感謝の言葉も多くいただいています。

テーマ食材を選ぶ際、ホテルでは年間を通しての提供となることから、通年生産が可能であること、安定供給ができることなどの制限がかかってしまいます。今後は、この課題を解決していく方法を探っていきながら、様々な福島産の食材をもっともっと多くの方に召し上がっていただけるような努力を続けて参りたいと思っています。

「食の辰巳屋」から「地産地消」を更に推進していくために、ふるさと福島産の食材を使った料理コンテストを通して、地元食材の素晴らしさ、安全・安心のアピール、ブランド力アップに寄与していきたいと考えています。そして、真の意味での「復興・創生」へ向けて地元を盛り上げていきたいと思っています。



住 所 〒960-8031 福島市栄町5-1
 設 立 1969年4月
 従業員数 18名
 T E L 024-522-5111
 U R L <http://hotel-tatsumiya.com/>