

誇れ本県ブランド



W 小泉氏「新春対談」

Q ふくしまイレブン 多彩な県産農林水産物の中で生産量が全国上位を占めるコメ、キュウリ、トマト、モモ、日本ナシ、アスパラガス、ナメコ、福島牛、地鶏(川俣シャモ、会津地鶏)、ヒラメ、リンドウの11品目。JA全農福島や県などが販売に力を入れている。

福島の酒どう売り込む

【一面から続く】を強く発信することが重要だ。福島は酒蔵同士の勉強会が盛んで、良い酒を造るためには何が必要か、県が中心となり各酒蔵が技術力をアップしてきた。発酵に

小泉(武) 福島の酒がなぜこれほど優れているか



「お二人が県内各地を歩いて「これはおいしい。もっと知ってほしい」という食材があれば教えてほしい。」

小泉(進) 声を大にしてお薦めしたいのは、金山町の天然炭酸水。本州で湧き水の炭酸水を商品化しているのは金山だけだ。2013年4月にミャンマーの民主化運動指導者アウン・サン・スーチーさんが来日した際、安倍晋三首相がスーチーさんに金山の天然炭酸水を出した。しかし、福島の人にも

おすすめの品

あまり知られていない。金山の天然炭酸水は優しくて、日本の魅力がある。ウイスキーで割ってハイボールにすると刺激が足りないと感じるかもしれないが、私はこれをいち押ししたい。

小泉(武) お薦めするには福島にはいいものがいっぱいあり過ぎる。面白いのは会津山塩。塩分を含む温泉水を煮詰めて濃縮し、塩にしている。北塩原村の塩ラーメンがともおいしい。夏にサイダーを飲んだときに物足りないと思って、会津山塩を入れて塩サイダーにしたらおいしかった。

小泉(進) そのとき熱中症だったのでは? (笑)

「世界一安全」国がD

発想転換で風評克服

「原発事故の風評被害で全、安心の確立に力を入れないままでは良くなるなら買いたたかれていく。首都圏の消費者アンケートで2割近い人が「福島県産は手に取らない」と答える状況は、変わっていない。

小泉(進) つまり8割も福島県産品を食べてもいいと思ってる。逆の発想で考えるべきだ。今後の福島県の食の売りは安全、安心があつてこそ。それに「おいしい」「おしゃれ」「かわいい」がついてくる。安

造が難しく大きな市場に出せないという事情があるなら、福島の酒はプレミアム性で売るべきだ。「福島の酒はどこにでもある」のではなく「あつたらラッキー」「あつたら飲まなきゃ」という発想の転換が必要だ。

(別に「初しほり」の地酒が杯につがれる)

小泉(進) 香りが違う。本場にフルーティーだ。

小泉(武) フルーティーさがあつて肉や刺し身によく合う。ワイングラスで出れば、白ワインと同じだ。「会津の馬刺し」などびったりでは。

小泉(進) 馬刺しがあれば、何時間でも飲めちゃう。



必要な酵母については、本県ならではの「うつくしま夢酵母」を開発した。夢酵母は香りが高く、とてもフルーティーな味わい。さらに独自の酒米「夢の香」も作った。福島はそもそも岩盤が強く、良質な水が湧く。冬に寒仕込みするための気候風土もちょうどいい。人と自然を上手に利用して酒造りを進めてきた。福島は日本有数の銘醸地になる。

(ここ)で2人に金賞受賞

小泉(進) もし大量製造が杯につがれる。

小泉(武) これはたまに。幸せだね。

「福島の酒は東京の居酒屋にあまり並んでいない。」

小泉(進) もし大量製造が杯につがれる。



こいずみ・たけお 小野町出身。東京農大名誉教授。専門は発酵・醸造学、食文化論。全国や海外を飛び回り、食にまつわる執筆活動やテレビ出演を精力的に展開する。72歳。