

市民フォト

No.16・2013年秋号

ふくしま

夢

通信



地元の米と水、気候風土、蔵人が造る香り豊かな日本酒

「有限会社金水晶酒造店」は、福島市松川町に三代続く老舗の造り酒屋です。震災後、いち早く店舗建物を一新。さらに地域のために貢献したいと福島小売酒販組合が企画したオリジナルの日本酒造りに協力。風評被害の払拭に尽力しています。新酒の仕込みに入る前の酒造店を訪ねて、造り酒屋としての歴史、福島市を代表するオリジナル酒「福福龍神」の誕生秘話などを伺いました。



有限会社金水晶酒造店 代表取締役 齋藤 正一 さん

得し、本格的な酒造りが始まりました。社名の「金水晶」は、戦前、松川町に金鉱があったこと、近くに清らかな水がコンコンと湧き出る水晶沢があったことに由来するそうです。

◆ 地元のお神酒として親しまれてきた日本酒 ◆

徹底して地元にごだわってきた酒造りは、地元の米と水、気候、風土、そして何よりも人を大切にしてきました。齋藤社長のモットーは「お客様に喜ばれる酒造り」。努力の甲斐あって地元の皆さんにとって、なくてはならないお神酒として親しまれています。

【※1】旅籠：近世、旅行者を宿泊させる食事付きの宿屋

◆ 明治維新後に免許を取得初代が始めた造り酒屋 ◆

福島市松川町は、かつて奥州街道の宿場町として栄えた町です。民家や商店が立ち並ぶ旧国道4号の一角に建つ酒蔵「金水晶酒造店」も、かつては「蠟燭屋」という旅籠を営んでいました。「手紙は飛脚、交通手段は人力車、という時代の話ですよ」と語るのは、三代目の齋藤正一社長です。

「酒造りを始めたきっかけは、初代・金次郎が、汽車やバスが走る時代を生きる糧として始めたのがスタートです」。明治28年に濁酒の免許を取得。その後、清酒の免許を取



▶「福福龍神」。福島県産の酒米「五百万石」を使用した無ろ過純米生原酒。ラベルの龍は福島県の形を表す。



▶「仁王のわらし」。福島県の酒造好適米「夢の香」を使用



▲蔵をイメージした店舗。左の建物は旅籠時代の建物



▲利き酒をして意見を交換し合う蔵人の皆さん

だま すぎ 杉 玉

(右ページ上の写真)

殺菌作用がある杉の葉を、使った作られた杉玉。酒蔵の玄関に飾り、新酒の完成を知らせます。緑の葉がだんだん茶色に色づいてきたら、飲み頃の証です。

有限会社金水晶酒造店

杜氏 佐藤 政一 さん

酒造りはチームワーク。何段階もの工程を経て生まれる伝統の技の結晶です。新酒の仕込みは、10月から始まります。毎年、12月初旬に出る新酒を皆さん楽しみにしてくださっているので、私たちは、その日に間に合うように祈るような気持ちで準備を始めます。気掛かりなのは米の出来です。毎年異なるので、毎回チャレンジです。新酒が思ったようにできれば安心。次の仕込みもおのずと力が入ります。



酒造りはチームワーク
いくつもの工程を経て
生まれる技の結晶

オリジナル日本酒で 風評被害の払拭を

今年78歳になるといふ斎藤社長。「苦労は尽きませんが、苦労を楽しみと思ってチャレンジしていくのが私のスタイル」。昭和18年にスタートした特級、一級、二級という級別制度が平成元年に見直され、平成4年に全廃となり、現在の特定名称酒のスタイルに変更になったときもそうでした。佐藤杜氏と蔵人たちが丸となって、日本酒新時代の期待に応える酒造りを続けると同時に、さまざまなプライベートブランド商品も手掛け、地域の活性化のために貢献してきました。

ところが平成23年3月11日の東日本大震災で築60年の建物は半壊。土蔵も崩れ、商品や生産ラインも甚大な被害を受けました。「震災直後の県内には、私たちよりもっと大変な被害を受けたところがたくさんありました。私のところは社員も無事でしたので、すぐに復旧の手立てを考えました」。平成24年夏、店舗建物を一新。斎藤社長のスピード感のある仕事は、地元の人を大いに勇気付

10月、皆が心待ちにしている 新酒の仕込みが始まります

けたのではないのでしょうか。生産ラインの修理も済んだことから、新酒の準備を始めようとした時のことです。

福島小売酒販組合福島支部から「福島の復興のために福島市唯一の造り酒屋でオリジナル日本酒『福福龍神』を造り、福島市だけで販売するので協力してほしい」という話が来しました。福島を元気づけたいの思いもあり、要望に応えるべく話し合いを重ねながら造ったのが「割り水」「殺菌」「ろ過」をしない無ろ過純米生原酒『福福龍神』です。フルーティーでフレッシュ、濃厚さも備えた飲みやすいこのお酒は、今年2月の発売と同時に完売。「あっという間でした。さらに東北六魂祭で販売した純米吟醸生詰原酒『仁王のわらじ』も好評ですぐに売り切れしました」。また、福島県酒造組合の春季鑑評会で、県の酒造好適米『夢の香』の部で『純米吟醸金水晶』が、福島県知事賞を受賞しました。

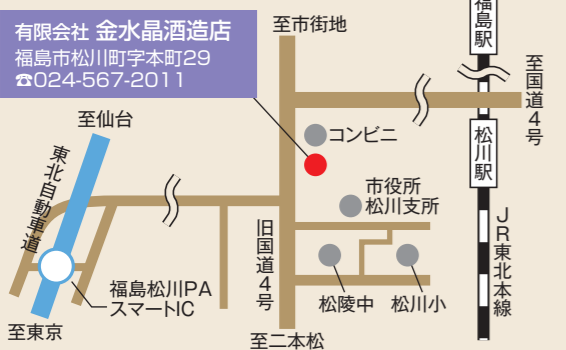
福島の料理をさらに おいしくする福島の酒

今年も実りの秋がやってきました。10月に入ると、12月上旬に販売する季節限定品の新米新酒の仕込みが始まります。「続いて『福福龍神』も仕込みます。販売は、来年2月を予定しています」。おいしくいただくために飲み方のコツを斎藤社長に伺うと「冷蔵庫が無い時代からある日本酒は、常温でも爛でも冷やしてもおいしい。特に福島の料理には、福島の酒が合いますよ」と教えてくださいました。これからは、世界も視野に入れながらお客様が求める酒造りを追及していきたくと熱く語る斎藤社長。この冬、市内唯一の造り酒屋が手掛けた渾身の日本酒で英気を養ってはいかがでしょう。

- 【※2】特定名称酒：酒税法において、原料、製造方法などの違いによって分類された特定名称の清酒のこと
- 【※3】プライベートブランド商品：小売店や流通業者が企画し、独自の商標で販売する商品



精米、蒸し、麴...と、何段階もの工程を経て誕生する日本酒。杜氏の佐藤政一さんが最も気を使うのがもろみの期間です。「小まめに温度管理をして華やかな香りが出てきたら「安心」。その後、タンクに貯蔵。熟成して行く間に味が落ち着き、まろやかで香り豊かなお酒になります。



1 酒米は「五百万石」や「山田錦」、福島県のオリジナル酒造好適米「夢の香」などを使っています。ぜいたくに削られる酒米は、精米が高くなるほど球形に近づいていきます。精米歩合55%とは、玄米の表層部を45%削ることを言います 2 熟成した醪(もろみ)は、上槽(しほり)をして、酒と酒粕とに分けます 3 新酒の利き酒は、緊張の瞬間。青い蛇の目は、白い磁器に映る酒の清澄度(せいちょうど)や微妙な色合いを判断するための模様 4 丹精込めて造ったお酒が瓶詰めされる瞬間 5 最終工程「検瓶」。異物などが混入していないか光に透かして1本ずつチェックして出荷されていきます

職人が長い熟練を経て鍛え上げた 強さと美しさが宿る組子細工



今年の春、黄綬褒章を受章した黒津鐵夫さんは、建具職人として福島県内唯一の国が表彰する「現代の名工」です。子どもの頃から器用だったというその腕を磨き続け60余年。近年は、組子細工の分野において自ら工具を考案。伝統的な意匠である亀甲組をベースにした衝立や組子の戸襖など、その作品はまるで幅の絵画のようだと全国でも高い評価を受けています。黒津さんをとりこにした組子細工の魅力と建具職人としてのこれからの話をお聞きしました。



「現代の名工」建具職人
黒津鐵夫さん

26歳で独立。機知に富む 仕事で引っぱりだこ

子どもの頃から手先が器用で中学校時代は運動会の看板作りまで手伝っていたという黒津さん。この世界に入ったのは、恩師の薦めがきっかけでした。26歳で独立した時は、高度経済成長期の真ただ中。新居の欄間や書院障子などを手掛けていましたが、お客様の要望に合わせて、次々にデザインを変えるところに機知に富んだ仕事と確かな技術が大

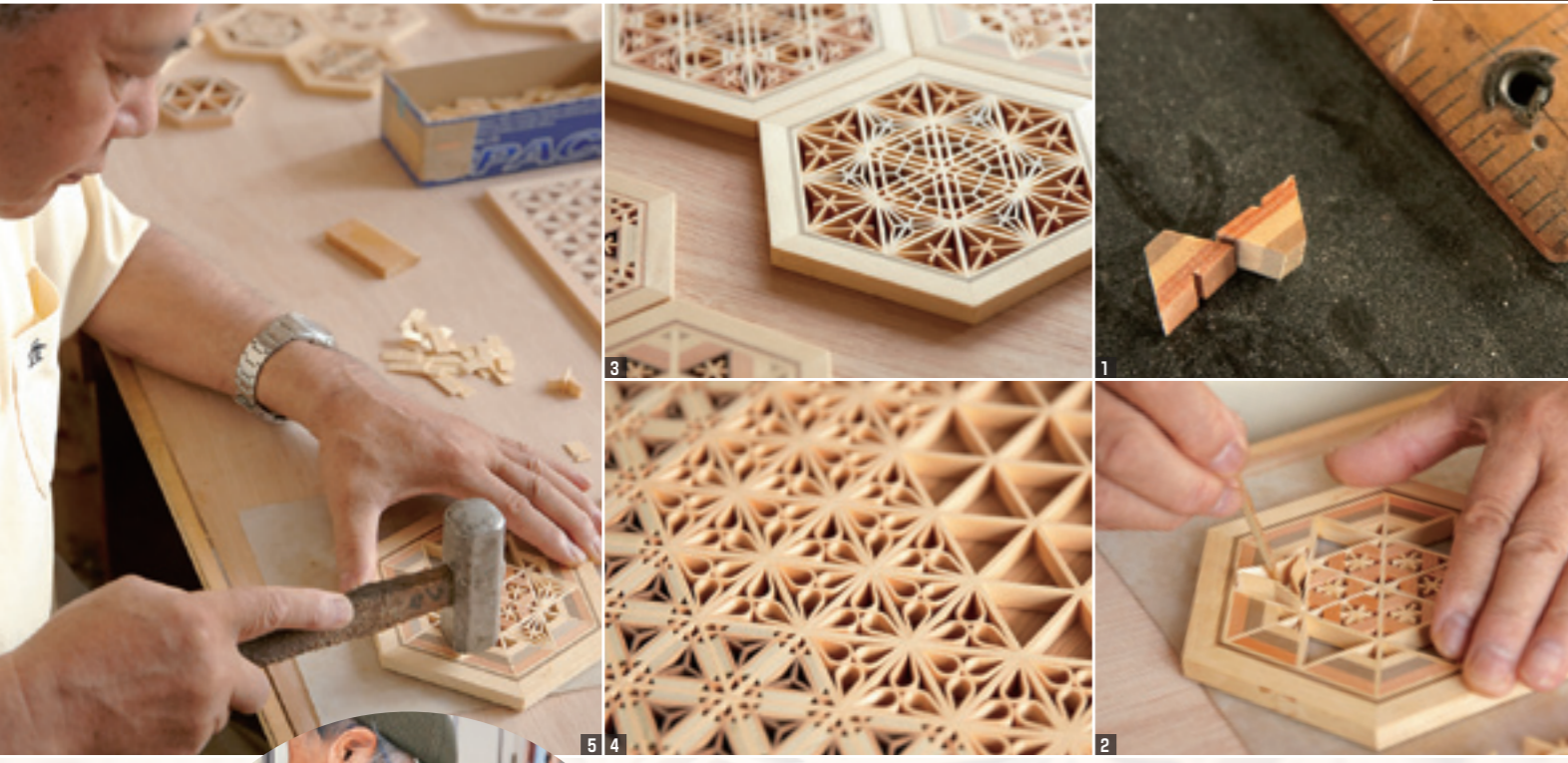
組子細工の奥深さに 魅せられて

本格的に組子細工に取り組みようになったのは、60歳を過ぎてから。最初は、本や写真を参考に作り始めました。3本の細い板を正確に組み合わせる「三ツ組手」と言います。「これが基本です。後は、組み合わせ方。奥深い世

Tetsuo Kurotsu PROFILE
昭和13年福島市生まれ。中学校卒業後、福島市内の木工所で10年間にわたり建具技能の研鑽を積む。昭和39年に独立。黒津建具店を自営し業界団体の運営に参画。自身の技術を同業者に広く公開し、業界の技術向上と発展に貢献。60歳を過ぎてから本格的に組子細工に取り組み、ほぼ独学で精進を重ねる。平成22年、全国建具展示会で厚生労働大臣賞を受賞。平成25年、黄綬褒章受章。国内最高レベルの技能者が集う全国伝統建具技術保存会の会員として、重要文化財の修復に当たるほか、若手の指導にも力を注いでいる。

界のとりこになりました」。細かく刻んだ木に溝や角度を付けてさまざまなパーツを作り、模様を組み立てていく技術は独学。元来、工夫好きの黒津さんは、道具も考案し0.01ミリ単位での微調整加工も可能にしました。後に全国建具展示会に出品するようになり、そこで刺激を受けさらに自己研鑽。鍛え上げた技術と豊かな表現力で現代の名工に選ばれるまでになりました。

現在、黒津さんは、福島県内のイベントなどに参加し、組子を通して子どもたちにもものづくりの面白さを伝えていきます。また、国内トップレベルの技術者が集まる全国伝統建具技術保存会のメンバーとして国の重要文化財の修復にも関わるなど八面六臂の活躍をされています。「今年、京都の知恩院に行ってきました」。昔の人の技術は、知恵と工夫の塊。絶やしてはならないと若手の指導にも力を注ぐ黒津さん。自らの技術を惜しげもなく若者に伝えながら、自身をさらに高めて行こうとする姿勢に、組子のような美しさと強さを感じました。



1 木材の自然の色を組み合わせて作ったパーツ 2 パーツは、0.1ミリ違うだけでも合わなくなる。緻密に計算してもその通りにはいかない。さじ加減がある 3 伝統的な意匠「亀甲組」 4 基本の地組にパーツをはめ込む 5 菱形を組み入れ金づちで仕上げる黒津さん

木材の天然の色を生かして吾妻連峰と梅をデザインした衝立(右)。組子のランプ(下)。高い技術は、全国レベルの展示会でも高い評価を受けています。黒津さんの作品は、福島駅西口のクラッセふうくしまにも展示されています



毎年夏に「まちなかものづくりワークショップ」、秋には「福島市名工展」が市内で開催されます。コースターやペン立てを作る体験教室は、毎回大盛況。不思議なパズルのような組子にみんな夢中！左は体験教室のために黒津さんが用意したさまざまな木片のパーツ



「まちなかものづくりワークショップ」の動画はYouTube「ふうくしまチャンネル」からご覧いただけます。[市ホームページ パナーを] [ふうくしまチャンネル](#)



整備イメージ図

宮畑遺跡(平成15年8月 国史跡指定)では、縄文時代の90cmの柱を使った掘立柱建物や土屋根の竪穴住居跡が見つかっています。



芝生広場や子供用遊具を整備



ほったてしら掘立柱建物(復元)

宮畑遺跡史跡公園

じょーもぴあ 宮畑

部分開放
開始

史跡宮畑遺跡は、福島市内岡島にある縄文時代の遺跡です。史跡公園「じょーもぴあ宮畑」は平成27年度全体オープンに向けて、現在整備を進めています。

10月6日(日)からの公園部分開放を記念して「じょーもぴあ宮畑まつり」を開催します。



「じょーもぴあ宮畑まつり」開催

とき **10月6日(日)** 午後1時30分～4時 参加費 **無料**

内容

▶「縄リンピック」

小学生、未就学児、保護者対象の縄文のスポーツ大会
●弓矢的当て ●弓矢一本勝負
●丸太転がし競争 ●獲物担ぎ競争
●スプーン競争 ●じゃんけん競争

▶「縄文生け花」

縄文土器に生け花を生けて展示します。

▶無料「縄文の物作り」

勾玉ストラップを作ります。
※先着200人



▶「草むしりリンピック」

市内の企業や団体が草むしりの技術と美しさを競います。

▶「屋外展示解説」

じょーもぴあ宮畑の3つの施設をじょーもぴあ・遺跡の案内人がガイドします。

▶「土器焼きと縄文料理」

土器を野焼きし、縄文時代の道具で料理をします。

▶有料「物産販売コーナー」

大波地区の復興祈願品(まけない石)や、野菜などを販売します。

問い合わせ 文化課 ☎024-525-3785



交通手段

- 東北自動車道福島飯坂ICから車で約15分。
- 福島駅東口③番バス乗り場から月の輪行きに乗車。向鎌田バス停下車。徒歩7分。

CONTENTS

2

特集

地元^{けんいん}にこだわり、復興を牽引する福島市内唯一の酒蔵

地元の米と水、気候風土、蔵人が造る香り豊かな日本酒

6

シリーズ

ふくしまの魅力人 - 第5回 -

「現代の名工」建具職人 黒津 鐵夫さん

8

インフォメーション

- 宮畑遺跡史跡公園「じょーもぴあ宮畑」部分開放開始

表紙紹介

「秋桜日和」

撮影：中山 真波さん
(平成25年度市民カメラマン)

撮影地：四季の里

撮影者コメント：

吾妻小富士をシルエットに、穏やかな秋晴れとともに秋桜を楽しめる四季の里より。



市民フォト・ふくしま夢通信

平成25年10月1日発行 No.16 2013年 秋号

<http://www.city.fukushima.fukushima.jp/>

編集
発行

福島市役所 広報広聴課

〒960-8601 福島市五老内町3-1

☎024-525-3710 FAX024-536-9828

E-mail : kouhou@mail.city.fukushima.fukushima.jp

ホームページもご覧ください

福島市

検索

クリック

YouTube

チャンネル

ふくしまチャンネル

twitter

アカウント

fukushimacity

Facebook

アカウント

福島市