

福島市

48

号

2022年 4月

市民フォト

# ふくしま夢つうしん



2022 APRIL

Fukushima YUME-tsushin

## CONTENTS

特集

ふくしまのお酒…2

ちょうどいい旅、ふくしまステイ。  
～癒やされてもいい～…6

インフォメーション

4月27日(水) GRAND OPEN

「道の駅ふくしま」

元気ふくしまふるさと寄附金…8



# ふくしまのお酒



## ふるさと「福島」を醸す 醸造家たちの5つの小さな物語

気象条件や土壌条件に恵まれた福島市は、多様な果物の栽培適地として広く知られています。豊かな自然、きれいな空気、清らかな水がもたらす豊穡は、日本酒やビール、ワインなど、醸造のフィールドにおいてもその真価を発揮します。

実は近年、福島市内に新しいビール醸造所やワイン醸造所が誕生し、じわじわとファンを増やしながら、にぎやかな盛り上がりを見せています。聞くところによれば、水や米、フルーツなど、地元産にこだわるほど生産農家やファンとの出会いや交流が増え、エピソードなども含めて地域の魅力発信・活性化につながっているそうです。

今号は、福島市内の日本酒、ビール、ワインの造り手を訪ねて、造りはじめたきっかけやこだわり、おすすめの銘柄などを伺いました。グラスの中でキラキラと宝石のように輝きながら人々を魅了する福島市のお酒の話、最後までお楽しみください。

## レシピの数だけ思い入れと物語がある 米農家が造るクラフトビール



クラフトビール醸造所  
イエロービアワークス  
「Yellow Beer Works」店長  
農業生産法人  
株式会社カトウファーム 専務取締役  
かとう えり さん  
加藤 絵美 さん

2019年にはホップも植えました。最初は委託醸造を考えていたのですが、いろいろな出会いがあり自分たちでやろうと考えが変わりました。タイミングよく加工場を造っていたので、醸造室併設にしました。それから酒造免許取得に向けて勉強と研修を重ねました。



▲Yellow Beer Works  
ウェブサイト

米農家の私たちがビール造りを始めたきっかけは、2つあります。東

日本大震災の後、クラフトビール業界の中でも有名な三重県の醸造所を訪ねる機会がありました。ビールが好きではない私でも、そのビールは華やかで飲みやすく別格でした。家業は餅屋とおっしゃる社長さんのビールに打たれ「福島で醸造所を立ち上げることになったらお手伝いしていただけますか？」と、尋ねると「いいですよ」とその場で快諾してくださいました。相談できる方との出会いが1つです。

2つ目が復興支援です。南相馬で農業をする機会をいただいた時、ビールの原料になる大麦の種を蒔き、

目指しているのは飲みやすいビール  
最新ラインナップをSNSで発信

私たちのビール造りは、「イエロービアワークス」(以下、イエロー)

がオープンする1カ月前、2020年8月の酒造免許取得と同時に始まりました。量り売りというスタイルも新鮮だったようで、今もビールを目当てに来てくださるお客さまが絶えません。昨年は、東北をビールの力で盛り上げようと、気仙沼の醸造所と私たちのコラボ企画があり、福島市産の桃を使ったクラフトビール「SQUEEZY PEACH」をそれぞれに造りました。いずれも好評でした。

イエローでは、3つの醸造タンクそれぞれに違うレシピで仕込みます。

こだわりは、飲みやすさ。ビールが苦手な人でも飲みやすいビールを目指しています。レギュラー入りしているのが濁り系、いわゆるヘイジーです。飲み疲れしないスルスと飲めるヘイジーを目指しています。ほかに自家栽培のトウモロコシのビールとか、サツマイモに果樹農家さんのリンゴとスパイスを加えたビール、洋ナシのビールなども季節を感じながら造っています。最新ラインナップは、SNSで発信しているので、ぜひチェックしてみてください。

大麦もホップも福島市内で栽培  
果樹農家の方々を手をつないで醸す

今年から大麦とホップは福島市内で栽培する予定でいます。私自身は、これからもいろいろチャレンジし続けることが、助けてくださった方への恩返しになればと思っています。ところです。ビール造りは、果樹農家の方々と一緒にやっているのでも、地元の皆さんにも喜んでいただけますし、インパクトのあるものがイエローから出せるようになっていけば、遠く離れて暮らす皆さんに福島頑張りを届けることができます。夢は膨らむ一方です。



手前3缶。左からグレープフルーツのような苦味と香りが魅力の「juicy pop グリーンラベル」。ハーバルな香り、パインーでオーソドックスなIPA「福の島IPA」。カトウファームのトウモロコシで仕込んだ「citra to corn」。後列のグリーンポトルは、テイクアウト用(量り売り可)。ポトル代550円(税込)再利用できます。



Yellow Beer WorksではUS1/2パイント(480ml) 880円(税込)〜、ハーフパイント(265ml) 550円(税込)〜でタップから注がれるビールを味わうことができます。ビールを注文していただければ、飲食物の持ち込みもできます。

# 吾妻山麓醸造所



株式会社吾妻山麓醸造所  
部長 栽培・醸造責任者  
ワイン醸造技術管理士 (エノログ)  
牧野 修治 さん



◀ 吾妻山麓醸造所  
ウェブサイト

◀ 左から山形県産デラウェアを使用した「DEWLAWAWARE2021」、  
同マスカット・ベリーAを使った「MUSCAT BAILEY A 2021」、  
「MUSCAT BAILEY A ROSE 2021」

## ワイン醸造技術管理士資格(エノログ)が醸す優しい繊細な味わい

弊社は2019年8月、福島市内を一望できる吾妻山麓の水はけの良い扇状地に誕生した小規模ワイナリーです。目指しているのは、土地の個性を生かしたワイン造り。ここにしかないおいしいワインを醸し、味わう喜びを発信しながら、福島を東北、国内、世界へと広げていきたいと思っています。

一昨年、自社圃場でブドウ栽培をスタートさせました。いよいよ今秋から収穫が始まります。どういふワインになりたいのか、ブドウの声に耳を澄まし、どう表現するかが私に与えられた使命だと思っています。

現在販売中のワインは昨秋、長野県や山形県からブドウを仕入れて弊社で醸造したワインです。福島市産のりんご2種類を使用した香り高い「ふくしまシードル」もおすすめ。このシードルのラベルは昨年引き続き、福島県立西高等学校デザイン科学科の生徒さんたちが考案してくれました。2020年に仕込んだ後、樽で18カ月熟成させたメルローを6月頃、リリースする予定です。どれも飲んでくださる方の笑顔を思い浮かべながら造りました。夏には、セラード<sup>※</sup>もオープンしますので、気軽に遊びに来てください。

※ワイナリーに併設されている試飲直売所。



# こだわりの商品紹介！

地元の食材や水にこだわりながら1本1本丁寧に醸し出されるクラフトビール、日本酒、ワインなどを紹介します。香り、味わいはもちろんのこと、造り手や届け手が抱く熱い思いを表現した個性豊かなラベルもお楽しみください。



# 金水晶



有限会社金水晶  
専務取締役  
斎藤 湧生 さん



◀ 金水晶  
ウェブサイト

◀ 左から純米大吟醸「古関メロディー」、「大吟醸」(「山田錦」仕込み)、「純米大吟醸」。「摺上川」(飯坂温泉地酒をつくる会)と「あらかわ」(荒川桜づつみ酒造り協議会)など、委託を受けて醸造しているお酒もあります

## 福島市内唯一の酒蔵がこだわる知るほどに深い水と米の話

良い酒造りの基本は、良い米と良い水。明治時代に創業した弊社も、良い水の湧く土地の上に建てられています。軟水の中でも中口のお酒に向いている井戸水で酒米の特徴を生かし切るよう努めています。稲を育てるのにも技術が必要です。「福島地域酒米研究会」の協力のもと、全国新酒鑑評会に出品する大吟醸以外は、福島県開発酒造好適米「夢の香」と「福之香」を使っています。「夢の香」は中口で、少し酸味のあるフルーティーな味わい。「福乃香」は、米が溶けやすく甘口な分、酸味を少し抑えて口当たり柔らかく、切れ味鋭

くというようなイメージです。福島市は、多様な地域が合併してできたので、水も含めて個性豊かです。受託醸造している「摺上川」の仕込み水は、摺上ダム上流の水で甘口のお酒に向いています。「あらかわ」は、昨年、11年連続で水質日本一に選ばれた荒川の伏流水を使っています。こちらは中軟水。キリッとした感じに仕上がります。こんなふうに地域ごとに個性あふれるお酒と米と水の物語があったら、福島盆地全体がさらに心豊かになっていくように思います。

※良質な「酒造好適米」の生産を目的に、蔵元や酒米生産者の皆さんが立ち上げた研究会。

有限会社福島路ビール  
醸造責任者  
吉田 真二 さん



◀ 福島のクラフトビール  
ウェブサイト



◀ 左から醸酒の香りとまろやかな口当たりが魅力の「米麦酒(マイビール)」、福島の桃を贅沢に使った濁り系の「桃のラガー」、濃厚な味わいの「ピルスナー」

## 地域の生産農家も元気づける市内草分けのクラフトブルワリー

福島市の郊外、アンナガーデンに創設して24年。タンクは23機あり、吾妻山系の伏流水とユーロモルト、チェコホップ、ドイツ酵母を基本にじっくり、丁寧に造っています。

近年のこだわりは、果物や、福島県産米「ひとめぼれ」と県オリジナル酵母「うつくしま夢酵母」を使用した「米麦酒」など、地元のものを使って醸すビールです。県北地方の果樹農家さんの深刻な風評被害の話聞き、何か協力できないかと取り組み始めたのがきっかけです。伏流水が超軟水なので、柔らかな味に仕上

がります。農家の方も丹精込めた果物が商品になると「うれしい」と言って酒販免許を取られて、弊社で醸造を受託したフルーツビールを販売するというパターンも増えています。

イベントで販売する時、ラズベリーのビールは氷を1個入れたフルーツシャンパングラスを使ってお出しすると、泡まで赤くなるので「きれい！」と喜ばれます。モモ、リンゴ、ブルーベリー、イチゴなど、果汁を贅沢に使って造っていますのでほのかに立ち上る香りと味の両方を楽しんでいただきたいです。



# ORARA

株式会社ORARA  
どぶろく醸造担当  
太田 泰 さん



シードル醸造担当  
有賀 美穂 さん

◀ 福島のクラフトビール  
ウェブサイト



◀ 左から「おららのシードル」(200ml、750ml)、「おららのどぶろく」(300ml) (辛口、甘口)

## 土湯、まち起こしの新たな特産品。生どぶろく、カクテルなども提供

醸造所開設のきっかけは、福島市の「フルーツ盆地酒(ぼんちしゅ)特区」の第一号として認定されたことです。どぶろくのこだわりは、自分たちで生産した酒米を蒸し米だけでなく、麴米にも使っていることです。二つ目がキャップを開けたとたんシュワッと湧き上がる泡と香り、なめらかさ。酵母由来の炭酸ガスと香りを逃さず封じ込めるため瓶燻<sup>びんかん</sup>火入れをしながら、1本ずつ手締めをしています。辛口のほか、ご要望にお応えして甘口も造るようになりました。(太田さん談)

シードルも材料は、至ってシンプルです。福島市産のりんごから絞った果汁と酵母のみ。りんごと酵母の成分が極力残るようろ過しています。微炭酸のシュワシュワとすっきりドライな味わい、りんごの甘い香りも残せるよう工夫しています。温泉街を歩きながら飲めるように飲み切りサイズも販売しています。にごり系で栄養豊富なので、沈殿している濁まで召し上がっていただくとおいしいです。販売スペース「おららの酒BAR・醇醸蔵<sup>じゅんじょうくら</sup>」では、生どぶろくとシードルを使った季節のカクテルも楽しめますので、ぜひお出かけください。(有賀さん談)

※酒税法に定める酒類製造免許の最低製造数量基準が地域限定で緩和される国の構造改革特区。名前の由来は福島盆地と、フルーツポンチをあわせたもの。



# 土湯温泉エリア

鷺倉温泉露天風呂

## 土湯温泉・土湯峠温泉郷

土湯温泉は複数の泉質の湯が湧く温泉地。土湯温泉のさらに奥には秘湯感たっぷりの土湯峠温泉郷が湯けむりを上げている。

- [問] 土湯温泉観光協会 ☎024-595-2217
  - [所] 福島市土湯温泉町字下ノ町22-1
  - [交] JR福島駅からバス土湯線で約40分、「土湯温泉」下車
  - [車] 東北道・福島西ICから約15分
- ※「鷺倉温泉」「赤湯温泉」「幕川温泉」は冬期休業。



土湯温泉観光協会



見頃  
5月中旬から

## つつじ山公園

国立公園内に位置しており、吾妻連峰を眺めながら、鮮やかなツツジの遊歩道を散策できる。

[所] 福島市土湯温泉町字日向



## 照南湖バイオパーク

かつて天然のスケート場として利用されていた湖に、500本ほどのスイレンが色とりどりに咲く。

[所] 福島市土湯温泉町字葭畑



見頃  
6月中旬～9月上旬



ちょっと足を延ばして!



## 右輪台山のしだれ桜

道路沿いに560メートルほど続く桜並木。青空を交えてシャッターを切れば、まるで映画のワンシーンのよう。

[所] 福島市松川町水原字右輪台

見頃  
4月中旬～下旬



## 慈徳寺の種まき桜

樹齢300年以上といわれるしだれ桜。高台にあるので、桜越しに市街地を眺められる。

[所] 福島市佐原寺前9

見頃  
4月中旬から



## あづま総合運動公園

春には約800本の桜並木、初夏には野草の女王である約10,000本のヤマユリ、秋にはライトアップされたイチヨウ並木が出迎える。

[所] 福島市佐原字神事場1

見頃  
4月下旬～11月上旬



高湯温泉観光協会



吾妻屋露天風呂「山翠(男湯)」

# 高湯温泉エリア

## 高湯温泉

「源泉かけ流し宣言」を掲げ、吾妻(あづま)の山々に抱かれるようにひっそりと佇む。硫黄が香る乳白色の湯は肌がすべすべになるとか。

- [問] 高湯温泉観光協会 ☎024-591-1125
- [所] 福島市町庭坂字高湯25
- [交] JR福島駅から車で約30分
- [車] 東北中央道・福島大笹生ICから約20分

# 飯坂温泉エリア



鱈湖湯



飯坂温泉観光協会 & 飯坂温泉旅館協同組合

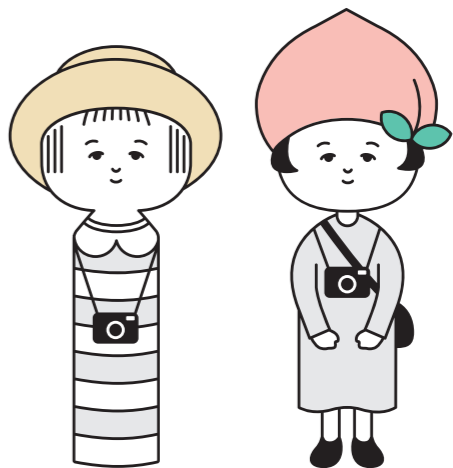
## 飯坂温泉

鳴子、秋保とともに奥州三名湯に数えられる。「奥の細道」で芭蕉も訪れたといわれる「鱈湖湯」など、9つの共同浴場もおすすめ。

- [問] 飯坂温泉観光協会 ☎024-542-4241
- [所] 福島市飯坂町字十綱町3
- [交] JR福島駅から飯坂電車で約20分
- [車] 東北道・福島飯坂ICから約10分



撮影 福島市民カメラマン有住武洋さん



# ちょうどいい旅、ふくしまステイ。

突然、旅に行きたくなくなった。

早起きはしたくない。気ままで自由な旅にしたい。

大自然で遊ぶのもいい、地元の名物料理を食べるのもいい。

のんびりと温泉で癒されるのもいい。

どれも、「ちょうどいい旅、ふくしまステイ。」

東京から90分。都市と田舎のちょうどいい旅先。

第1弾  
癒されてもいい



見頃  
4月上旬～下旬

## 花ももの里

約80アールの敷地に、世界中から集めた40品種約300本のハナモモが咲き誇る。例年、見頃の時期には1万人以上が訪れる。

- [所] 福島市飯坂町字館ノ山
- [料] 環境整備協力金 大学生以上1人200円



にのろマークが目印です♪



# GRAND OPEN!

## 道の駅 ふくしま

### 2022年4月27日水

プレオープン 4月21日木 ~ 23日土

屋内こども遊び場には  
大型の木製遊具  
設置予定



直売所

レストラン

フード  
コート

屋内こども  
遊び場

ドッグラン

などを設置!

東北中央自動車道 福島大笹生インターチェンジ周辺に整備を進めていた  
「道の駅ふくしま」が4月27日にグランドオープンします!

この時期ならではの旬の品揃えやフェアなど工夫を凝らし、  
皆さまに喜んでいただけるよう、準備を進めています。

オープンの際はぜひお立ち寄りください!

東北中央自動車道  
福島大笹生インターチェンジからすぐ  
フルーツライン沿い



#### ■ところ

福島市大笹生字月崎1-1 (東北中央自動車道福島大笹生インターチェンジ隣接)

☎(株)ファーマーズ・フォレスト福島支店 道の駅ふくしま開業準備室

☎024-572-4588 ☎024-572-4733

最新情報など、  
詳しくは  
コチラから



### ふくしまのまちづくりを応援!

## 元気ふくしまふるさと寄附金 (ふるさと納税)

福島市は、皆さまからいただいた貴重なご寄附を、  
福島市の新ステージに向けた取り組みへ活用させていただきます。  
皆さまからの応援をお待ちしております。



福島市の四季折々のくだものをはじめ、  
多彩な返礼品をご用意しています!

応援メニューなど、  
詳しくはコチラから▶



☎一般社団法人 福島市観光コンベンション協会 ☎024-563-5554 ☎024-563-5915



## 市民フォト・ふくしま夢通信

ふくしまチャンネル

2022年4月1日発行

2022年4月号 No.48

fukushimacity 福島市

#### 📷 表紙紹介

乙和公園 (福島市飯坂町)

福島市には華麗な花々が咲き誇る名所が数多く存在しています。花盛りの春の福島で癒されてみてはいかがでしょうか。(撮影: 福島市市民カメラマン 菅野夏芽さん)

※次号は2022年7月発行予定です。



編集発行 福島市役所 広聴広報課

〒960-8601 福島市五老内町3-1

☎024-525-3710 ☎024-536-9828

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

夢通信  
バックナンバーは  
市ホームページ!

