

広報 あなたと町をつなぐ情報誌

はなわ

2022

8

令和4年8月1日

No.7-05

自分で作ったサラダは最高

おいしくって完食

はなわの新名物 塙産大麦焼酎

「水毬」完成



左からアンバサダー(宣伝大使)の増嶋竜也さん(元Jリーガー)、吉村典久会長、吉村太佑社長、神永英保社長



塙産の大麦で作った水毬



東京 2020 オリンピック開会式・閉会式でもDJを担当した写真家田中知之さん(FPM)が音楽で盛り上げた。料理を担当したのは、山形県鶴岡市でイタリア料理店を経営する奥田政之シェフ(写真家)



新聞社やテレビ局、雑誌などのマスコミが取材に訪れました



みずまり

▲塙産の大麦と昔から名水と言われる板庭の水で作った麦焼酎「水毬」。さらりとした丸みのある味わいが特徴。720ml入り1,540円(税込み)。瓶のデザインは、虹をイメージし、いろいろな飲み方を楽しんでほしいのと飲むにつれ風味が変わるのを視覚的に七色で表現した

6月23日(木)、板庭の奥久慈端蒸留所で麦焼酎「奥久慈端 本格焼酎 水毬 MIZUMARI」のお披露目会が行われました。この焼酎は、塙産の大麦を使い、板庭の名水と言われる水で仕込み、1万2千本を製造しました。7月1日(金)から奥久慈端蒸留所で販売し、町内の酒屋や道の駅はなわ、湯遊ランドはなわでも販売しています。

町の自慢の焼酎に 地元産の大麦を使用

お披露目会は、板庭の工場で行われ、奥久慈端蒸留所の神永英保社長(大畑出身)や親会社のレオ・コーポレーション(千葉県)の吉村太佑社長、吉村典久会長(材木町出身)や町内の酒販業者、飲食業者などの関係者や県内外のマスコミなど約150人が参加し行われました。焼酎は「水毬」と名付けられ、毬は円であり、縁を保つ、上昇する、盛り上げる、縁起よく広がってほしいとの思いが込められたそうです。水毬の名前やラベルは、高級パン店を全国でプロデュースする岸本拓也さんが手がけました。

焼酎の販売までには3年ほどの時間がかかり、醸造免許取得には、安定的な経営状況や、必要な原材料の入手確保などの条件があります。水毬は、7月1日(金)から奥久慈端蒸留所で先行販売され、7月中旬から町内の酒屋、道の駅はなわ、湯遊ランドはなわでも販売中です。

香り高く、後味のよい飲み口

吉村社長は、「地元の方さんの多大なるご協力があり、一緒に進めてきた皆さんに感謝したい。まずは地元の方々に焼酎を楽しんでほしい。町の方が誇れる自慢できる焼酎ができたと思う。これから福島県内だけでなく、全国の方々に飲んでほしい、地元を元気にしたい。この麦の香り、コクがあるまろやかさを好みの飲み方で楽しんでほしい」と述べました。

この工場は、撤退した焼酎工場を町から買取り、設備を整え、生まれ変わりました。今後、焼酎を増産し、販売規模の拡大を目指します。



たくさんの来場者が水毬の誕生を祝いました

期待しています! 「麦焼酎 水毬」

水毬を販売している



佐藤酒店(本町) 佐藤 史規さん

水毬の発表会に出席しました。私のおすすめの飲み方はロックです。卸売店に連絡し、水毬をいち早く仕入れて販売しています。町内の飲食店や飲み屋でも飲めるので塙で飲む焼酎といえば水毬と言われるようなスタンダードなものになるといいですね。お土産品や、たくさんの方にリピートしてほしいです。

原料の大麦を生産



ソバや大麦を作る(水元) 生方 光明さん

水毬用の大麦を一昨年から作っています。大麦は、作るのに手間はあまりかかりませんが、秋に撒いて、6月ごろに収穫し、ソバの2、3倍肥料代がかかります。作る土地や水はけによっても違うのか、同じく育てても場所によって、収穫量が違い、日々、研究を重ねています。町内でもっと大麦を育てる人が増えるといいですね。