

# ANDO いっくみた

いぶき

## 一歩己／豊国酒造(福島)

ワタクシ酒のかわしま社員の安藤と申します。  
先日、勉強のため福島県石川郡古殿町にありま  
す「豊国酒造」さんへ行って参りました。一歩  
己・東豊国を造られている蔵元さんになります。  
皆様が一歩己を飲まれる際、このお酒がよりも  
っと含みをもって楽しめるようなネタを提供で  
きる良いなと思い今回、このチラシを作ってみ  
ました。



蔵のあります古殿町は600〜700mの美し  
い山々に囲まれた翠緑の土地でござります。江  
戸時代には中通りと浜通りの塩や物資など運ぶ  
ための中継ポイントだったとの事です。

そして、蔵の代表兼社氏を務めますのは9代目  
蔵元、矢内賢征(やないけんせい)さんでござ  
ります。ちなみに今や人気の一歩己は、矢内さん  
が大学を卒業して蔵に戻ってから2010年に  
立ち上げた新しいブランドでござります。

一歩己は全部地元のお米で作られており、地元  
の農家さんが一生懸命育ててくれたお米を美味  
しいお酒にしなくてはいけないと強い気持ち  
で、洗米から米に水を吸わせるのも手作業で丁  
寧に行い、そして今期から、お米の良さを最大限  
にだせるよう通常は蒸気で蒸す米を熱風で蒸す  
最新の甑(上の写真)に替える程の徹底ぶり  
です。実際イイ感じらしいです！

使用されている酵母も福島県の開発した酵母の  
2種類ブレンドで香りとしてはさわやかな香  
りが大半ながら、それらが鼻から抜けないように  
甘い香りもほんのり出しているそうです！



(左の写真の左が矢内賢征さんです)

お酒の元となる酒母造りもオリジナルで高温糖  
化酒母に似た通常とはまた違うオリジナルの造  
り方をされておりました。麹は使用している米  
が美山錦というお米でこのお米があっさりとし  
た味にしあがるため、もっと味を出すために糲  
醇な味を生成する純のつけ方をしているこのこ  
とです。このため香りもありながら旨みもある、  
おいしいお酒ができあがるのかと安藤学習！  
また、最後に上の写真はサーマルタンクとして  
一歩己は酵母を多く添加して造っているお酒で  
あり発酵力が強いのでこのサーマルタンクにて  
超低温で最後の醗期間を過ごすこの事！  
なので、この温度操作が出来るサーマルタンク  
は非常に一歩己造りには必要不可欠なアイテム  
との事でした。  
そして仕上がったお酒は飲みましたが、やはり  
今年も美味しいですねーフルーティな香りがほん  
のりもあり米の旨みもどっぷりとありつつ、重  
すぎず、そして酸がさわやかにキレを演出！  
やはり素晴らしいバランスでしあがっております！  
是非お試しくださいませー！