

雑穀から生まれた新しい酒



「雑穀生産日本一」の本市。中でも、ヒエは全国トップの生産量を誇ります。そこに目をつけ、花巻産のヒエを使用し、地域ならではの新しい酒として生まれたのがこの「稗造君」。原料の「稗」と稗貫郡の「稗」にちなんで、名付けられました。現在、国内で発売されているヒエ焼酎は「稗造君」だけです。栄養価たっぷりのヒエを、焼酎文化の本場・九州で醸造した、ヒエの甘みとまろやかな飲み口が魅力の「稗造君」を皆さんもどうぞ



ヒエ畑が広がる本市の田園風景。ヒエを原料として、そばやお惣菜、お菓子など、さまざまな加工品が作られています。「雑穀の里・花巻」ならではのですね

三酒の人気「参酒」

大地の恵み

**焼酎**

Japanese Spirits

三酒の人気「貳酒」

珠玉の輝き

**ワイン**

Wine



▶秋、収穫したブドウを破砕、ブドウの甘酸っぱい香りが、辺り一面に広がります



▲大迫地域でワイン造りが始まったのは昭和37年のこと。以来、地元産のブドウにこだわり、生産者と造り手が協力合って、ブドウの魅力を最大限に引き出したワイン造りを目指してきました。最近では、栽培品種も多様化。さまざまな味わいのワインが造られています。畑(土)とブドウと人の調和が奏でる繊細で優雅な味わい。それは、ワイン造りに携わるすべての人の情熱の結晶です

◆左より…五月長根葡萄園(白)・月のセレナーデ(赤)

早池峰の風と大地にはぐくまれた繊細な香り

こだわりの酒「ヒエ焼酎」

JAいわて花巻 生活推進部長 **吉田 萬吉 さん**

雑穀生産量日本一の花巻ですが、これまでヒエは粉末以外の方法で加工・消費されることはありませんでした。花巻のヒエをもっとさまざまなことに消費できないか。そう考えていたとき、思いついたのがヒエ焼酎です。

市・県の補助金を利用し、この企画を事業化。ただ、私たちに、こんな酒を造りたい」という強い思いと、良質な花巻のヒエはあっても、焼酎造りのノウハウがありません。難しいヒエ焼酎造りにチャレンジしてくれる蔵を見つけて出すことは本当に大変でした。それだけに、平成16年、初めて「稗造君」を限定販売できたときはうれしかったですね。今は、醸造元が県内にはありませんが、将来は醸造も地元で手がけ、「稗造君」を地産地消したいと思っています。

花巻産ヒエ100%の「稗造君」。誰よりも地元の皆さんから愛され、親しまれる酒になってほしいです。



▲「当初、『幼名』として名付けられた『稗造君』。だんだんに『稗造君』が、『稗造さん』『稗造殿』へと成長するかもしれませんね」

ここでしかできない「ワイン」を

㈱エーデルワイン生産部長 **佐々木 久夫 さん**(大迫町大迫)

ワインのときは、原料であるブドウの良し悪しで決まります。私たち造り手は、ブドウがおいしいワインになるように、その発酵のお手伝いをするだけです。

それだけに、ブドウの選別には一番気を配りますね。ブドウを圧搾するときに、良質の原料を選果して仕込むことが、おいしいワインのできにつながりますから、妥協せずに充分気を配って作業しています。

私たちが使うブドウのほとんどは、大迫地域で生産されるもの。どの品種のブドウを育てて、どんな味わいのワインを造るのが、生産者と一緒に試行錯誤しながら取り組む日々です。同じ品種でも育った畑が違つと異なった味わいのワインができていきます。それを飲み比べてみるのも楽しいですよ。ブドウの力をもっと引き出し、おいしいワインをたくさん造って、たくさんの方に飲んでもらいたいですね。



▲「赤、白、ロゼ、さまざまなワインを醸造するタンクは、温度が上がりすぎないように温度調整の見回りが欠かせません」