

ふくしま、いわきの
米で仕込む地酒

日本酒

300年
受け継がれてきた
歴史ある酒蔵



湯長谷藩の館跡近く、城下町の面影をわずかに残す一角に、太平桜酒造はあります。享保10年（1725年）に始まつたという酒蔵の300年近い歴史。その9代目となるのが大平正志さんです。

「ふくしまの地酒」にこだわる大平さんは、近年では主に、福島県が独自に開発した酒造好適米「夢の香やめのかおり」で酒造りをしています。

また震災後は、いわきの復興を願って、いわき市内で収穫された福島県のオリジナルブランド米「天のつぶ」を使つた日本酒の仕込みにも取り組んでいます。「絆」と名付けられたこの酒は、まさに人と人をつなげていくものです。食米として食べられる「天のつぶ」は酒米ではないため、



酒造りには苦労されるそうです
が、「なじみのあるいわきの米で作った酒を飲んでもらいたい」という大平さんの熱い想いが込められています。1月下旬に伺った時、酒蔵にはまさに発酵中の酵母が樽の中でぶつぶつと息

していました。
「うつくしま夢酵母」と「煌き
燐酵母」
「うつくしま夢酵母」
福島県のオリジナル酵母
使ひ、福島県のオリジナル酵母
の「家作酵母」がいるそうで、「同じ米酵母を使っても同じ味の酒にはならないんですね」と大平さん。江戸時代から続く太平桜の酒蔵では、長年棲みついている酵母が加わり、独自のふくよかな味わいを醸し出しているのでしょうか。

地元の人々に長く愛されてきた地酒。いわきの多彩な食材との組み合わせで、その可能性が広がります。これからのおいしい出会いが楽しみですね。

おススメの食べあわせ

魚や肉をやわらかくし
食感をよくする日本酒

日本酒のアルコールは魚や肉の組織をやわらかくする一方、タンパク質の熱凝固を早めるので、やわらかく食感のいい仕上がりになります。飲んでおいしい日本酒は、料理に使ってもいいので、ぜひ試してみてくださいね。「日本酒のエチュベ」は、トマトのグルタミン酸や椎茸のグアニル酸など、具材のうまみと栄養たっぷりのメニューです。

中村 寛子さん
(なかむらひろこ)

上級食育指導士、栄養士、調理師、薬膳コーディネーターなどの資格を持ち、がん予防料理教室、スポーツ栄養教室、ナチュラルヘルシーキッキングなど多彩な講座の講師を務めています。



日本酒の味なお話

日本酒のエチュベ
～いわき野菜バージョン～

日本酒は私たちの主食である米で作られています。子供の頃からお米を食べていることから、大人になって飲む日本酒は体に合うのだと思います。私の店はフランス料理なので以前は白ワインを使っていましたが、地元の食材にあわせていわきの地酒を使うようになりました。酒は一度発酵しているため、料理を使うとうまみがアップします。沸騰させればアルコールが飛びますので、お子さんでも大丈夫。いろいろな料理に日本酒を使ってみてください。また、いわきの食材で作った料理には、いわきの地酒は相性がいいと思います。ここでしか味わえない楽しみ方です。

Hagiフランス料理店シェフ
萩 春朋さん
(はぎ はるともさん)

福島県の食材、食文化の普及に取組み、「料理マスター2014」として農林水産省より表彰されました。さらに、福島県の食材の魅力を発信するため、料理教室も積極的に行っています。



萩シェフの cooking advice!

日本酒が引き出してくれる素材の旨味が調味料になります。鶏肉は火が通り過ぎないように、先に取り出すのがポイント。

エチュベとは、素材の水分だけで煮し煮する調理法。フライパンひとつでできる簡単料理です。

日本酒のエチュベ
～いわき野菜バージョン～

【材料】4人分

食 材 / 日本酒(200cc)・鶏もも肉(1枚/300g)・ネギ(1本)・トマト(1個)・椎茸(2個)・小麦粉(適量)

調味料 / 塩(適量)

アレルギー物質 / 小麦粉



クッキングポイント!



Hagiフランス料理店 シェフ
萩 春朋さん
(はぎ はるともさん)

1日1組のお客様を大切に、いわきの旬の食材

のおいしさを生かした料理を提供。福島で唯一

の農林水産省料理マスターとして、生産者と

料理のいい関係づくりをめざしています。

Hagiフランス料理店 電話: 0246-26-5174

いわき市内郷部台壱町鬼越1711-10

1日1組のお客様を大切に、いわきの旬の食材

のおいしさを生かした料理を提供。福島で唯一

の農林水産省料理マスターとして、生産者と

料理のいい関係づくりをめざしています。

Hagiフランス料理店 電話: 0246-26-5174