

株式会社剛烈酒造見学のご報告とお知らせ

昨年11月26日(火)常陸太田市にある株式会社剛烈酒造を北部ブロック8名で見学しました。

2月2回「ハピデリ」の『ご当地マルシェいばらきじまん』ページにて

剛烈酒造の「常陸太田のおそば屋さんの会 そば焼酎」を、北部

ブロックおすすめ商品としてご紹介することになり、商品学習のため酒蔵を見学させていただきました。



剛烈酒造は約200年前の江戸後期に創業し、現在のご当主は6代目になります。日本酒はもちろん、焼酎も醸造している老舗の酒蔵です。近年は地元産のかぼちゃや、さつまいも、そばを原料に使用した焼酎も商品化しています。2011年の東日本大震災では、レンガ造りの煙突が倒壊するなど多くの被害に遭われたそうです。蔵の中には修復した跡も残っていました。



日本酒や焼酎の製造工程の説明を聞きながら、蔵の中をたくさん見学させていただきました。古い道具もあり、代々受け継がれている道具や機械などを大切に使っている様子がよくわかりました。

また原料を発酵させたばかりのタンクから、蒸留しろ過され透明な状態になった焼酎のタンクを見せていただいたのは、とても貴重な体験でした。

ここからは「常陸太田のおそば屋さんの会 そば焼酎」についてご紹介します。

この焼酎は、玄そばの最高峰と称される常陸秋そばの発祥の地である常陸太田市で、市内のそば店のブランド力を向上させるために発足された「常陸太田のおそば屋さんの会」が本気で考えて作られたそば焼酎です。

地元の玄そばを原料に使用したこの焼酎は、そばのようにすっきりしたのと越しと、ほんのり甘い後味がありロックやそば湯割りでお楽しみいただけます。

今回2月2回の「ハピデリ」に掲載されるのは、右の写真の720mlの商品です。

このサイズは一般にも販売されていますが、180mlの商品は「常陸太田のおそば屋さんの会」の常陸太田市内のそば屋でのみ飲むことができます。



私たち北部ブロックでもそれぞれ自宅で試飲し、おすすめコメントを考えました。

このそば焼酎は、常陸太田市産のそばを使用して丹精込めて作られています。すっきりキレのある味とそばの豊かな香りを存分に味わえる特別な1本です。

ぜひこの機会に、そば焼酎の美味しさを味わってみてはいかがでしょうか。

『大地のめぐみ産地見学会』開催報告♪

みなさんは、「グリーンBOX」をご存知ですか？

産地消の新鮮野菜ボックスで、7つの産地からできています。11月27日(水)、その中の産地の一つである「(農)大地のめぐみ」にて産地見学会を開催しました。

当初は、サトイモの収穫予定でしたが雨の影響で変更になり、珍しい野菜を収穫させていただきました。

ケールは青汁に入っているイメージですが、生で食べるのがおすすめです。

カツオ菜は、知らない方が多いかと思いますが、九州の野菜で生産者の方も初めて作ったそうです。

煮浸しがおすすめとのこと♪

お昼は、大地のめぐみの生産者ご自慢の野菜を使ったお料理を準備していただきました。

さっそくカツオ菜の煮浸しをいただき、とってもおいしかったです。どの料理もおいしく、参加者のみなさんはレシピを聞いたりして、楽しい時間を過ごさせていただきました。



ケール

カツオ菜



生産者さん手作りの昼食



生産者の寛田さんと記念撮影

〈参加者の感想〉

- ・初めての参加で農家さんとのふれあい、野菜を買えたことがよかったです。
- ・収穫体験、ネギ、ケールなど珍しい野菜の育った畑を見られてよかった。生産者の説明も身近に感じられてよかった。
- ・野菜取りの体験は初めてなので楽しかった。農家さんの大変さを感じられ、ムダにしないよう調理したいと思った。

グリーンBOXに登録してみませんか？

グリーンBOX(お届け品目6~7品)とグリーンBOXミニ(お届け品目4~5品)の2種類があり、ご登録いただくと毎週お届けします。BOXの中には野菜の産地や生産者名、レシピや保存方法など役立つ情報を掲載した生産者からのお便りが入っています。お休みも注文書に記入するだけで簡単にできるので便利です。まずは、ハピデリ“ご当地マルシェ”ページをご覧ください♪

