



来福酒造にお願いした理由

「来福酒造への橋渡し」
トラストメンバー 林公則

来福酒造は、約 300 年の歴史をもつ伝統ある蔵で、茨城県内の筑西市にあります。純米酒・笑鴨の醸造先候補として知人の酒店から紹介され、そこに決めたのには、来福酒造が有する高い醸造技術のほかに、大きく二つの理由がありました。一つは、来福酒造現社長の藤村さんがチャレンジングな試みをなされる方だったからで、これまで様々な種類のお米でお酒を醸造されているということをかいていました。笑鴨の原料米は、「いのちの壱」という品種の飯米なのですが、経験豊富な来福酒造であれば「いのちの壱」のポテンシャルを最大限に引き出し、美味しい純米酒を造ってくださるのではと考えお願ひしました。もう一つの理由は同じ茨城県内にある酒造だったということで、自分たちが育てたお米を地元でお酒にしてもらいたいと思っていました。笑鴨の主要な販売先が県内なのは、地元でできたものをできるだけ地元の人に味わっていただきたいからです。これからも笑鴨で茨城県を明るく盛り上げていければと考えています。



何故に酒か

「日本酒作りの発案者」
トラストメンバー 上杉英樹

「百姓は生かさぬよう殺さぬように」とたわ言を徳川家康は記したようだが、明治以降は、徴兵に獲られ、多くが死に片輪にされてきた。それでも大部分は雄々しく生き抜いてきた。そして今度は放射能である。福島第1原発に近い霞ヶ浦東岸の我らの行方にも降りそそいだ。田に 150 ベクレルで、玄米に 15 ベクレル、精米は検出不可能という。「合鴨の 田つくる農や 放射能」種もみの温湯消毒に始まり、合鴨を飼い、無農薬と有機肥料に徹して米を育てる。余り米を 60% 精米して醸してできる酒の飲み心地と酔い心地は 2 合の晩酌で十分である。昔ながらの普通の酒は、今様のカクテル醸造酒とは異なり、特にぬる爛がこたえられない。放射能をばらまいた今様家康を許す訳にはいかないが、禍を福としてどっこい生きていぞ。



デザイン

「デザイン制作」
トラストメンバー 宮崎聡子

絶対に失敗出来ない状況下の中でのデザイン依頼で、かなり緊張感のある仕事でした。とにかく、完成してホッとしています。

緊張感とは裏腹に、実際のデザインはゆるりと良い意味で、気の抜けた感じに仕上がりました。

アイガモちゃん達がのびのびと田んぼで泳ぐ風景を手ぬぐい風のデザインにしています。

このお酒を飲んだ人たちが、実際に茨城県行方市の田んぼに足を運んでみたいと思って頂けると嬉しいです。

今年の手ぬぐいも作成する予定なので、贈答用にもおススメですよ。



HP 開設!

「HP 管理人」
水稲会メンバー 小長谷裕宝

「笑鴨（わらいかも）」ホームページでは、お酒造りの事のみならず、合鴨農法を始めたきっかけや、米作りにかかる意気込み、こだわり、失敗談、お家のカモちゃんなど合鴨農法に関わることを多角的にとらえて、消費者の人達にもわかりやすくをモットーにお送りします。

「笑鴨来福」～合鴨農法で創るボクらの未来～
<http://aigamo21.jimdo.com/>
にて読者たったの 56 人だけれども好評配信中!!