





ふるさと名物  
Furusato Meibutsu

応援宣言

福島県喜多方市  
平成28年3月26日



## 地域のプロフィール

喜多方市は福島県の北西部に位置し、東に磐梯山、北西に飯豊連峰を望む農村地域です。平成18年1月4日に「喜多方市、熱塩加納村、塩川町、山都町、高郷村」が合併し、新しい喜多方市が誕生しました。

喜多方市は、日本三大ラーメンの一つに数えられる「喜多方ラーメン」や、4,000棟を超える蔵が現存する「蔵のまち」として知られており、稲作を中心に、アスパラガス、きゅうり、ミニトマトなどの園芸作物を取り入れた農業、清らかな水と良質な米を原材料とした酒造業、醸造業が盛んです。特に日本酒は、近年国内外から高い評価を受けるようになり、平成27年度の全国新酒鑑評会においては、喜多方市の4社の蔵元の日本酒が金賞を受賞しました。

また、多くの市民が製造業に従事しており、アルミ関連産業や食品加工業などは、当市の重要な産業分野の一つとなっています。

さらには観光振興にも力を入れており、全国に先駆けて地域特性を生かしたグリーン・ツーリズムに取り組み、今では農家民宿や農業体験の受入れも定着しています。また、三ノ倉高原には、春は菜の花、夏はひまわり、秋はコスモスが楽しめ、冬はスキー場として一年を通して誘客できるしくみを作り、今では喜多方市の新名所となっています。

喜多方では一年を通して多くのイベント等が開催されており、さまざまな分野で官民一体で地域づくりに取り組んでいることが特徴です。

### ◆ふるさと名物(主な地域資源)

## 日本酒

～ 清らかな水と旨い米から生まれたおいしい日本酒 ～

会津盆地の北部に位置する喜多方市。万年雪をたたえる飯豊連峰などからの豊富な雪解け水は、扇状地内で伏流水となり、喜多方市内に豊かな水を供給しています。

内陸性気候により、夏は高温多湿であることから稲作に適し、冬の豪雪と厳しい寒さが、酒造りや醸造に適した環境を作り出しています。

酒造りは、水・米・寒のシンフォニーともいえるのです。

喜多方の日本酒は、硬度が低い軟水で仕込まれ、喉越しはスッキリとしていながらも甘味と旨味が強い、どこか女性的で優しい口当たりが特徴です。

平成27年7月16日にロンドンで開催された国際・ワイン・チャレンジ2015において、喜多方の蔵元が出品した「純米大吟醸酒」が最高栄誉である「チャンピオン・サケ」の称号を手に入れました。

また、同じ大会において、別の2つの蔵元も普通酒の部でトロフィーと純米酒の部で福島トロフィーを受賞し、世界一の日本酒の里として、地元は大きな喜びにわきかえりました。



良質な酒米



製麹(米麹づくり)



国際・ワイン・チャレンジ  
2015で世界一に

参考: 喜多方市内には明治15年当時、蔵元が約30社あり、今でも11社が当時の味を後世に伝えています。

### ◆関連する地域資源 その1 蔵の町並み

～ 酵母が飲む蔵がある ～

清らかな水と良質の米に恵まれ、酒造りが盛んであれば温度や湿度を一定に保つ蔵の役割も大きくなります。酒造業者が「蔵元」と呼ばれるように、酒と蔵は密接につながっており、それぞれの酒蔵には、独自の酵母が住みつき、その蔵独自の風味を醸し出しています。

喜多方では、酒造業以外にも、味噌・醤油等の醸造業、漆器業など、蔵の特性と相まって発展した産業が今も続いています。

蔵は、日本酒の醸造において気温の変動を抑制する役割を果たすだけでなく、漆器製造にとっては常温乾燥や塵の混入防止に好条件をもたらし、さらには商品の貯蔵や消失・盗難の防止など、多様な役割を果たしています。

また、喜多方の蔵の特徴は「醸造蔵、漆器蔵、座敷蔵、塀蔵、厠蔵」と用途が豊富で、「白漆喰、黒漆喰、煉瓦造、石造」など工法も多様です。

特に、座敷蔵は、主人の書斎、あるいは大切なお客様をお迎えするための特別な蔵として建てられ、喜多方の旦那衆の粋が感じられる蔵が今も数多く残っています。

蔵のまちの楽しみ方としては、通常は非公開の個人の蔵を拝見したり、家人の話を聞きながら地元のガイドとまちあるきができる「とっておきの蔵めぐり」がお勧めです。

近年では酒蔵ツーリズムも人気で、多くの蔵元が酒蔵を開放しながら、日本酒好きのお客様にとことん日本酒を楽しんでいただく工夫をしています。

参考：喜多方市は平成18年9月、日本経済新聞「散策したい蔵の町並みランキング」において、東日本1位に輝きました。



蔵元



酒蔵の内部



酒蔵ツーリズム

### ◆関連する地域資源 その2

## 会津塗

～ 酒が引き立つ器がある ～



会津の漆器の歴史は16世紀の末頃、会津藩主の蒲生氏郷が近江から木地師をよんで漆器の製作を習わせたことに始まります。

戦後の日本は、高度成長とともにプラスチック製の漆器が出回り、木地の漆器そのものは一時低迷しましたが、近年、本物志向により木のもつ本物の味わいが見直されてきました。

さらに地元産漆の使用にこだわり、昭和54年から市内の山林に漆の苗木を植栽し、平成8年から生漆の採取を始めました。その後、学校給食に喜多方産の漆を使った食器を取り入れるなど、子どもたちが地域資源としての会津塗を意識できる取り組みも行っています。また会津喜多方漆器商工協同組合では、「喜多方の日本酒と喜多方産漆を使ったぐい呑みのセット商品」の企画・販売を始め、喜多方市でもふるさと納税の返礼品として採用するなど、会津塗が注目される機会が増えました。

また、喜多方市は平成26年9月22日に、「**喜多方産の酒器に注いだ日本酒による乾杯を推進する条例**」を施行しましたが、単なる「乾杯条例」ではなく、「喜多方産の酒器に注いだ」とし、喜多方の地域資源である日本酒と会津塗による相乗効果を意図した条例となっています。



### ◆知的のんべえのための酒造り講座

喜多方市中央公民館では、平成8年から喜多方の地場産業である日本酒づくりについて学ぶとともに、酒造りの工程を体験できる、「知的のんべえのための酒造り講座」を開催しています。

1月から2月にかけて毎年約100名の受講生が、市内の数社の蔵元に分かれて座学から始まり、洗米、蒸米、麴造り、上槽(しぼり)、瓶詰を延べ10日以上かけて行います。最終日には自らデザインしたオリジナルラベルを貼った「世界に一つだけの自分酒」を12本仕上げ、全ての参加者が自分酒を持ち寄って打ち上げを行うなど、大いに盛り上がる講座となっています。

リピーターも多く、喜多方市における日本酒のイベントの先駆けとしてすっかり定着しました。



知的のんべえのための  
酒造り講座



KANPAI(かんぱい)祭り

### ◆日本酒乾杯条例を施行

平成26年9月22日に、喜多方市は

「喜多方産の酒器に注いだ日本酒による乾杯を推進する条例」を施行し、これを機に宴会において日本酒で乾杯する慣習が大きく広がりを見せ、市民の中に喜多方の大切な地域資源である日本酒への愛着と誇りが着実に広がっています。

### ◆日本酒イベント、多彩に発展

平成27年には「ふくしまデスティネーションキャンペーン」の一環として、「喜多方KANPAI(かんぱい)祭り」、「喜多方酒(SAKE)フェスタ」、「酒蔵 DE 女子会」、「一期一会の酒造り講座」、「喜多方酒蔵寄席」、「喜多方酒蔵探訪のんびりウォーク」、「絶対日本酒が好きになる日本一の講座 IN 山都」など、多くの日本酒イベントが実施されました。

これらの企画は、それぞれに、目的やターゲットを明確にすることで、より幅広い日本酒ファンの獲得に成功しています。

また、市が多方面へのPRや補助金等により積極的にサポートしており、官民一体の取り組みとして盛り上がりを見せています。



喜多方酒(SAKE)フェスタ



酒蔵DE女子会



喜多方酒蔵寄席



酒蔵探訪のんびりウォーク



一期一会の酒造り講座



### 日本酒を喜多方のブランドに

「豊かで元気な農山村と活力ある生活・観光都市 ～人と自然が共生し水と緑に輝くまちづくり～」を、将来の都市像とする喜多方市は、自然のめぐみ豊かな農村都市として発展してまいりました。

その「自然・歴史・文化」の象徴が日本酒です。

喜多方市には今も11の蔵元がそれぞれに個性的な日本酒の醸造に切磋琢磨しており、数多くの品評会での好成績がその品質の高さを証明しています。

福島県が全国新酒鑑評会で3年連続最多金賞受賞をしていますが、喜多方市も福島県産日本酒の品質の高さに貢献しているといえるでしょう。

喜多方市では昔から「宴会の乾杯は日本酒で」とこだわる愛好家も多いため、市ではこれを条例化し、多くの方に喜多方の日本酒を喜多方産の酒器で楽しんでもらうという文化の醸成に取り組んでいます。

清らかな水と旨い米、酵母が歡ぶ蔵がある、酒が引き立つ器がある、喜多方は地酒を愛し、地酒に愛されたまちです。

このたび喜多方市は、伝統産業への理解と地産地消の推進を図り、地域経済の発展を目指すために、「喜多方産の日本酒」、そしてそれにまつわる「蔵の町並み」、「会津塗」を、ふるさと名物として応援宣言します。



喜多方市長 山口 信也