

# オール藤枝の地酒 「志太泉 純米吟醸 藤枝 誉富士」

## 生産農家からの視点～ 米作りへの挑戦を支えたのは好奇心と浪漫。

2013年の秋、酒米造りという、未知の分野に4人の男の挑戦が始まりました。

開発者の宮田さんを始め、多くの皆様、行政機関にお世話になりながら、試行錯誤のスタートでした。自分たちの作った米で、出来上がった酒を確認したい。どんな酒ができるんだろうという湧き上がる好奇心とロマンが大きな支えでした。

地元から発信したい、地域を元気にしたいという想いを蔵元と共有した結果が、爽やかでフルーティーなお酒に繋がったのかと思います。誉富士開発者の宮田さんが志太榛原農林事務所に在籍(当時)したのも偶然の縁でした。

「助宗は土が肥えている。昼夜の気温差も大きくデンプンのつまったよい酒米が出来る。」という言葉に大きな勇気を頂きました。現在の中山間地域には耕作放棄地という大きな課題があります。誉富士の圃場にも、一部遊休田が含まれますが、酒米作りを通じた農業の再生という意味では、まだ一步を踏み出しただけと考えております。



藤枝市から、農商工連携による「6次産業化プロジェクト」として採択して頂き、資金面やアイデア面などの多角的な支援を頂いております。2014年からは、さらに1名が米の生産に加わり、作付け面積も増え、収穫高も増えました。今後もさらに増やしていく予定です。



### 【誉富士の特長】

・出穂、成熟期は「山田錦」と同等の晩成熟期です。稈長が「山田錦」より24cm短く、穂長もわずかに短い、穂数はほぼ同じです。・タンパク含有量は「山田錦」並みで低く、優れます。・心白の発現は「山田錦」よりも多く、玄米断面における心白の形状は線状です。精米特性は、ほぼ「山田錦」並みで、高度精白にも耐えられます。

## 志太泉からの視点～オール藤枝の酒は蔵元としての原点回帰。

地産地消という言葉がなかった頃から地方酒蔵は、地元の酒米を使い地元の人々に飲まれておりました。しかし、現在は、物流の発達により、原料米は、他県産の酒米に依存するようになりました。今回の蔵のすぐそばで『誉富士』を栽培し、『瀬戸川の伏流水』を仕込みに用い、『静岡県酵母』による『静岡流吟醸造り』により『静岡型の純米吟醸酒』を醸すことは、酒蔵にとって原点への回帰となります。また藤枝をイメージして藤色のラベルとしました。地元の方に地域の銘産品として親しみ深くかつ誇りをもって頂く酒を目指しております。

精米歩合は55%です。吟醸としての爽やかさと米の個性が生きる精米歩合だと考えています。徹底した米洗いにより雑味を抑え、爽やかさため一回火入れ急冷で仕上げました。爽やかな柑橘系の吟醸香があり、味わいは透明感のある爽やかさ、ヴィヴィットな酸の存在感に加えて米由来のふくよかな旨みがあります。春のフレッシュさも魅力ですが、秋上がりによる熟成も楽しみです。平成27年度は米が軟らかい年でしたので、お酒としてもかなり米のうまみがのりました。



- ◎「純米吟醸 藤枝 誉富士」は、藤枝産の原材料にこだわった酒です。米、水、酵母すべて純藤枝(静岡)産です。
- ◎酒造りも静岡を意識していますので、味も香りも爽やかな静岡県型の酒です。
- ◎地場食材と相性がよく、特に鮮度の良い地元野菜や魚との相性は抜群です。
- ◎米作りと酒造りを通して持続的な農業を志向しさらに地域再生を目指しております。

◎純米吟醸誉富士は、藤枝市内を中心とする静岡県内の志太泉特約店にて販売しております。

静岡県藤枝市宮原423番地22の1  
株式会社 志太泉酒造  
電話054(639)0010  
FAX054(639)0777  
info@shidaizumi.com



日本酒度+3.0 酸度1.2 静岡県酵母NEW-5  
1.8L 2600円(税抜希望小売価格)  
720ML 1300円(税抜希望小売価格)