

# Fukushima with a SMILE! つながる東北



Jun.2024 Vol.66

## 福島県会津地方 ▶▶

会津地方の酒造りに適した気候風土と古くから培われた酒造りの技術等が融合して醸造された「日本酒」における共同事業を行っている会津若松酒造協同組合の理事長の蔵元を紹介します。

また、東北最古の焼き物として約400年の歴史を誇り、作風の違う12の窯元が伝統と歴史、時代性を取り入れて創り出している福島県伝統工芸品も一緒に紹介します。



# 辰泉

## 合資会社 辰泉酒造

住所：福島県会津若松市上町5番26号  
HP： <https://www.tatsuizumi.com/>



創業以来、会津の恵まれた環境のもと、大量生産・大量販売方式を避け手造りの良さを生かした丁寧な酒造りを心掛けています。

01

酒米



幻の酒造好適米  
「京の華1号」

一度会津での作付けが途絶えた「京の華1号」を復活させ、今も変わらぬ情熱を持って良い米を地元農業者と共に育てる事から酒造りに取り組んでいます。

02

仕込水



自然湧水と  
清浄な井戸水

磐梯山麓および飯豊山麓の自然湧水と地下より湧き出る清浄な井戸水を用いて酒造りを行います。

03

仕込



一本ずつ  
丁寧な手仕込み

酒本来の馥郁(ふくいく)たる香りともろやかな風味・旨味を引き出し、飲む人の心に感動を与える清冽な酒を造るため、「こだわり」の姿勢を変える事なく、酒造りに取り組んでいます。

## 商品紹介

### 京の華シリーズ



会津産酒造好適米「京の華1号」を使用したお酒です。甘酸苦辛のバランスと余韻のある独特の旨み。

### 辰泉シリーズ



「辰泉」は辰泉酒造のメインブランドです。地元会津産の米の旨みを生かした正統派の味わい。

### 鶴ヶ城シリーズ



会津のシンボル「鶴ヶ城」の名を冠した県内限定発売酒。穏やかな香となめらかな飲み口、コクのある旨み。

# 会津本郷焼



The traditional Aizu Hongou Pottery has been passed down since 1593 and continue developing.  
会津本郷焼  
AIZU HONGOUYAKI

## 伝統400年。東北最古の窯場「会津本郷焼」

1593年。会津若松城主・蒲生氏郷がお城の改修のために播磨国（兵庫県）から瓦工を招き、瓦を焼かせたのが始まりといわれています。はるか400年以上も前、安土桃山時代のことでした。



明治時代ころの原土場

### 歴史と文化

会津本郷焼。東北最古で、全盛期は100を超える窯元があった焼き物の産地としては、あまりに知名度が低いかもしれません。会津という肥沃な盆地にあったために、地域内での需要で十分だったこと、自らの作品を売り込むことを避ける会津人気質が、会津本郷を焼き物の秘境とならしめたのでしょう。

会津本郷焼には、瓦焼の流れをくむ土物（陶器）と、大久保陶石を原料とした石物（磁器）があります。石を原料とした焼き物の産地としては、関東以北唯一です。会津本郷焼の全盛期には、大小合わせて100以上の窯元がありました。本郷の上り窯から煙が立ち上らぬ日はなかったといわれています。

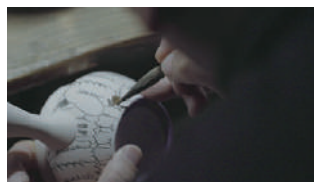
### 陶器と磁器



陶器（宗像窯）と磁器（富三窯）の作品



会津本郷焼の面白さは、12の窯元それぞれの個性の豊かさ。陶器と磁器が同時に作られること自体、産地としては珍しいものですが、さらに、本郷焼と総称してよいものか迷ってしまうくらい、作風も、方向性も、考え方も多種多様なのです。しかし今、それぞれの窯元が、会津本郷焼という稀有な産地を残すべく、ともに手を取り合っています。



問合せ先 会津本郷焼事業協同組合

TEL 0242-56-3007  
Email kumiai@hongoyaki.or.jp  
HP <https://aizuhongouyaki.jp/>

