

令和元年 5 月 8 日

南相馬市小高区の農家×仁井田本家×福大生が一丸となって造った 稲 純米吟醸「雄町」が今年も完成しました！

「うんとイイトコ南相馬」の農業プロジェクトでは、南相馬市小高区の有機農家の根本洸一氏と共に、昨年より酒米「雄町」を栽培してきました。また今年の2月には、仁井田本家の協力を得て、日本酒を醸造する過程を見学・体験し、日本酒造りについて学んできました。

そして今回、初めて醸造に農業プロジェクトの学生が参加し、【稲 純米吟醸「雄町」】が完成いたしました。

農家×酒蔵×福島大生の熱い想いがつまっている生酒になりますので、ぜひ、告知等をよろしくお願いいたします。

学生団体「うんとイイトコ南相馬！」

全学類生が受講できる地域実践学習「むらの大学」を1年生で受講し、南相馬市小高区にてフィールドワークを行なったメンバーで構成され、2年目以降も継続して南相馬市に関わり続けています。

《 農業プロジェクト 》

むらの大学を通して南相馬市を中心とした農業の現状や課題を学んできました。さらにこの学びを活かして、実際に農作業を体験し、農業や南相馬市の現状に関心を持ってもらうべく、農作業の様子の情報発信や、自分たちで栽培した野菜を使用した料理を振る舞い、南相馬の農産物のPRする活動等を行っています。

福島大学「うんとイイトコ
南相馬」農業プロジェクト
メンバーです！！



稔 純米吟醸「雄町」

このプロジェクトは、郡山市の酒蔵仁井田本家が震災以降、風評被害に苦しんでいる県内の農家さんと共に「チーム福島」として、福島の米で、福島の酒蔵が仕込んだ日本酒を作ろうと、南相馬市小高区で有機農業を営む根本さんに酒米雄町の栽培を依頼し、2017年からスタートしました。

そして今回、2年目の「雄町」の醸造に福島大学「うんとイトコ南相馬」の学生が酒米の栽培から醸造、完成まで関わり、ついに、農家・酒蔵・学生の「福島の田んぼを守り繋いでいきたい」「福島の農業を盛り上げたい」という熱い思いが純米吟醸としてカタチになりました。



商品名	稔 純米吟醸「雄町」 生
価格（720ml）	1,944 円
価格（1800ml）	3,888 円
原材料	米（国産）・米糀（国産米）
原料米	雄町
精米歩合	55%
アルコール度	16
取扱店	(福島市) 橋内酒店、越後屋 (保原町) 根本酒店 (郡山市) 東屋本店、加登屋酒店、 リカショップ やまいち、清水台平野屋 泉屋酒店、会津屋酒店 (会津) 五の井商会、渡辺宗太商店 (いわき) 福島空港ビル

(お問合せ先)

福島大学「うんとイトコ南相馬！」農業プロジェクト

担当：鶴蒔かれん 以下の SNS メッセージよりご連絡ください

< 最新情報はここから >

- Facebook <https://www.facebook.com/untoetoko/>
- Twitter https://twitter.com/unto_etoko



Facebook ページ



Twitter