

第16代 かさま観光大使を紹介します!

市の観光イベントや県内外の観光キャンペーンで活躍するかさま観光大使の第16代目に、小松崎なつ希さんと平澤直子さんの2人が選ばれました。

先輩の第15代目大使2人とともに、平成28年4月から30年3月までの2年間、笠間市の観光PRを行っていきます。

皆さん、よろしくお願いします!

ひらさわ なおこ
平澤 直子

水戸市出身
笠間市在住27歳

笠間市民の皆さまの優しさ、笠間の自然などの魅力をお伝えしたいです!

「また来たい」と思っただけのようにがんばります。



こまつぎ なつき
小松崎 なつ希

小美玉市出身
笠間市在住27歳

幼少期より足を運んでいる笠間の素晴らしさをお伝えできるようがんばります。同時に、皆さまに笑顔もお届けしたいです!

…今月の訪問先…

須藤本家(株)

日本最古の酒蔵が取り組む
おいしいお酒のための
地産地消

地産地消=食べて、かさま応援!

グルメイトが行く!

地産地消応援団の「笠間グルメイト」が、地産地消協力店をレポートします。この記事に関するお問合せは、農政課(内線527)へ。

地産地消を取り入れる理由

酒造りの原点は「米、土、水、木」です。樹齢800年以上の木が当蔵を囲み、おいしい伏流水が湧いています。須藤本家では、洗浄から仕込み水まで、すべてこの伏流水を使用しています。

その水に合うのは、やはりその土地の米ではないかとの思いから、以前使っていた山田錦から笠間産コシヒカリに変更しました。雑味のないお酒を造るには、刈り取られてから5か月以内の米を50%以上削り取って使用するため、大粒の一等米にこだわっています。



▲敷地内にある伏流水の井戸。お酒を造ってもおいしい水は、お茶を入れてもお料理に使ってもおいしく、お花を生けても長持ちするそうです。



須藤本家のお酒

製造されている日本酒はすべて無ろ過の純米大吟醸酒。加熱殺菌処理をしない生酒での販売にこだわっています。

日本で最初の生酒の販売を行った須藤本家さんは、貯蔵管理も全て生酒のままで行う、日本唯一の酒蔵です。「自然のままが一番おいしい」と生酒にこだわる心意気とその技術に圧倒されました。

試飲させていただいたのは、山桜桃、郷乃響生酏純米大吟醸、郷乃響純米大吟醸(黒吟)

確かに雑味などを感じることもなく、するりと喉を通り、ふわりと体に染みわたっていききました。



須藤本家(株)の皆さんとグルメイト



左から、社員の おおもりてつお、なめかわみやこ、
グルメイトの ながたしゅんこ、
須藤本家代表取締役 須藤源右衛門さん
グルメイトの あべちかこ、かわかみゆみこ

須藤本家株式会社

住所/笠間市小原2125 電話/0296-77-0152
直売所・酒蔵見学(要予約)/10:00~15:00
定休日/土日祝日

取材を終えて 日本よりも世界で有名な須藤本家。足を踏み入れたのは初めてでしたが、「伝統」「格式」「革新」が息づく蔵元だと感じました。ここには書ききれないたくさんの感動は、ぜひ皆さんの舌で感じてください。(笠間グルメイト)

掲載を希望する地産地消実施店を随時募集しています