市制５０周年記念事業

リンゴの花のライトアップ

■リンゴの花言葉はたくさんありますが、「もっとも美しい人へ」あるいは「選ばれた恋」など、非常にロマンチックなものもあります。サクラの花の華やかさ、ツツジの花のような色彩の鮮やかさはありませんが、リンゴ農家にとって、世界中で一番大事なリンゴの花。その花を多くの人に見ていただきたいと、四月二十五日から一週間にわたり、リンゴの花のライトアップを行いました。

■終戦後に植えられた矢板のリンゴは、現在二十数軒の農家が栽培し、市の特産品として歴史を培ってきましたが、今では県内外に広く知られています。市制五十周年の今年は、記念事業の一つとしてりんご祭りを行うことになり、実行委員会が結成されましたが、今回のライトアップはその一環。

■花が咲くこの季節、リンゴ農家はもっとも忙しい時期で、ゆっくりおもてなしをする時間がありません。ライトアップなら花を見たことのない方にも、春の宵のひととき、ほのかな香りと可憐な花を、自由に鑑賞していただけるチャンスを提供できると考えました。

■初の試みで、どれだけの人が来てくださるか、またライトアップ自体がどんなふうになるのか予測できないまま始まりました。初日は甘酒やリンゴジュースの試飲、お米の無料配布などを行いましたが、それに加えて山びこ観音太鼓のみなさんが、それこそ花を添えてくれました。夕暮れとともにライトアップされたリンゴ園を背景に、勇壮な太鼓の音が響き渡り、観客の皆さんからは大きな拍手が…。

■秋の実りの季節に思いをはせながら、ゆっくり見ていただきたいという思いが通じたのか、日が完全に落ちて暗くなっても、カメラを抱えた人や家族連れ、カップルなどがライトに照らされた園内を散策していました。

矢板の名産紹介

梅・桜から始まる花見のシーズンが到来。花見と言えば花見酒ということで、今回は矢板の酒蔵を取り上げました。

株式会社富川酒造店　代表銘柄【忠　愛】

大正二年に現在地大槻で創業。「地酒は地方の食文化」が会社の経営理念。地元本意の酒造りを目指し、地元の米を使用し、地元の人の好みにあった酒を造るために水田づくりから一貫して自分で米を作り、その米を使って芳醇（ほうじゅん）な香りとサラッとした味わいのある純米酒や吟醸酒を造っている。

このことを多くの人に知っていただくために「米造り、酒造り体験ツアー」を積極的に行っている。これには毎年三十～四十組のグループが参加している。

ツアーの参加者は

■田植え体験【五月に酒蔵の前の酒米用水田に手による田植え】

■稲刈り【九月に鎌を使って収穫】

■仕込み体験【二月ごろ酒米がどのように日本酒へ生まれ変わるか】

■新酒受取【三月末に酒蔵祭り　新酒のお披露目、利き酒、お酒の受け取り】

と年間を通して体験し、「自分で造った、世界に一本しかない日本酒」を手にすることが出来るツアーである。

森戸酒造株式会社　代表銘柄【十一正宗】

明治七年に現在地東泉で創業。当地は高原山の伏流水が豊富で、今でも四～五メートルも掘ると井戸水が出てくる。会社の経営理念は“地域に愛される酒作り”を目指し、「水」「米」「人」すべてを地元で調達している。

オーナー杜氏の恩師が、自然界の花から純粋分離に成功した花酵母で仕込んだ“花酵母の酒シリーズ”を一昨年から発売し、好評を得ている。現在は矢板になじみの深い花を使った品種、“さくら・ツツジ・りんご”のほかにも数種販売している。

特に「りんご」は、地元のリンゴ農園から分けてもらった五千株の花から分離培養された花酵母で仕込んでいるため、矢板純正品ともいえる。

十月から四月にかけての仕込みから新酒が出来上がるまでの間は微生物が相手なため、昼夜を問わず温度管理をするなど、寝る間がないほど。

この苦労もお客さまがおいしく喜んでいただけることで、元気を取り戻すことができ、新酒の開発にも積極的に取り組むことができると、五代目社長は意欲を語っていた。