関東版

NOSAI
▶NOSAIとちぎ ☎028(683)5531
▶NOSAIぐんま ☎027(251)5631
▶NOSAI埼玉 ☎048(645)2143
▶NOSAI山梨 ☎055(228)4711
茨城県、千葉県、東京都、神奈川県でも1月1週号関東版を制作しています。QRコードからご覧ください。

深谷ねぎの焼酎「ねぎらい」

深谷ねぎ焼酎ねぎらいの会　埼玉県深谷市

爽やかな風味とうまみ

【埼玉支局】深谷市の馬場茂さん(74)は、同市特産の「深谷ねぎ」4㌶と水稲2㌶を栽培する。会長を務める「深谷ねぎ焼酎ねぎらいの会」では、深谷ねぎを使用した焼酎「ねぎらい」を委託製造する。

会員は生産者7人と地域の酒店店主1人。会員が栽培する水稲「彩のかがやき」を原料に、原材料の約15%に深谷ねぎを使う。製造は長野県小諸市の大塚酒造に委託。2025年は約3千本製造した。JAふかやの葬祭部門で葬儀などのお供え物に採用されているほか、市内の酒店や道の駅などで販売される。

馬場会長（後列右から2人目）と深谷ねぎ焼酎ねぎらいの会の会員

使用するネギを甘みが増す1月下旬に収穫。青果出荷にも適した太く高品質なものを選ぶ。近年は猛暑で虫害や軟腐病の発生が増えており、圃場の見回りや防除、排水管理の徹底などで品質維持に努めている。

ねぎらいはアルコール分25%に調整した焼酎と、35%の原酒を製造。ロックで飲むのがお勧めで、口当たりが良く、ネギの爽やかな風味とうまみを感じられる。原酒は、香りをより強く感じられるのが特徴だ。

自家用のほか、地域色豊かな手土産としても人気がある。馬場会長は「猛暑の影響で主原料の米の安定生産が課題。丹精込めた深谷ねぎを焼酎として味わってもらえたらうれしい」と話す。

ねぎらい㊨1850円（税別）、ねぎらい原酒2525円（税別）。720㎖入り

「和梨のシードル」「和梨のワイン」

里見梨シードル研究会　群馬県高崎市

5品種以上をブレンド

ナシの状態を確認する高瀬代表

【群馬支局】高崎市の里見梨シードル研究会（メンバー5人）は、特産品「里見梨」を使用した果実酒の「和梨のシードル」と「和梨のワイン」を企画し、販売する。

里見梨は榛名山麓の里見地区で栽培されるナシの総称。果実酒には果汁が多い「幸水」と、甘さと酸味のバランスが良い「王秋」を含む5品種以上をブレンドし、味に深みを出す。研究会と醸造所で品種のブレンドや味を微調整。和梨のシードルはナシの甘さを生かしたすっきりとした味にし、和梨のワインは糖を少し加え、飲みやすい味に仕上げる。

「栽培するだけでなく、付加価値を持たせたいと考えていた」と話す高瀬好男代表(64)は、2019年に昭和村の奥利根ワイン株式会社と試作を開始。21年に研究会を立ち上げ、奥利根ワインでナシ2㌧の醸造を開始するとともに、当時の研究会メンバー4人全員が一般酒類小売業免許を取得し、22年に販売を始めた。

商品は研究会メンバーの直売所などで販売されるほか、高崎市のふるさと納税返礼品にも採用される。販路拡大を図るため、メンバー5人が酒類卸売業免許も取得する。

高瀬代表は「産地の活性化やナシ作りの魅力につなげ、若い人たちにバトンをつないでいきたい」と笑顔で話す。

（本所　石田、小林）

5品種以上をブレンドした「和梨のシードル」。ナシの風味が口いっぱいに広がる

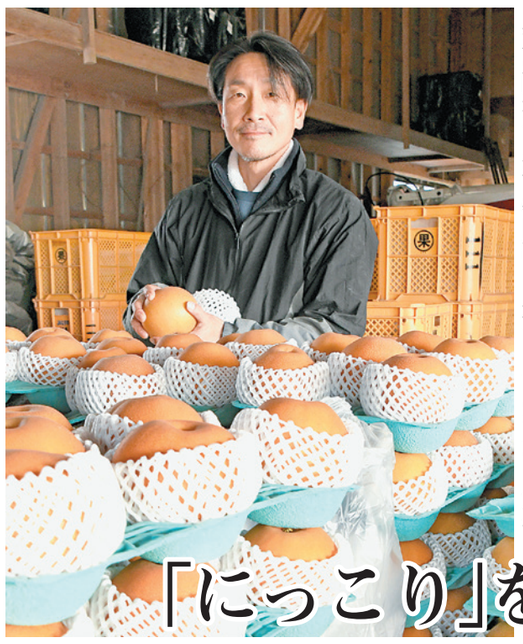
農作物で酒醸造
新たな魅力発信

農作物に付加価値を持たせ、新たな魅力を広め、地域のイメージやブランド力の向上につながる一つに「酒」があります。それぞれの土地で栽培された農作物の特徴を生かした味と香りを楽しめます。今号では栃木県と群馬県、埼玉県、山梨県の特産酒の原材料を生産する農家を取材し、栽培の工夫や思いなどについて聞きました。

等外ナシで果実酒

JAなすの梨部会　栃木県

「にっこり」をアピール


「市の認知度向上に期待する」と渡邉部会長

【栃木支局】JAなすの梨部会では、大田原市須佐木の渡邉酒造株式会社による新たな果実酒製造に協力し、原料となる等外のナシを供給している。市の構造改革特別区域計画「おおたわら果実酒特区」が国から認定を受け、2025年10月末に醸造を開始。特区認定で2㌔からの小規模製造が可能となった。

同市黒羽向町の渡邉亮同JA梨部会部会長(49)は「幸水」「豊水」「にっこり」など約177㌃を栽培する。部会員50人が利用する選果場では毎年、ナシ約50㌧が等外品となり、系統出荷できずにいた。「25年は晩生の県開発品種・にっこりを醸造用に出荷してもらった。市産のナシを使用した果実酒が広まれば、市やにっこりを広く知ってもらえる」と話す。

同社では被害果や未熟・過熟果も問題なく使用する。渡邉部会長は「26年は全ての品種を活用してもらえたら。市の認知度向上や全国へのアピールを期待している」と話し「加工品は味の調整が難しい。アルコールが加わって、どんな風味になるのか楽しみ」と続ける。

果実酒は県北部の小売店や土産店を中心に販売されるほか、市のふるさと納税返礼品にも採用される見込みだ。同社の渡邉英憲代表取締役(52)は「フードロス対策に取り組むとともに、新たな地域ブランドを創出したい」と話す。

イチゴやブルーベリーでも果実酒製造を計画。26年夏からイチゴの醸造を始める予定だ。

（本所　石川）

赤ワイン「シャトーリエゾン」

堀内　孝さん　山梨県笛吹市

副梢栽培で品質向上

「副梢栽培について山梨大学に講義を聞きに行った」と堀内さん

【山梨支局】「5年、10年先を見据えた高品質ワインを造りたい」と話すのは、日川中央葡萄酒株式会社の堀内孝さん(71)。笛吹市でブドウ120㌃（醸造用90㌃、生食用30㌃）とモモ30㌃を栽培する。生食用をJAなどへ出荷し、醸造用は自社でワインに加工し販売を行う。2020年からは一部のブドウ「マスカット・ベーリーA」で「副梢栽培」を実施。赤ワイン「シャトーリエゾン」を製造する。

副梢栽培とは、新梢が伸長する6月に摘心し、房を一度全て落とした後、副梢にできた新たな房を11月に収穫する方法。成熟期間を2カ月以上遅らせることで成熟期が高温に当たらず、ワインの品質向上が期待できる。

堀内さんは「近年の温暖化で収穫期が前倒しとなっている。ワインはブドウの成熟期間が長いほど味が複雑で香りが良くなる」と話す。25年は通常栽培の果実を8月下旬から、副梢栽培のものは11月19日から収穫。「雨が少なかったため味が濃縮され、甘みと酸味のバランスが取れたいいものになった」と話す。

24年産は赤白を含め28㌧収穫。副梢栽培では約2000㌔を収穫し、180本のワインを製造した。「副梢栽培は栽培スケジュールが通常と異なるため、病害虫防除が難しい」と堀内さん。

現在、21年産を店頭で販売している。「希少性をPRして、多くの方に味わってもらいたい」と話す堀内さん。ブドウ「甲州」など他品種での副梢栽培も検討している。

「シャトーリエゾン2021」（辛口、ミディアムボディ）750㎖3500円（税込み）