

◆背景

震災から9年経過するも、富岡町では未だ避難指示が解除されない地域が残り、諸問題が山積する中、帰還した町民の「生業」の回復には人並以上の努力が必要です。

とみおかプラスでは、このような状況を踏まえ、町の基幹産業であった一次産業について6次化商品開発を行い、営農意欲と商品の消費による所得拡大など地域発展の礎の再構築にチャレンジするプロジェクトを立ち上げました。

町内で丹精込めて生産される酒米（福乃香／福島県推奨）を醸造し、その日本酒に合う肴を開発し「マリアー酒（しゅ）」させることで、“富岡町といえば、この酒と肴”という新名物を創出することで、営農再開や耕作放棄地の解消と、町内に生業と人の流れを生み出し、地域創生のきっかけを作ることを狙いとしています。

◆日本酒の醸造と肴レシピの開発

地域の蔵元の協力による「純米大吟醸」の醸造と、日本酒にマッチする「肴」のレシピを研究開発し、ご当地名物として位置づけ、地域に新たな魅力を創出し、生業の回復と来訪者を呼び込むツールを創出します。

メインターゲット

町内居住者及び町外来訪者

イメージシーン

町内飲食店で提供展開

富岡町産日本酒

純米大吟醸

肴レシピ

富岡町はじめ双葉郡で収穫された農産物、海産物を使用したもの

事業期間

2020年4月から3カ年

◆ Made in 双葉郡の日本酒と肴の「マリアー酒」

【酒米について】

富岡町関ノ前地区で生産される酒米（福乃香／福島県推奨酒米）を使用。栽培は福島県及び東京農工大学（2019.1 富岡町と地域包括連携協定締結）の連携協力による。

【醸造・ラベルについて】

地域の蔵元に協力依頼し、精米歩合40%程度とした「純米大吟醸」を醸造し、県内の書家・千葉青藍さんにラベルを揮毫協力予定。

【肴レシピについて】

地元食材を活用したレシピの研究開発を町内飲食店シェフに依頼。

◆地産地消による地域発展のスパイラル



「萌（きざし）」とのマリアー酒（イメージ）

地域で育てた酒米を使い、地域の蔵元が醸す酒「地酒回帰」。その土地の土壌・風土・文化を表現した地域性のある酒を求める消費者を媒介として、富岡町に人の流れをつくるストーリーを描いています。

また、地域の食材を活用した「肴」のレシピ開発は、新たに醸造する日本酒以外に、今年醸造したスパークリング日本酒「萌（きざし）」や、今後醸造される富岡町産ワインにも合わせやすい料理を同時に開発し、地元の酒と名物料理としてのレギュレーションを設け、町内飲食店のアレンジ料理がリピーターを増やしていくことも期待しています。