

特集

純米吟醸

MONOGATARI

WHAT STORY DO YOU LIVE IN?

直方産山田錦100%



直方産米100%「純米吟醸MONOGATARI」の物語

酒

米づくりのはじまりは、平成29年。農事組合法人うえきが、酒米で有名な山田錦の栽培を開始しました。同法人の藤田さんは「最初、山田錦の栽培の難しさを痛感。食用米の稲よりも背丈が高いため、稲が倒れやすく酒としての基準を満たすものができなかった」と当時を振り返りました。それでもあきらめず、栽培方法の情報収集など試行錯誤を重ねて、技術を向上させていきました。

3

年目を迎えた令和元年10月。ついに純米吟醸酒の基準を満たす山田錦の栽培に成功。

その努力の結晶である酒米を、蔵元の合資会社伊豆本店（宗像市）に託しました。完成した『純米吟醸 MONOGATARI』を見た藤田さんは「うれしかった。日本酒で地元直方を盛り上げたいと思い描いていたものが、形になった瞬間でした」と笑顔で話しました。

名

前の「MONOGATARI」は「物語」のアルファベットの表記で、真ん中に「NOGATA」の文字が金色で浮かび上がることから、物語の中に登場する「直方」を表現しています。「それぞれの人が持つ直方の物語を想像しながら飲んでほしい。市民の日本酒として定着できれば」と藤田さんは期待を込めました。

『純

米吟醸 MONOGATARI』は、左記の酒店で



お酒の名前やラベルについて検討を重ねた

販売しています。限定約2000本（内容量720mlのみ）、1500円（税込み）。その味わいはすっきりとした飲み口で、食中酒に最適です。ぜひ、ご自宅自分の物語にひたってみませんか。

農事組合法人うえき

◎構成員 4人

おおば こういちろう
大庭 浩一郎（代表理事）、
おおば としみ
大庭 利美、幸田 有生、
ふじた かずたか
藤田 和孝

◎活動

主に米、麦、大豆の生産を行う。
高齢化や離農など、農業を取り巻く様々な課題がある中、地域の農業を支える担い手として活動している。

背丈が大きな山田錦が植木の田一面に広がる



写真上／合資会社伊豆本店の蔵
写真下／精米を終えた直方産山田錦。純米吟醸の基準である精米歩合60%まで磨く

合資会社伊豆本店

清酒「亀の尾」で有名な蔵元。
享保2年に創業して以来、300年以上、地元で愛されている。
住所 宗像市武丸1060
TEL 0940-32-3001

実は最初、お話を聞いたときは、すでに酒造りの計画を立てた後だったので、新たな醸造は困難だと考えていました。しかし、農事組合法人うえきさんの「直方の地域おこしのために」という思いに感銘したのです。そこで酒造りでお役に立てればと考え、直方産山田錦を使った醸造を受けることになりました。

私たちは「食中酒」として食事を引き立て、香りで邪魔をせずに長く飲んでもらえる日本酒造りを目指しています。

今後も、直方の地より「MONOGATARI」からさらなる「MONOGATARI」の発信につながる山田錦の育成に期待しています。

◆蔵元が語る◆
農家の情熱が動かした、もう一つの「物語」

〈問い合わせ〉

農業振興課農業振興係
(TEL 25-2160)



写真右／料理の味を引き立てるため、食事と一緒に楽しめる（提供：おがたand*one kitchen様）
写真左／直方産の山田錦100%使用（提供：古森酒店様）



◎草野酒店（植木）
◎古森酒店（下境）
◎境酒店（古町）
◎酒の長匠直方店（下境）
◎中川酒店（古町）
※五十音順。5月15日時点

こちらで買えます
※お酒は二十歳になってから

