

# 伊達な旅ガイド Vol.110



毎週月曜日  
19:54~20:00  
BS-TBSにて大好評放送中



笑顔咲くたび 伊達な旅  
仙台 Sendai & Miyagi, where smiles blossom 宮城



12月24日放送

## 復興酒蔵 石巻 希望の酒

被災した石巻の2つの酒蔵をリポート。現在は震災を乗り越え、全国に宮城の地酒を届けています。復興への思いが詰まった地酒のおいしさにぜひ触れてください。



### 平孝酒造

Tel.0225-22-0161

銘酒「日高見」の蔵元として知られています。



#### ●被災して

「いい酒を造るために『一麹二酛三造り』という言葉があります。第一に麹づくり、第二に酒母づくり、第三にもろみの発酵管理が大切であるという意味で、古くから言われている言葉です。しかし、この震災によって残念なことに麹室、酒母室、発酵蔵が全部壊れてしまいました」



平井 孝浩さん

#### ●「日高見 希望の光」の奇跡

「震災時、発酵中の酒があったのですが、停電したため諦めていました。しかし、2週間目に電気を試験的に流し、しばらくみると、諦めた酒が生きていたのです。その時、我々は本当に感動を覚え、まさに希望の光がさしたような気がしました。この時に生まれたのが『希望の光』という酒です」



#### ●「日高見 希望の光」販売すると…

「たくさんの応援メッセージが届きました。本当にびっくりしました」



純米大吟醸 日高見  
ブルーボトル  
魚料理との相性が抜群。

#### その後の平孝酒造は…

「飲んで被災した酒蔵を助けよう」という動きが全国に広まりました。「希望の光」は完売ましたが、設備を新しくして酒造りを再開、12月から純米大吟醸 日高見が売り出されています。

### 墨廻江酒造

Tel.0225-96-6288

1845年(弘化2年)創業の歴史ある蔵元です。



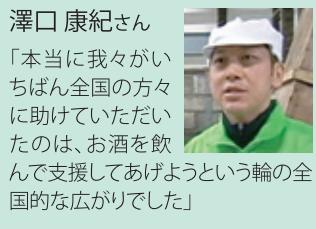
#### 震災を乗り越え、酒造りを再開

津波が酒蔵の中まで侵入、設備がほとんど使えなくなりました。しかしその後、さまざまな人の支援を受けて復興し、今年ようやく酒造りを再開しました。銘酒「墨廻江」は、昔ながらの直火炊きの釜を使用する伝統の技法を受け継いでいます。



#### 澤口 康紀さん

「本当に我々がいちばん全国の方々に助けていただいたのは、お酒を飲んで支援してあげようという輪の全国的な広がりでした」



墨廻江 特別純米酒  
石巻の豊富な魚介類に合うように造られました。

### 「墨廻江」がおいしく飲める店

#### 無垢とうや

Tel.022-263-6069

宮城県の銘酒をそろえています。



#### お客様の声

「おいしいです。お酒がさらっとしているので、いっぱい飲めそうな感じですね」

