

一ノ蔵 Madena 熟成施設 (大崎市)



大崎市の酒造会社・株式会社一ノ蔵では、温泉熱で熟成させた日本酒「Madena」(までな)を作っています。通常なら温めることはしない日本酒の熟成過程で、あえて温泉熱で温めることで、紅茶のような琥珀色とカラメルやドライフルーツのような甘く芳醇な香りが味わえる新しい日本酒です。「この時代、お酒造りも環境に配慮したやり方でやりたい」と考えていたところ、温泉熱を使ったキノコ栽培用の遊休施設に巡りあい、その一部でMadenaの熟成を始めました。

熟成の温度や期間は企業秘密ですが、写真左のパイプを温泉から噴出した蒸気が循環しており、室内が暖められます。温度は遠隔で監視しながら、必要に応じて換気を行うことで温度調整を行っています。

Keyman's VOICE

株式会社一ノ蔵
商品開発室 室長 菊池 智子 さん

このお酒は、マデイラワインの製法を応用して開発された濃厚な甘味と酸味の長期熟成酒です。鳴子温泉の温泉熱で加温熟成した後、山あいの熟成室でさらにゆっくりと熟成させます。温泉熱と四季の温度変化を活かした穏やかな熟成により、Madenaの色、香り、味わいが完成します。古くからの知恵と日本酒業界初の画期的なアイデアが結びついて生まれた、新しいみやぎのお酒です。




熟成施設内



「Madena」

製造元	株式会社一ノ蔵
エネ種	温泉熱利用
販売店	株式会社一ノ蔵直営店 ・地酒のリエゾン (仙台市泉区市名坂万吉前 23-1) ・松山酒ミュージアム (大崎市松山千石字松山 242-1)
連絡先	TEL: 0229-55-3322 (代) (株式会社一ノ蔵)

雪室 (七ヶ宿町)

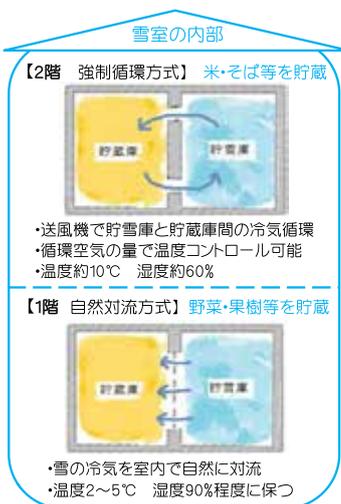


七ヶ宿町森林組合では、雪を利用した天然の冷蔵庫である「雪室」を運営しています。

七ヶ宿町は豪雪地域であるため、雪を有効活用したいという思いから、この雪室が導入されました。庫内には、1年中雪が残り、夏の間も低温・高湿度に保たれ、冬でも凍結することがないので野菜や果物、米やそばを新鮮な状態で貯蔵することができます。

雪室は一般的な冷蔵施設と比べて電気の消費量が少なく、環境に優しい施設です。冬のやっかいものにもなってしまう雪を、食材を冷やすためのエネルギーとして有効活用しています。

8月中旬に開催される雪室まつりでは、雪室が解放され、雪室見学ツアーや雪室仕込みジャガイモの試食、地場製品の販売などが行われます。



Keyman's VOICE

七ヶ宿森林組合
総務課長 平賀 康 さん

雪室で保存されたそば粉を使った「雪室そば」は、新そばの提供が終わる1月中旬頃から、町内の4店舗で提供されています。雪室貯蔵により、糖度が増した甘みのあるジャガイモも好評です。



所在地	刈田郡七ヶ宿町字滝ノ上 12
アクセス	東北自動車道白石 IC から車で約 35 分
エネ種	雪氷熱利用
活用した補助事業	平成 25 年度 (平成 24 年度繰越分) 農山漁村活性化プロジェクト支援交付金 (農林水産省)
運営主体	七ヶ宿町雪室管理運営組合
連絡先	TEL: 0224-37-2314 (七ヶ宿町森林組合)