

講演会 報告書

地域とともにある酒造り

～ふるさと浪江町と山形県長井市の2地域で酒造りを続けることを
決意した鈴木酒造店のチャレンジ～

開催日：2021年2月6日（土）

記録： かながわ「福島応援」プロジェクト（kfop）

作成： かながわ「福島応援」プロジェクト（kfop）

2021年3月6日発行 不許複製・禁無断転載

1. はじめに

かながわ「福島応援」プロジェクトは、福島県内での活動や首都圏に避難されている方々との交流を、さまざまな形で続けています。しかし、東日本大震災からまもなく10年目を迎えますが、現地の状況はなかなか県外までは伝わらなくなってきています。福島と縁のある方々、関心を持つ方々にとってもそれは同じです。

当団体の事業のうち「情報発信」事業では、震災と原発事故の影響を受けた地域の方々が、ふるさととの絆を保ちながらそれぞれに暮らしを再建し、また復興に向けて尽力されている様子を伝えることを目的としています。その一環として、年に2回、勉強会と講演会を実施しています。このうち講演会では、広く一般市民を対象として、他人事ではなく自ら関わりを持つきっかけを提供し、関心を持ち続けていただけるような場づくりを重視しています。

併せて、講演会の開催を通じて以下の効果を期待しています。

- ・ 震災と原発事故の影響を受けた地域の現状を神奈川の方々に伝える
- ・ 当事者から直接お話を聞くことで、学び、共感する
- ・ 震災後の体験から何を学び伝えることができるか、あらためて考えるきっかけを作る
- ・ 新しい方々との情報交流も図り、持続的な福島の応援・発信につなげていく
- ・ 団体間の協力と交流の機会としても活用する

この第11回講演会では、福島県浪江町から山形県長井市に移転して酒造りを再開し、2021年春には浪江町の「道の駅なみえ」でも酒造りを再開する鈴木酒造店の社長であり杜氏である鈴木大介さんに講師をお願いしました。

震災と原発事故の影響で避難を余儀なくされた方々にとって、再びその土地に戻って暮らしや生業を取り戻すことは簡単なことではありません。戻ることにも戻らないことにもそれぞれの悩みがあります。そのような難しい状況下でも、地元で愛されていた銘柄が再び地元で造られるようになり、町ににぎわいをもたらすであろうことに希望を見出す人もいるでしょう。

通常であれば酒造りで最もお忙しい時期ですが、Zoom中継によって長距離移動を伴わないことで実現しました。また福島県の浪江町と郡山市、山形県長井市に拠点を持つ団体にご協力いただき、現地から最新情報をお伝えいただくとともに、運営サポート、物販のご協力をいただきました。

2. 開催概要

(1) 日時・式次第

開催日時	2021年2月6日(土)15:00~17:20
会場	Zoomによるオンライン開催+横浜サテライト会場(ビジョンセンター横浜 309) 神奈川県横浜市西区北幸2丁目5-15 プレミア横浜西口ビル 3階
タイトル	地域とともにある酒造り
登壇者	株式会社鈴木酒造店 代表取締役・杜氏 鈴木大介さん(山形県長井市在住)
対象	福島、復興支援、日本酒などに関心のある方、一般市民
主催	かながわ「福島応援」プロジェクト(kfop)
協賛	azbil みつばち倶楽部
協力	株式会社鈴木酒造店 富士ゼロックス株式会社端数倶楽部 富士ゼロックス福島株式会社 端数倶楽部 一般社団法人まちづくりなみえ 一般社団法人やまがたアルカディア観光局 一般社団法人 東北支援会+プラス(広報協力)

式次第

〔あいさつ〕	15:00~15:05
かながわ「福島応援」プロジェクト	代表 渡辺孝彦
司会進行 かながわ「福島応援」プロジェクト	広報 東尚子
〔福島県内の最新状況〕	15:05~15:20
富士ゼロックス株式会社 端数倶楽部	森本健さん
富士ゼロックス福島株式会社 端数倶楽部	市川明宏さん
〔浪江町の状況について〕	15:20~15:35
一般社団法人まちづくりなみえ	石山佳那さん
〔山形県長井市の紹介〕	15:35~15:50
一般社団法人やまがたアルカディア観光局	芳賀啓さん
〔講演〕	15:50~16:45
株式会社鈴木酒造店	鈴木大介さん
〔酒造見学・質疑応答〕	16:50~17:15
〔登壇者コメント・閉会あいさつ〕	17:15

※講演会終了後にオンラインでの懇親会を開催(19:00~21:00)

(2) 参加者実績

講演会	オンライン 51 人 横浜会場 8 人
物販ご購入	22 人 27 セット(うち物販のみご利用の方 5 人)
懇親会参加者	12 人

(3) 登壇者紹介

◆鈴木大介さん(株式会社鈴木酒造店)

福島県双葉郡浪江町出身、47 歳。

鈴木家は浪江町の沿岸部にある請戸地区で廻船業を営んでいたが江戸末期(天保年間)から酒造りを開始、海に最も近い酒造として知られていた。2011 年 3 月 11 日の東日本大震災の津波により請戸地区は大きな被害を受け、鈴木酒造店も蔵と家屋がすべて流された。またその後の東京電力福島第一原子力発電所の事故により浪江町は全町避難を余儀なくされた。しかし、浪江の酒をまた造ってほしいという地元の人々の声を受け、同年 12 月には山形県長井市の旧・東洋酒造の蔵を引き継いで酒造りを再開。

2017 年には、浪江町で栽培された米と浪江町で取水した水を使った純米吟醸「ランドマーク」を発売。2020 年に浪江町にオープンした「道の駅なみえ」敷地内に、醸造所を含む「地場産品販売施設」ができることになり、2021 年 3 月には長井蔵と並行して浪江町でも酒造りを再開することが決まっている。

代表銘柄は「磐城壽」、「一生幸福」、「土耕ん醸」、「親父の小言」、「甦る」など。

◆森本健さん(富士ゼロックス端数倶楽部)／市川明宏さん(富士ゼロックス福島端数倶楽部)

端数倶楽部の森本さんには、横浜会場での運営サポートとともに、富士ゼロックス端数倶楽部の活動をご紹介いただいた。また、福島端数倶楽部の市川さんには、福島県内の震災による被害の概要と最新の状況をご紹介いただいた。

◆石山佳那さん(一般社団法人まちづくりなみえ)

東日本大震災以降の浪江町の状況をご説明いただいたあと、道の駅なみえの概要をご紹介いただいた。また、道の駅なみえの通販用ウェブサイトで購入できる品物もご紹介いただいた。

◆芳賀啓さん(一般社団法人やまがたアルカディア観光局)

鈴木酒造店が現在酒造りをしている山形県長井市についてご紹介いただいた。また、鈴木酒造店 長井蔵での Zoom 中継サポート、また講演会向けの物販の受付と発送を全面的にご担当いただいた。



端数倶楽部の活動紹介



福島県内の状況



浪江町の状況



長井市の紹介

3. 講演内容（概略）

鈴木大介さんの講演内容の概略を以下にまとめた。

東京農業大学農学部醸造学科を卒業して奈良県の酒造会社に就職したが、ちょうど卒業前の1月に阪神淡路大震災が発災。神戸を訪れてみたものの何もできない自分を恥ずかしく思ったが、後に被災する立場になるとは思いもよらなかった。その酒造会社で4年ほど修行したあと実家の酒蔵に入った。

震災前(浪江本蔵)の製造数量は2010酒造年度で500石(一升瓶で5万本相当)だった。実家に入った当時の製造数量は3万本弱だったが、10年近くかけて地元中心だった取引先を首都圏や関西にも広げ、手応えを感じていたときに震災に遭った。震災後(長井蔵)では、2019酒造年度(2019年7月～2020年6月)が4万5000本。コロナ禍もあり製造量を減らしている。出荷割合は福島県内が35%、山形県内が10%、それ以外の国内が45%、輸出が10%。8～9割が地酒専門店への出荷となっているが、飲食店中心に取引している酒販店はかなり厳しい数字になっている。

道の駅なみえ2号棟(地場産品販売施設)には鈴木酒造店のほか、浪江町の特産品のひとつ大堀相馬焼の組合が入る。また浪江町では新鮮な魚が獲れ、海が荒れると何日も漁に出られないこともあり塩蔵品や干物などの加工も盛んだったため、淡泊なものから味のしっかりしたものまでカバーできるタイプの酒が好まれた。

鈴木家はもともと廻船業を営んでいたもので、海のすぐそばに酒蔵が建っているという全国的にも珍しい

立地だった。東日本大震災の津波は 15m の高さで堤防を越え、消防団として避難誘導中に見た津波はこの世のものとは思えず、何も残らないだろうと覚悟した。第一原発からは直線距離で 6~7km だったので事故があれば土地もなくすことになるとは普段から思っていたが、まさか、とは思っていた。3 月 12 日の午前で沿岸部の搜索が打ち切りになり、搜索が再開されたのは 4 月 16 日。鈴木酒造店と付き合いのあった契約農家の一家も津波で犠牲になったが、見つかるまで 1 か月半以上かかり、ご遺体との最後のお別れもできなかった。そのとき感じたのは、人も助けられないような事故が起こり、人の尊厳が傷つけられているということ。なんとかこの人たちが生きていた証を立てられることをしなければと思った。自分の家族は無事だったが、家族を亡くした方は今でもまだ前も向けないでいる。何かしないと自分を保てない、なんとか酒造りに向かおうと考えた。

津波の後、搜索に来た地元の人たちもどこがどこか分からないような状態だったが、割れずに残っていた酒瓶を見て「壽」の酒だろうと、蔵の跡に集めてくれていた。請戸で亡くなった人が迷わないようにと並べたのかもしれない。自分も頑張らなければと思ったきっかけになった。

2016 年春から請戸地区の整地が始まった。浪江町内でも最も東にある請戸地区では放射線量は非常に低いですが、津波被害を受けた危険区域のため、ここでの商売は諦めなければならなかった。行政との話し合いで、跡地は緑地になることになった。

山形県の米沢市に避難し、ご縁があって長井市にある現在の酒蔵を紹介してもらったとき、酒造りには大変すばらしいところだと思った。そして 2011 年 11 月から酒造りを再開したが、最初はなかなか自分たちの思うような酒造りはできなかった。浪江では主力のお米を契約栽培米でまかなっていたが、移った当初はそれができず、地域との一体感を得られなかった。それでもなんとかやっていたいかなければ、その気持ちだけだった。最初に長井に移った頃、最上川を海に見立ると相双地区と同じ地形になると気づいた。朝日連峰は阿武隈山系の山並みにあたり、その東斜面にある田んぼは昼夜の寒暖差があり米作りに適している。そこで蔵の西側にある田んぼでの契約栽培をお願いしようと思い、長井蔵の前身である東洋酒造と縁のあった農家を訪ねると、お茶とお茶請けの漬物を出してくれた。山形に来て初めて訪ねたお宅でお茶を出してもらったことで、涙が流れると同時に、在来野菜である花作大根を紅花で漬けた漬物を見て、この土地には時間の積み重ねがある、在来品種を引き継いでいる文化はすばらしいと感じた。この農家さんたちと一緒にやっていければいいなと考えるきっかけになった。

長井に移った当初、酒造りの味をどうするか考えていた。というのは、震災の年の 7 月に南会津町の国権酒造で酒を造らせてもらって販売したことがある。浪江のときと近い材料を使い、浪江でのやり方で造ったものの、できあがった新酒の味はその蔵の銘柄である「国権」そのものだった。しかしその酒を 10 月に飲んでみると「壽」の味になっていた。思ったとおりに酒造りをしていれば、新酒のときはそうでなくても次第にその味になっていくんだと感じた。「壽」の味は、はっきりした味の食べものであれば味を和らげ、淡泊な味の食べものであればその味をより楽しめるような酒。山形でもそれを変えずに酒造りをしている。

浪江では被災により、人のコミュニティもだが、生産のコミュニティもなくなった。酒造りをしていく中でコミュニティを再構築していくこと。また別の土地で酒造りをするのであれば、その土地のコミュニティを持続させること。それが大切だと思っている。

雪の多い長井で、最初の年は雪の多さに悩まされたが、雪が水になることで恵みを受けていることに気づいて嫌だと思わなくなった。長井では契約農家と一緒に勉強会など色々なことに取り組んでいる。酒粕から牛の飼料も製造している。原発事故をきっかけに自然にやさしい取り組みができないかと考えていたとき、雪室の貯蔵施設について教えてもらった。また、長井市の「レインボープラン」¹に似たことができないかと

¹ 長井市レインボープランとは、3つの理念『循環』『ともに』『土はいのちのみなもと』を根幹とした循環型地域づくり事業。
https://www.city.nagai.yamagata.jp/administration_information/machi/rainbow_plan/6311.html

考え、酒粕と米糠を原料にした抑草材の試作も進んでいる。そのペレットは浪江での米の栽培でも使ってもらった。

浪江町が警戒区域になったあと農作物の栽培はできなかったが、2014年に酒田地区で水稻の実証栽培が始まった。実証栽培を始めた農家は避難先から片道1~2時間かけて圃場に通っていた。除染で表層の土が剥ぎ取られたあとの田んぼには山砂を入れられており、そのような地力のない田んぼで米作りをしているのを見て、何かできないかと考えた。そういう考え方には、長井で事業をしていなければつながらなかった。

実証栽培の農家は、最初の年はデータを取るため指示されたとおりの品種を作付けしたが、翌年からは自分たちが一番自信のあるコシヒカリを作付けすることになったと聞いてうれしく思った。最初の年にできた米で酒を造って町の広報のために使ってもらったが、翌年からコシヒカリに変わった。2016年には町の一部が避難指示解除されたことから、浪江町から水を運んで酒を仕込んでいる。それが「ランドマーク」。

2020年8月にプレオープンした道の駅なみえに、2021年3月20日に2号棟がオープンし、同日に無印良品も出店してグランドオープンとなる。施設は浪江町が提供する公設民営のスタイル。精米所もあり、最新鋭の設備が入る。多品種・少ロット製造が可能なので、いろんなチャレンジができる。受託製造も視野に入れた設備になっており、浪江町のものづくりが一時期途絶えたこともあり、お酒・リキュールなど、いろいろなところの品物づくりに協力できたらと考えている。

酒造りでは、人の暮らしぶりを表現していくことが大切だと考えている。今は人の移動がなかなかできない状況だが、情報だけは出せる。浪江町で事業をするにあたって、震災前に大切にされていたことを伝えながら、震災後の新しい価値観も取り入れていきたい。

酒を売るということは酒の周辺文化を売るようなもの。震災前、自分たちの文化を違う文化圏に発信することに喜びを感じていたが、それは今も変わっておらず、より責任感が増している。長井と浪江町での事業展開は、まず「日本一、世界一を目指す」。浪江の生産者と話していると、お客さんが楽しんでいることが感じられないと言う。そのとき思うのは、風評はまだあるということ。生産者は安全を担保しなければならず、そのうえ美味しくなければ持続しない。それならば、日本一、世界一を目指せる突き抜けたものづくりをしたい。浪江では、地域の人暮らしぶりを表すラインナップにする。地元の生産者にフィードバックしながら、地元の米で世界一を狙いたい。それができたときに風評なんてなくなっているはず。「文化承継の一翼を担う」。浪江で暮らす人、地方で暮らす人はみな同じ課題を抱えている。「地域での誇り高いものづくり現場の創造」。地元を離れて自信を失っている人が多い。自信を取り戻し、地域の誇りを感じてもらえるきっかけを作りたい。



鈴木酒造店 長井蔵から中継



震災前の鈴木酒造店 浪江本蔵



内陸 200m まで流されたタンク



流出した蔵の跡に並べられた酒瓶



長井市の契約農家とのコミュニティ



浪江町の実証栽培 1年目の米で造った酒



道の駅なみえ 2号棟の醸造施設



長井蔵の見学

休憩をはさみ、長井蔵の内部をリアルタイムにご案内いただいた。

続いて、Zoom のチャット機能などを使って質問を受け付けた。

Q 浪江の蔵の最初のお酒はいつから販売ですか？

A 100%浪江産のお酒はおそらく4月中旬になる。3月20日のオープニングで発売するお酒は、浪江の米と水を長井蔵に運んで発酵させ、発酵中のものを移動式タンクで浪江に運んで絞って瓶詰めする。税務署の扱いも、災害による特別なものになる。

Q 見せていただいた精米後のお米が原型をとどめていますが、この精米方法でこれまでも(長井でも)造っているのでしょうか？

A 浪江の蔵では扁平磨きの米を使っていた。また、精米の歩留まりを上げるために、農家をお願いして粒の大きさを分けてもらっていた。平たく削るこの削り方は、通常の精米と比べて倍の時間がかかるので業者は受け付けてくれず、自社で精米しないとできない。今回の新しい精米機は平たく削るのに最適な機械なので、チャレンジしている。

Q 長井に移られた際に浪江の時に使用されていた酵母はあったのですか？

A 震災の直前のことだが、山麴酒母という、酒蔵の微生物然環境を利用した手法の酒母をたまたま試験場に預けていた。それが残っていて、長井でもそれを使って酒造りを続けている。浪江町には他に2つ酒蔵があったが、そのうちの1つの蔵の酵母が福島県のオリジナル酵母(TM-1)になっており、浪江由来の酵母が今でも福島県内で活躍している。浪江で最初に発売するお酒は、その酵母を使ったお酒になる。

Q 浪江で事業を再開されるにあたって、距離があるので大変な面もあると思いますが、ご家族の最初の反応はいかがでしたか？

A 父は心配していたが、それ以外は「やるしかないんじゃないの」という感じ。浪江では夜に飲食できる場所がないので道の駅でよく買い物するが、その話をすると妻が「私も行きたい」と言っている。

Q 浪江では最新の設備との事ですが、それでどんなチャレンジをしてみたいですか？

A 面白いことをやりたい。山形に来て最初の年に造った酒を雪室で寝かせてあり、それがまもなく10年目を迎える。浪江で事業を再開して最初の年に、山形で寝かせてあるお酒を運んで貴醸酒(仕込み水の代わりに日本酒で仕込むお酒)を仕込んでみたら面白いと思っている。また、酒米には独特の匂いがある品種がある。たとえば雄町は、だだちゃ豆と同じ香りがする。だだちゃ豆と同じ香り成分の「香り米」を使って燗酒を造っても面白いと思う。また、同じ道の駅に入る大堀相馬焼と協力して、器と酒の相性の楽しみ方も試したい。浪江町の隣の葛尾村は昔は無医村だったこともあり薬草の文化がある。それも何か面白いことができるのではないかと思う。

Q 新しいなみえの蔵で作られたお酒は県外で購入できるようになりますか？落ち着いたら行く気満々ですが、一刻も早く飲みたいです！

A 現在はコロナ禍の状況でそういった話をしづらいこともあり、実はまだ取引先と話をしていない。取引のある酒屋さんには案内を出してあり、販売をお願いできればとは思っているが、飲食店が困って

いる中で小売りは厳しいという状況もあるので、自分たちの EC サイトも整えながら情報を出していきたい。一部商品には QR コードを付けて、従業員による商品紹介を見られるようにする。近々ホームページも一新する予定。

Q 福島県の大葉郡でも地元産のお米を使った酒を造る動きがありますが、浪江の蔵ではそういった連携も視野に入れてらっしゃるのでしょうか。

A 玄米で 8~10 俵から、または熱意があるということであれば受託できる。相談に乗ります。

Q 浪江の醸造施設で求人募集をされていましたが、応募状況はいかがですか？年代や、県内からか県外からかなど。

A 今 3 名求人を出しているところで、1 名は 4 月から新卒で入る。あと 2 名の枠があり、これから面接で来社される人もいるが、2 月中は求人を継続する予定。ご自身や身近な方で興味のある方がいれば求人情報をご覧ください。

別紙 1 参加者アンケート

kfop ホームページ内にアンケートフォームを設置して以下の設問にご回答いただいた。

1. 今回の講演会の情報をどこで知りましたか？

- 1-a. かながわ「福島応援」プロジェクト(kfop)
- 1-b. 鈴木酒造店／鈴木大介さんの Facebook
- 1-c. 富士ゼロックス端数倶楽部
- 1-d. まちづくりなみえ
- 1-e. やまがたアルカディア観光局
- 1-f. 東北支援会＋プラス
- 1-g. azbil みつばち倶楽部
- 1-h. 友人・知人からの紹介
- 1-i. こくちーずプロで見つけた
- 1-j. インターネット検索で見つけた
- 1-k. その他()

2. 今回参加した理由は？(いくつでも)

- 2-a. 鈴木大介さんの話を聞きたかったから
- 2-b. 福島または浪江町の状況を知りたいから
- 2-c. 講演のテーマに関心があるから
- 2-c. その他()

3. 今回の講演のテーマや進行はいかがでしたか？

- a. よかった b. 普通 c. よくなかった
- (どのような点が？)

4. 登壇者へのメッセージを自由にお書きください。

5. 今回の講演またはかながわ「福島応援」プロジェクトについてのご意見など、自由にお書きください。

6. 物販を利用された方は、ぜひ感想をお聞かせください。

7. 今後どのような方のお話を聞いてみたいですか？

8. あなたご自身についてお答えください。

性別:男性／女性／回答しない

年代:10代／20代／30代／40代／50代／60代／70代以上／回答しない

別紙 2 参加者アンケート集計結果

参加者数	59
回答数	29 (49%)

1. 今回の講演会の情報をどこで知りましたか？

1-a. かながわ「福島応援」プロジェクト (kfop)	19
1-b. 鈴木酒造店／鈴木大介さんの Facebook	
1-c. 富士ゼロックス端数倶楽部	3
1-d. まちづくりなみえ	1
1-e. やまがたアルカディア観光局	
1-f. 東北支援会+プラス	
1-g. azbil みつばち倶楽部	
1-h. 友人・知人からの紹介	3
1-i. こくちーずプロで見つけた	3
1-j. インターネット検索で見つけた	1
1-k. その他	1
LINEで誘って頂いた方に久々にお会いしたかったから	

2. 今回参加した理由は？（いくつでも）

2-a. 鈴木大介さんの話を聞いたかったから	22
2-b. 福島または浪江町の状況を知りたいから	23
2-c. 講演のテーマに関心があるから	17
2-d. その他	1
酒蔵を見てみたい	

3. 今回の講演のテーマや進行はいかがでしたか？

a. よかった	22
b. 普通	7
c. よくなかった	0

(コメント欄)

- ・ 磐城壽さんの蔵見学がとてもよかったです！質疑応答の時間もあったので、いろんな意見が聞けたことも参考になりました。
- ・ 福島全体、浪江町の様子、長井市の様子を知り、お話をお聴きできた。
- ・ 今までは、福島にどうやったら戻ってもらえるかという視点での講演が多かったのですが、新たな地での取り組みや地域の方達と共に歩み、福島へ戻るといふ震災から10年が経過した結果(ま

だ途中ですが)を知る事ができる様な内容でとても良かったです。また、鈴木酒造店さんの講演のみならず、コロナ禍において何う事ができない、福島現状や福島での活動について知る事ができて良かったです。

- ・ 震災以降、事業者が取り組まれているご状況を理解しやすかったと思います。
- ・ 登壇の方々が、挨拶だけでなく、一定の時間お話された事
- ・ 今の浪江町の状況が分かった！
- ・ 昨日は大変素晴らしい企画をご用意くださり有難うございました。本当は蔵見学に行かないと見れない蔵の中まで見せてくださり感激しました。また、お酒造りに対する姿勢やバックボーン、蔵を囲む自然の状況を観光局の方のご説明も大変わかりやすく、あっという間の2時間でした。
- ・ スムースな進行だった
- ・ 鈴木大介さんのお話しがとても印象的でした。鈴木酒造さんの評判は以前から聞いておりましたが、納得のストーリーでした。
- ・ 企画の段階からいろいろ情報提供があり、より参加したいと思いました。
- ・ リモートの講演会、思っていたより多くのことが知り学ぶことができました。全体の時間が長く感じました。でも、それだけ色々なことが知れたのでしょうか。
- ・ 現場の方々から直接お話し頂いたこと
- ・ テキパキした進行が良かった
- ・ 鈴木酒造さん始め、浪江の積極的な取り組みが素晴らしい、感動しました。鈴木酒造さんのことは知っていましたが、さらに具体的なお話、また、長井の土地の素晴らしさを知ることができ、一度訪れてみたいと思いました。ありがとうございました。
- ・ 鈴木さんの苦勞を共有させて頂けた
- ・ 山形県や長井市のこともより知りたかった。

4. 登壇者へのメッセージを自由にお書きください。

- ・ なかなか現地に足を運ぶことが難しい中、街の様子や蔵見学ができたり、造り手さんの想いが聞けたことが素晴らしかったです！落ち着いたら、長井、浪江にぜひとも行きたい気持ちが増えました！ありがとうございました。
- ・ 昨日は、見事に復興させた鈴木商店の酒造り、見事でした。後継者の大介氏の人柄と努力の結果に感服でした。私が福島に来た当時は他に上田酒造(天王山)、馬場酒造(楽貫)2社の酒蔵がありましたが、震災直前から名前が聞こえません。天王山の麴菌のことは言っていましたが、馬場酒造の楽貫(たのしみ)のことは言っていませんが前町長の縁者の酒蔵です。そのほかに近隣では双葉町の富沢酒造(白富士)、楡葉町にもありましたが、震災の5~6年前に廃業しています。いずれにしても、地域の伝統的産品また稼業をまもった大介氏の取り組みは見事だと思いました!!
- ・ 長井市また浪江町でもお会いできたら。
- ・ 鈴木さんのどこから湧いてくるのだろうという沢山のアイデアを実現に向けて取り組んでいる姿勢に驚きの連続でした。また、楽しそうにお話をされていて、コロナ禍で悶々としながら生活をし

ていた私に元気を頂く事ができました。

- ・ 鈴木酒店の震災後の軌道に乗るまでのご苦労と日本酒への深い愛情と希望、道の駅の今後の期待と請戸の現状を短時間で知れたことで、思い出の中の請戸が恋しいのと、現在の変わってしまった請戸を見る怖さが同時に湧いて胸が締め付けられました。そろそろ、新しい浪江町を受け入れないといけない時期になってきたのですね。次に請戸に行く時は、震災の悲惨な涙を流さずに日本一・世界一の日本酒発祥の地として誇りに思える故郷になるよう応援し続けます。山形県長井市も知らないことばかりでしたが、憧れのバイクが長井市に！それも鈴木酒店の裏側に！と二重の驚きでした。コロナが終息したら是非行ってみたい魅力的な町並みですね。
- ・ 鈴木さんが最上川を太平洋になぞらえて、長井の川・水・米と浪江のそれらを引き合いに出して、両地区の水などの自然条件と酒米など特定作物作りなど農家の営み、醸造業と農家それぞれを支えるコミュニティの存在など、共通の条件があったことがよかったとおっしゃっていたことに感動しました。両地区が今後も繋がりを深めて、共に発展して行くことを祈念します。
- ・ 蔵の中まで見せてくださり感動いたしました。またお酒作りに対する姿勢にも感銘しました。その心が鈴木さんのお酒の味になっていることに気が付きました。
- ・ 現地の最新の情報を、最近の写真と共に伝えて頂いて、感動しました。準備に当たり、細かな配慮とお気遣いがあったことを実感しました。ありがとうございました！
- ・ ふるさと浪江町への熱い想いを感じました。
- ・ 既成の枠組みにとらわれず、チャレンジされているお姿に感銘を受けました。地域の皆様、若い皆様が夢をもって取り組める場としても、ご発展をお祈り申し上げます。
- ・ 今回御登壇の皆様は、世代が正しく変わったなと思いました。新しい自由力をお持ちの皆様、更なるご活躍を！
- ・ これからも地域の発展の為に頑張ってください！
- ・ 磐城寿は好きで昔からたまに呑んでましたので被災や蔵移動は知ってましたが、実際に鈴木さんのお話を生で聞くと、自分がいかに「知ったつもり」でいたかに気が付き恥ずかしかったです。そのため、なんだか申し訳ない気持ちになり、電車で日本橋の「福島館」に行き購入させていただきました。今夜はお刺身なので楽しみです！
- ・ 鈴木酒造さんの話は、最初は kforp での活動や買い出しで教えていただきました。その後たくさん鈴木酒造さんのお酒をいただく機会も増え、今回も貴重な浪江産コシヒカリや出羽の里を使ったお酒とひなた村の逸品を美味しくいただきました。ありがとうございます。鈴木さんの人柄が伝わるお話の数々、長井と浪江の新しい繋がりをこれからも楽しみです。日本酒ラベルの裏を見て楽しみながらいただきたいと思います。
- ・ 貴重なお話をありがとうございました。感動しました。
- ・ 3.11 の地震津波災害や福島原発災害からの復興と新しいまちづくり、その努力と広がり、よく分かり、これからも参加したいという気持ちが高まりました。訪ねてみたいです、ありがとうございます。
- ・ いろいろな取り組みと前向きな姿勢に共感しました。鈴木さんのお人柄を感じました。
- ・ 浪江町の状況や鈴木さんの活動について知る事ができて、有意義でした。
- ・ 何かのせいにせず、先を見て前に進む生き様が素敵だと思いました

- ・ いろいろなメディアで紹介されることが多い蔵ですが、鈴木さんのお話をまとまった形で聞くことができてよかったです。(イベント等でお会いしたことはあるのですが…)
「地域を活かす」あるいは「地域とともにある」酒造りという姿勢を、改めてきちんと知ることができ、今後のお酒に一層の期待感を持ちました。
- ・ 前日に(浪江の)写真撮って下さってありがたいなと思いました！これからもご活躍お祈りしております！
- ・ 酒造りへの情熱、受け取りました。海辺の酒蔵？珍しいと思っていましたが、魚(肴)に合わせてというのが、すごいですね。知りませんでした。近いうちに、購入したいと思います。家の家業も一時、福島県内の地酒を販売していました。訳あり、廃業に追い込まれました。日本一、世界一に向けて、今後の繁栄をお祈りし、陰ながら応援して行きたいと思います。
- ・ 大変貴重なお話を聞かせて頂き、ありがとうございます。また、酒蔵を見せて頂きありがとうございました。鈴木さんが作られたお酒を是非飲んでみたいくなりました。
- ・ 貴重なお話をありがとうございました
- ・ 鈴木大介さんへ:様々な困難をもむしろチャレンジに立ち向かっているような、鈴木酒造と大介さんの取り組みを改めて知りました。より大事にお酒をいただこうと思います。これからも応援しています！
- ・ やまがたアルカディア観光局:長井市は前職でお世話になっていました。また、この状況が落ち着きましたら伺いたいと思います。ありがとうございます。
- ・ まちづくりなみえ:今の浪江町を知ることができました。コロナの影響もありますが、落ち着いたら必ず伺いたいと思っています。
- ・ 厳しい環境の中で成果を出されている姿にこちらも元気をいただきました。
- ・ 伝統を守り、未来に向けての数々の研究や取り組みが素晴らしかった。
- ・ 浪江のお酒を、浪江で作って下さること楽しみにしています。鈴木さんの「壽」、亡くなった夫にも熱燗でもう一度飲んでもらいたかったです。

5. 今回の講演またはかながわ「福島応援」プロジェクトについてのご意見など、自由にお書きください。

- ・ 昨日はたくさんの貴重なお話が聞けたことに感謝しております。ありがとうございます！
また、このような機会があれば参加したいです。
- ・ 講演会「地域とともにある酒造り」を通して、貴重な体験をさせていただきありがとうございました。
酒づくりを通して、3.11の東日本大震災と福島原発事故災害からの復興を、山形と福島浪江をつないで、行っている姿を見せていただきました。素晴らしい人たちでした。それを kfop の人達が支援をしていこうと企画している姿も見事でした。参加することで得られる貴重な体験でした。残ったお酒を味わいながら、思い出しています。コロナ明けに福島に行けたらと思います。
- ・ 大阪人なのですが、福島に住んでいたこともあり、福島にはとても愛着を感じています。かながわ「福島応援」プロジェクトのことは存じ上げなかったのですが、これからのご活躍に期待致します。ご縁をいただき嬉しいです。ありがとうございます。

- ・ 今後も継続して講演会など開催して欲しい。
- ・ 旅行形式でも構いませんので、長井蔵と浪江の新しい蔵へ訪問する企画をして頂けないでしょうか？ 長井に1泊して、芳賀さんや鈴木さんともっとお話する時間があると嬉しいです。
- ・ 浪江町道の駅の展開がとても気になっていたのも、タイムリーな題材でした。鈴木酒店と山形県、長井市の繋がりとそれぞれの魅力が紹介され、今後 kfop さん主催のツアーがあれば参加したいです。
- ・ 今回の講演会は鈴木さんのお人柄が偲ばれるとても良い講演会でした。お話の途中でも何度も首肯する場がありました。ありがとうございました。
- ・ このような機会をくださり本当に有難うございました。またぜひお願いできればと思います。
- ・ いつも興味深い内容を扱ってられるので、情報を確認させていただいております。九州にいる私達がどのような形で、福島を応援していけるのかの参考にさせていただきたいと思います。
- ・ 素晴らしい講演をお聞かせいただきありがとうございました。
- ・ こくち一ずで、全く初めて参加の方々に kfop を知って頂けた事、すごいなあと思いました。改めて端数クラブの広きにわたりのご活躍、素晴らしいなど感謝です
- ・ 今回はコロナの感染予防の為に zoom 参加になりましたが二時間画面をじっと見ているだけなので集中力がなくなり眠くなりました。
- ・ このコロナ禍でリハーサルも含め準備が大変だったかと思います。在宅での新しい楽しみをくださった蔵元の方、スタッフの方に大変感謝しております。夜の懇親会は家族の手前参加できませんでしたが、なかなか今は新しい日本酒仲間に出合える機会がないので、このようなイベントがございましたらまたぜひご案内いただけますと嬉しいです。
- ・ 福島へ再度行ける機会を楽しみにしています。少しずつふるさとを思う福島の人の気持ちを、前より向かい合う気持ちになってきています。
- ・ 現地の物産購入のきっかけになるからよいのかなとも思いつつ、この内容で無料だとちょっと申し訳なく思いました。会員ではない人からは会費を取るか、後から kfop さんに投げ銭できる仕組みがあるとよいですね。
- ・ 被災地域の復興や新しいしいまちづくりへの参加企画を続けてほしいです。
- ・ リモートの講演会、距離が離れていても、これだけの内容を知ることができ、凄いいとおもいました。でも、参加者などの雰囲気や空気、乾燥を知るのが難しいと感じました。でも、便利ですね。
- ・ 震災の風化も言われるなかで、継続的に福島を応援して頂き、感謝致します。
- ・ 今回の講演のような現場の情報発信がすごく大事であることがわかりました。
- ・ いつも一生懸命で感謝しております！ありがとうございました！
- ・ このような機会を設けて頂き、ありがとうございました。オンラインで開催することで、全国からでも、自宅からでも参加することができるメリットもあると感じました。
- ・ 面白い企画をありがとうございました
- ・ 大勢の方が参加した講演会で大成功でした。

6. 物販を利用された方は、ぜひ感想をお聞かせください。

- ・ 素晴らしい物販サイトとメッセージを含めて物販を届けていただき、美味しく頂いています。
- ・ リモート飲み会で飲ませていただいた日本酒(伍連者)はスッキリとした喉越しで、つまみにしたスモークサーモンマリネとスモークオイルサーディンのチーズトーストにもよく合いました。ウマうまポリポリ(塩)も素朴ながら後引く美味しさでおなかが膨れるほど食べてしまいました。はないろだいこん(酢漬け)と大粒納豆も食べるのが楽しみなので後日、感想をお伝えいたします。ちなみに、銀座のアンテナショップでは、これらの商品が購入できますか。
- ・ 折角の機会でしたが、小生、酒は弱く不調法ですので、上戸の方からは笑われますが今回はお酒セットは敬遠して、以前、長井を訪れたことがあり、その思い出と新商品への期待を込めてC. お酒なしセットを購入しました。量的には、2000円セットの他に、3000円セットの企画もあって良かったのでは？
- ・ 機会があれば、銀座？の山形物産館で、長井の物探してみようと思います。かみしめ納豆また食べたい。
壽も、プレゼントして浪江の話しを知らない方にちょっとでも出来たので応援になりました。
- ・ 長井市は行ったことがないのでこれをきっかけに訪れてみたい！
- ・ お酒、美味しく頂きました。
- ・ 山形もとても広く、長井へはまだ行ったことがなく、酒田、余目、鶴岡中心でしたが、今度行ってみたいです。馬のかみしめ、ウマうまポリポリは手軽で美味しかったです。ひたし豆もこれから作ってみます。花作大根も初めてでした、ありがとうございます。
- ・ 美味しいお酒や物品等、楽しくいただきました。少しでも復興と絆の作りの支援になればと思います。
- ・ どれもみんな美味しかったです。「馬のかみしめ」豆は、食べて「止まらなやめられない」でした。納豆の粒の大きいのにはびっくりしました。これが本物かな？
- ・ 山形県は在来作物がたくさんあることは知っていましたが、「馬のかみしめ」や「はないろ大根」は初めて知りました。ひたし豆をさっそく作り、お酒のあてに楽しんでいきます。
- ・ ふるさとのお酒ということで
「頑張って欲しいな！」
と 送り先からお礼の返信がありました！
- ・ 講演会を紹介された時点で物販が終わってしまっていたので本当に残念でした
- ・ オール浪江で醸し出されたお酒を、イカの肝焼きでいただきました！マリアージュが素晴らしかったです！！
- ・ 間違って2回注文をしてしまいましたが、丁寧に確認の電話もいただきました。きめ細かい仕事をされていると思いました。

7. 今後どのような方のお話を聞いてみたいですか？

- ・ 福島の農産物や生産者さんのお話。個人的に日本酒が好きなので、いろんな酒蔵さんも取り上げていただけたらありがたいです。
- ・ 南相馬の haccoba、他
- ・ 鎌倉から小高町で書店経営をされている、作家の柳美里さん
- ・ 被災地の現状を、嘘偽りないありのままの様子を知りたいと思っていますので、今回のような現地での住民の方々の思いや取り組みを聴かせて頂けると嬉しいです。
- ・ 同じようにお酒造りへの情熱、バックボーンを蔵元の方から聞きたいです
- ・ 飯館の方(渡辺とみ子さん以外の方)
- ・ 柳美里さん、市村高志さん
- ・ 復興や新しい絆作りに尽力されている方々とつながりたいです。続けて下さい。
- ・ 福島に行くことができなくなり、今の福島、避難している方々の応援できること、自分がしなければいけないことを学びたいです。
- ・ なりわいづくりに取り組んでいる方
- ・ 柳 美里さん！
- ・ やはり、放射線関係でしょうか？トリチウムの海洋投棄ももっとうまく説明できないものでしょうか。以前はゴミでさえ海洋投棄をしていたのに。

8. あなたご自身についてお答えください。

性別	男性	15
	女性	12
	無回答	1
年代	10代	1
	20代	
	30代	2
	40代	6
	50代	6
	60代	7
	70代以上	4
	無回答	2

※自由記述については原則としてご記入いただいたまま掲載していますが、明らかに誤字脱字と思われる記述は修正させていただきました。