




古河のお米で
日本酒

青木酒造 × 秋庭農園
 青木知佐さん(左) 秋庭寛子さん(右)

 御慶事純米吟醸 辛口	 秋庭さんちの おこし「一番星」	 御慶事純米吟醸 ふくまる	 秋庭さんちの おいしいふくまる
---	--	---	--

農 業体験や食育活動などのイベントを開催している秋庭農園の秋庭さん。市内で唯一の酒蔵として地元の味を育み続けている青木酒造の青木さん。二人の出会いは今から6年前、青木さんが茨城県産の酒米を探していたのがきっかけでした。日本酒作りに選んだお米は、粒が大きくふっくらと炊き上がり、噛み応えが抜群の「ふくまる」と、つるんと滑らかでもちもちした弾力の「一番星」の2種類。どちらも米の粒が特徴的な茨城県オリジナルの品種で、当時この品種を栽培しているのは、市内で秋庭さんだけでした。洗米時の水分の管理等を工夫することで、米の風味を生かしたふくやかな旨みと豊かな香りが特徴のお酒が完成しました。飲んだ後に、米の香りとともに生産者の顔もふっと浮かぶような日本酒を造ることができたと、青木さんは微笑みます。

お互いに年齢が近いこともあり、仕事以外でも尊重し合える存在であるという二人。先祖代々続く農家や酒蔵を持つ、固くて入りにくいというイメージを取り払い、若い人と一緒に地元を盛り上げていきたいと話します。

単においしいお米やお酒を造るだけでなく、それらを通じてつながる人々や地域を温かく紡いでいきたい。そんな思いが詰まったお米とお酒です。

販売場所 / 青木酒造株式会社

住所 本町2-15-11
 電話 32-5678
 営業時間 9時～17時
 定休日 日曜日、祝日



販売場所 / 秋庭農園オンラインショップ

ネットショップ <https://takecocoa.thebase.in/>
 ホームページ <https://www.akiba-noen.com/>
 電話 090-5809-8601
 ※電話での注文も受け付けています。
 オンラインショップ▶



粘りのある白身と卵黄色がひとときわ高い濃厚な黄身

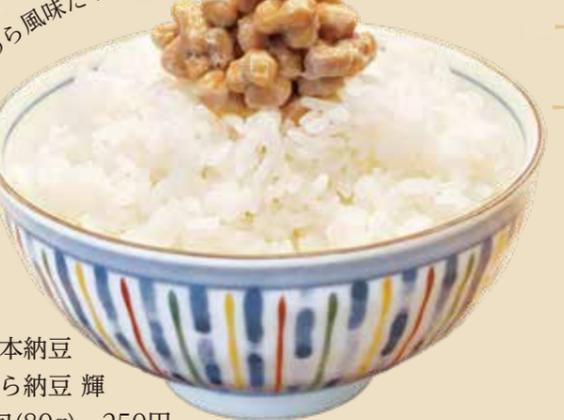
たまご



関養鶏所
 関匠卵 ひびき
 10個入 490円

稲わら風味たっぷりの納豆

納豆



杉本納豆
 わら納豆 輝
 1包(80g) 250円

道の駅で買える！

ご飯のお供

甘辛い味噌が白米との相性抜群！

青唐辛子みそ



小澤糰店
 青唐辛子みそ
 150g 334円

学校給食では定番のご飯のお供

骨ごとさんま



山善商店
 骨ごとさんま
 220g 550円

果肉のやわらかい大粒梅干し

梅干し



米銀商店
 紀州南高梅梅干し
 200g 1,188円

道の駅まぐらがの里こがの店長がオススメのご飯のお供です。ぜひ、古河で栽培されたお米にのせてご賞味ください。

販売場所 / 道の駅まぐらがの里こが



住所 大和田2623
 電話 23-2661
 営業時間 9時～20時(フードコートは10時30分～17時)
 土・日曜日、祝日は10時～18時
 定休日 無し

※新型コロナウイルスの影響により、営業時間を変更する場合があります。

どれも
オススメですよ！



道の駅まぐらがの里こが
 店長 前野さん