

味噌蔵・酒蔵 一覧

<p>小泉麴屋</p> <p>麴をふんだんに使った甘口白味噌、2年熟成の本格赤みそ、天然塩を配合した低塩タイプの味噌など味も香りも特徴があります。</p>	<p>菊池麴や</p> <p>希望があれば、一人ひとりの好みに合わせた味噌づくりキットを送っています。</p>	<p>石田こうじ屋</p> <p>伊達政宗公が岩出山に居城した時代に、京都から麴職人を呼び寄せ住まわせたのが始まりです。</p>
<p>名取味噌醤油店</p> <p>「本場仙台みそ」の製造技術でしょうゆ・みそ・及び仕込みそを家族で製造販売しています。</p>	<p>森民酒造店</p> <p>森泉の酒蔵は昔ながらの手造りで、できたての新酒や、長期間熟成を続けた古酒など、様々な味わいの純米酒があります</p>	<p>米城本店</p> <p>良質の大豆と宮城県産米を原料とした赤みそで、長期熟成がつくりだすつややかな赤味と豊かな風味、コクのあるおいしさが特徴です。</p>
<p>中鉢味噌醤油</p> <p>大崎市古川は非常に寒暖の激しい地域で、自然な環境のまま一切の加湿・アルコール添加なしで天然熟成をしています。</p>	<p>寒梅酒造</p> <p>創業した百年前から家族で営むこじんまりとした蔵元で、自社の田んぼで米作りからしています。</p>	<p>浅勘酒造店</p> <p>酒のために選び抜いた好適米を使用し、大切なお米の旨みを活かした酒造りに取り組んでいます。</p>
<p>橋平酒造店</p> <p>江戸時代創業の造り酒屋です。店内にて、日本酒の試飲が行えますので、味くらべをしながらごゆっくりお選び下さい。</p>	<p>新澤醸造店</p> <p>以前よりもより進化した酒造り。芯の強いお酒です。</p>	<p>手代木醤油店</p> <p>明治43年創業で、店内には歴史を感じる調度品が置かれています。</p>
<p>仙台味噌醤油わさび沢工場</p> <p>近年、食の安全・安心の関心が高まる中、オーガニックの製品づくりにも力を入れています。</p>	<p>一ノ蔵</p> <p>創業時に掲げた「手づくりの仕込みによる高品質の酒造り」を現在も忠実に守り続けています。</p>	<p>今野醸造</p> <p>最高の味噌原料を求め、蔵人自ら原料栽培から仕込み蔵出しまで行う、全国でも非常に珍しい蔵元です。</p>
<p>田中酒造店</p> <p>江戸時代の文献を紐解き、試行錯誤の上「生酛（きもと）づくり」の純米酒を2009年に67年ぶりに復活させました。</p>	<p>中勇酒造店</p> <p>普通酒から大吟醸まで全てのお酒に最高級の大吟醸と同じ手間暇をかけて酒造りを行っています。</p>	<p>山和酒造店</p> <p>伝統的な酒造りを守り、酒質設計にとってもこだわったお酒です。</p>
<p>川敬醸造</p> <p>「みやぎ食品衛生自主管理登録・認証制度」の認証を受けた工場味噌、醤油、つゆを作っています。</p>	<p>鎌田醤油</p> <p>地域の田畑に足を運び、自らの目で確かめて農家さんと契約し、丹精込めて栽培された丸大豆と小麦を使用しています。</p>	

大崎耕土を特別に味わうツアー① 「発酵食ツーリズム」

受け継がれる大崎耕土の歴史と 大崎耕土を守る人々が育む 発酵食

発 酵に学ぶ大崎の味噌

各所の知行が居を構えた城下町では、領地での米と大豆を使い、味噌・醤油、酒の醸造業が発達してきました。

伊達政宗公は藩内の農業・産業・文化の振興に尽力した人物として知られています。運河を整備し、農地を開拓したことで、仙台藩は肥沃な穀倉地帯を抱えることとなったのです。当時、味噌は兵糧としても非常に重要視されていた食品です。以降、仙台藩では味噌が大産業になり、藩が味噌を買い付け、江戸で販売されるようになりました。

現在、大崎耕土のエリア内に味噌屋は8社ありますが、それぞれが原料から製造工程においてこだわりを持っており、多彩な味を楽しむことができます。

味噌は手前味噌から味噌屋へ転換され始め、麴製造販売と味噌製造とが行われるようになりました。

ちなみに、大崎耕土は、宮城県発祥の品種であるミヤギシロメの一大産地です。ミヤギシロメは、甘い大粒の大豆であるとともに、“へそ”部分が白いことから、味噌などの加工に適した品種です。



水 の恵みから生まれる大崎の日本酒

大崎市の酒造りは、伊達家ゆかりの城下町である大崎市岩出山の小さな蔵から始まりました。戦前は1000石以上造っていました。冬になると南部杜氏が蔵人を引き連れ、寝泊まりしながら酒造りをする姿が当たり前であり、酒造り唄も聞こえてきたそうです。



酒造りが始まった岩出山は山間部からの湧き水や、江合川の伏流水に恵まれた土地で、町内のあらゆるところに井戸があります。現在、大崎耕土地域には11社の酒蔵があり、古くから使われる井戸水を洗米や仕込みに使うなど、川の恵みを存分に生かした酒造りが受け継がれています。

また、江合川や鳴瀬川の水の恵みをたくさんに受けた、大崎耕土ならではの酒米づくりも大きな魅力の1つです。こだわりを持った自社での酒米の生産や、食用米ササニシキ、ささ結びを使った酒があるなど、大崎耕土の価値を体現する酒づくりがあります。



大崎耕土とは

大崎地域は、「江合川」「鳴瀬川」の流域に広がる野谷地や湿地を利用し、水田農業地帯として発展してきました。東北の太平洋側特有の冷たく湿った季節風『やませ』による冷害や、急勾配な山間部から緩勾配な平野部に変化する地形が原因で起こる洪水・渇水といった厳しい自然環境の中で、食料と生計を維持するため、「水」の調整に様々な知恵や工夫を重ねてきました。コメ栽培を中心とした水田農業への人々の絶え間ない努力により、肥沃な土壌「大崎耕土」が、世代を超えて伝承され、平成29年12月には、大崎地域の「大崎耕土の持続可能な水田農業のための伝統的な水管理システム」が世界農業遺産に認定されました。

居久根は、この水管理システムの重要な要素の一つとなっています。



大崎耕土の発酵食文化を 五感で学ぶ旅

日帰りツアー

大崎耕土の味噌・酒づくりを中心とした発酵食文化は、大豆や米の生産に関わる水や、その土地の歴史が密接にかかわっています。
その受け継がれてきた製造技術や大崎耕土とのつながりを、味噌や酒の味や香り、手触りを通じて感じてみてください。きっと、大崎耕土の豊かさが伝わるはずですよ。



発酵で美容
ココロもカラダも

綺麗になる旅

「日本酒」「発酵」「温泉」は、美容面でも非常に注目されています。
1泊2日で発酵文化の体験と鳴子温泉の湯治体験をしていただきます。大崎耕土で美容を存分に味わってください。

～発酵で美容！ココロもカラダも綺麗になる旅～

～大崎耕土の発酵食文化を五感で学ぶ旅～

8:50 集合 @古川駅
9:00 出発

9:30～10:30
水管理をめぐる @内川

大崎耕土へと農業用水を送る内川周辺を散策し、内川の歴史と景観を学びます。
内川は今から約400年前(1591年)に、仙台藩初代藩主・伊達政宗公によって作られました。土地を切り開いて作った人工河川です。



10:30～11:15
発酵食を味わう @岩出山



南町商店街は、「美しいまちなみ」が形成されています。歩きながら、『酒まんぢう』や『味噌あいす』など、現地でも気軽に発酵食を楽しめるグルメがございます。是非お楽しみください。

12:30～13:30
昼食 @美里町



ぬか窯で炊いた、大崎耕土で育まれた良質なお米の素材の味を最大限に味わうことのできる昼食を楽しむことができます。

1日目

12:50 集合 @古川駅
13:00 出発

13:30～14:30
大崎耕土酒蔵見学

大崎耕土地域にある11社の酒蔵のうち、1つの蔵見学をします。見学後には試飲もできます。



14:30～16:00
酒粕化粧水、酒粕パック体験

いま話題の日本酒美容や酒粕美容について、地域の酒蔵のお酒・酒粕を使ってフレッシュな酒粕化粧水や酒粕パックをつくってみましょう。
美白効果、保湿効果、血行促進効果など日本酒酒粕にはうれしい効果があります。



16:30～
鳴子温泉宿にて宿泊

鳴子温泉にある宿で、日常の疲れを温泉で癒しましょう。夕食は、地元の食材を使った美容健康に効果のあるデトックス料理で、おいしく食べて、身体の中からキレイになりましょう。



2日目

7:00～8:30
ヨガ湯治体験

「ヨガ」と「温泉」は心とカラダのケアに効果的です。朝一番にヨガとウォーキングで四季のロケーションを感じながらリフレッシュしましょう。



11:00～12:00
味噌蔵 or 醤油蔵で発酵を学ぶ

大崎耕土地域にある8社の麹屋から、1つ現地に行き、発酵の歴史や仕組みについて学びます。



13:30～15:30
発酵食・スイーツづくり教室

昼食の後は、麹や酒粕を使ったスイーツづくりに挑戦してみましょう。余ったものはラッピングしてお土産にさせていただきます。



13:45～15:30
選べる見学①
発酵を学ぶ @美里町



老舗醤油醸造所で、味噌と醤油づくりの工程を見学します。カビ様(こうじ菌)が繁殖し、発酵と熟成が織りなす、不思議な世界をご覧ください。

13:45～15:30
選べる見学②
発酵を学ぶ @美里町



代々受け継いできた酒蔵です。創業以来、麹の力を発揮させることでお米を溶かす「山麩仕込」を継承しています。

16:30～17:30
夕食 @道の駅おおさき

大崎耕土がはぐくんだお米と発酵食を楽しめる夕食を楽しんでいただけます。



18:00
集合 @古川駅

8:30～
朝食・自由時間
朝の運動の後はおいしい朝食と温泉でココロもカラダも綺麗になります。

11:00～12:00
昼食 @道の駅おおさき
道の駅で発酵ランチを楽しみましょう。お土産もこちらで購入できます。

15:50
古川駅着・解散

ここがオススメ！

味噌蔵や酒蔵の店主から、発酵にまつわる健康や文化に関する知識・想いもたくさん聞くことができます！

ここがオススメ！

健康・美容の観点から日本酒や味噌・醤油の発酵文化について体験し、夜は温泉ゆっくり身体を癒し、リフレッシュできます。

江合川シリーズ
A 南原穴堰と鳴子の米
B 内川と発酵食
C 蕪栗沼とマガン

古川駅発着の日帰りプラン全7種



流域から**選べる**
 各種日帰りコース
 全て周ればあなたも
 水管理博士！

鳴瀬川シリーズ
D 蟬堰・原堰ともち料理
E 荒川堰と色麻のエゴマ
F 名鱈沼とぬか釜ご飯
G 品井沼干拓とシナイモツゴ



A 南原穴堰と鳴子の米（鳴子地域）

内 容：農業用排水路・柵の泥・土砂を排出しスムーズな水の流れるための水路清掃「堰払い」を体験できます。大学の先生から学べる農業土木の実地講座も！

昼 食：お米作りが難しい地域鳴子で苦勞の未開発されたゆきむすび 100%の特性おにぎり。



B 内川と発酵食（岩出山地域）

内 容：世界灌漑施設遺産である内川をボランティアガイドさんとともに散策しています。通年で受け付けていますが、桜の季節がおすすめです！

昼 食：味噌を使ったカフェのランチプレート。



C 蕪栗沼とマガン（田尻地域）

内 容：日の入り前にマガンとともに蕪栗沼に向かい罫入りを観察します。地元研究者の解説を聞きながら水利システムと鳥類との共生を学べます。（10月～2月）

昼 食：農家レストラン等での自家製ソーセージなど。



D 蟬堰・原堰ともち料理（加美地域）

内 容：蟬堰・原堰から今も残る開水路や現在では暗渠になっているルートガイドさんとともに周ります。

昼 食：餅御膳を大崎耕土に広がる餅文化を体感。



E 荒川堰と色麻のエゴマ（色麻地域・三本木地域）

内 容：1600年代に作られ、現在もつかわれる荒川用水路を巡ります。全長33kmに渡るため日帰りプランでみるのはほんの一部。興味が深まれば宿泊プランへ。

昼 食：地域特産エゴマ豚料理。エゴマ油は生産が追いつかないほどの人気商品。



F 名鱈沼と郷土料理（美里地域）

内 容：豪雨の際に水田に水を逃がす「しなやかな水管理」による減災の知恵を学びます。

昼 食：すっぽこ汁など郷土料理。



G 品井沼干拓とシナイモツゴ（鹿島台地域）

内 容：江戸時代には一面沼地だった鹿島台地域。無給で干拓開発に尽力した元村長のストーリーなど、工事着手から完了宣言まで300年かかった多大工事の全貌を学びます。

昼 食：シナイモツゴとは一度絶滅の危機にあった地域の魚です。この魚の生息地保全の一環でつくられたお米を使ったランチメニュー。



大崎耕土を特別に味わうツアー② 「水管理ツーリズム」



先人の知恵、水の恩恵がもたらす水管理システム・食文化を巡る”水管理ツーリズム”

大崎耕土は「江合川」「鳴瀬川」の流域に広がる野谷地や湿地を利用し、水田農業地帯として発展しています。しかし農業を行うにあたり、大きな災害が発生する地域でもあります。

- ・季節風「やませ」による冷害
- ・地形が原因で起きる洪水や濁水

厳しい自然と共生していくために、中世時代から大崎耕土を流れる江合川・鳴瀬川の河川流域に約1,300箇所及び「取水堰（しゅすいぜき）※」や「隧道・潜穴（ずいどう・せんけつ）※」「用排水路」「ため池」「遊水地」が設けられ、現代でも受け継がれています。

このように、地理や気候の特性を考慮しながら、気象災害に応じた複数の用排水管理技術を上流から下流まで連携し、一体的に機能させて、農業を行う前提となる「水の調整」が巧みに行われています。

“水管理ツーリズム”では、先人の知恵により域内に張り巡らされた水管理施設を巡り、その恩恵がもたらした良質な米等を用いた食文化を体感いただけます。

※取水堰…河川から農業に使うための水を引き入れるための仕組み

※隧道・潜穴…水管理のために掘られたトンネル

大崎耕土とは

大崎地域は、「江合川」「鳴瀬川」の流域に広がる野谷地や湿地を利用し、水田農業地帯として発展してきました。東北の太平洋側特有の冷たく湿った季節風『やませ』による冷害や、急勾配な山間部から緩勾配な平野部に変化する地形が原因で起こる洪水・濁水といった厳しい自然環境の中で、食料と生計を維持するため、「水」の調整に様々な知恵や工夫を重ねてきました。コメ栽培を中心とした水田農業への人々の絶え間ない努力により、肥沃な土壌“大崎耕土”が、世代を超えて伝承され、平成29年12月には、大崎地域の「大崎耕土の持続可能な水田農業のための伝統的な水管理システム」が世界農業遺産に認定されました。

居久根は、この水管理システムの重要な要素の一つとなっています。

大崎耕土
世界農業遺産



大崎耕土の「居久根」の歴史

江戸時代から始まる先進的な環境保全への取り組み

江戸時代初期、仙台藩によって農家の食料と生計を守るために「居久根の維持」を重要視しました。「やませ」の頻発する気候や、地形勾配が緩やかで洪水や濁水が頻発する地帯で、伊達政宗公は、河川氾濫原の水田利用を行う際、農家の洪水対策として、居久根の伐採を藩の許可制とし、伐採する木の太さに応じた本数の苗木を新たに植える決まりを設けました。また、植栽用の苗木を育てるために、藩内 17ヶ所に苗床を持っていたそうです。

この時代から伊達政宗公は、環境保全に配慮した減災の知恵を取り入れており、居久根は、藩の保護政策もあって、仙台藩領では広範囲に居久根が普及し、1858(安政5年)に作成された「荒川堰絵図」では、ほとんどの農家屋敷は居久根に囲まれるように描かれています。近代に入り、藩の保護規制はなくなりましたが、居久根が消えることはなく、その有用性を理解している人々によって保全され、大崎耕土の居久根は、現在でも地域世帯数の約4割(24,300戸)の家屋に居久根が現存します。

現在では、高齢化に伴い、居久根の保全が難しく、担い手不足が課題となっています。そのような中、大崎耕土各地域では、居久根の魅力を伝えるためのツアーや体験、学習を通じて、居久根への理解促進とファンづくりを進めています。

「居久根」のもつさまざまな効果

風や雨、農業、住まう人の暮らしを守ってきた「居久根」

大崎耕土では、「やませ」、洪水、濁水の発生頻度が高い厳しい環境下での稲作のため、きめ細かく農作業や水の管理を行わなければならない、農家は必然的に水田地帯や湿地、野や地の僅かに存在する微高地に数軒の農家と共に居を構え生活の場を求めざるをえませんでした。

一方で、元々遮るものもない河川氾濫原であった水田地帯に暮らすことは、冬の北西風や洪水被害などのリスクが高く、農家は家屋を包み込むように屋敷林「居久根」を配置することで被害の軽減を図ってきたのです。厳しい自然環境下で農家の暮らしを継続させる重要な役割を果たしてきました。

多様な生きものと共生する暮らし

居久根には、カエルやトンボ、クモなど水田の害虫を捕食する土着天敵に冬期間や夏期の高温時の生息環境を提供しています。草本から高木までの植生にはハタネズミやジネズミが生息し、畦畔の漏水等を引き起こす天敵を捕食するノスリなどの猛禽類やキツネが生息することで食物連鎖によって農業環境を維持しています。また、ヒヨドリ、ツグミなど種子散布の役目を果たす鳥類は、植生の多様性を高めることに貢献しています。



山菜や畑の野菜づくり

居久根では、暮らしに必要な薬草や食料となる果実などを収穫できるとともに、新鮮でおいしい山菜や畑の野菜も生産することができます。居久根があることで生きものと共生するコメづくりが可能となります。

樹木の活用

居久根は、複数の種類の樹木が生育しています。樹種は、多い順にスギ、タケ類、シロダモ、ヒノキ類、ツバキ、マサキ、クロマツ、カキ、ハンノキなど。また、下枝や落ち葉は燃料や肥料になり、太い枝や間伐される木は、木製品の材料や燃料になり、木の実や果実、新芽などは、食料ともなり、ツバキやカヤの実のように油がとれるものも植栽されています。成長した樹木は建材資材にもなります。

営農から守る防風林として

居久根の多くは、屋敷の北西を囲んでおり、南側には生垣程度の低い木が植えられ、居久根が全面にまわることは少ないのが一般的です。これは居久根が北方向あるいは西方向の風雪を防ぐもので、南側に居久根が存在しないのは、日光を屋敷内に取り入れるために必要な措置であったとされています。

美しい景観

巧みな水管理を背景として地域に張り巡らされた水路・ため池や水田、居久根が形成する空間・土地・水のネットワーク利用は、土着天敵を育む貴重な生物多様性の保全に貢献するとともに、「大崎耕土」の独自の景観に彩りを添えています。「水田に浮かぶ森」のごとく点在して独特のランドスケープを形成しています。



荒川堰絵図(部分)
安政5年(1858年)測量作図



大崎耕土を特別に味わうツアー③ 「居久根ツーリズム」



屋敷林、生きもの、人々の暮らしに触れる「居久根ツーリズム」

居久根とは、平野における屋敷林のことで、風や雨から屋敷に住まう人、農家の暮らしを守ってきました。居久根は、スギ、タケ類、シロダモ、ヒノキ類などたくさんの種類の樹木が植栽され、そこには、カエルやトンボ、ヒヨドリやツグミなど多くの生きものが生息します。米づくり、山菜や畑の野菜づくり、時には樹木を家の建材に使うなど、居久根に守られ、活用しながら北西風や洪水などの厳しい自然の中で豊かな暮らしをつくっているのです。

居久根を巡り、居久根と暮らす方々と交流し、畑や田んぼ、生きものに触れ合う。居久根の暮らしを味わいながら食や文化を楽しむ。産地ならではの全ての魅力に体験を交えて全身で感じる旅、それが「居久根ツーリズム」です。

居久根の暮らしを体感する



居久根を散策する



畑、野菜づくりを体験する



郷土料理を味わう



居久根の清掃を体験する



植物、生き物学ぶ



Next page
→ ツアー紹介

大崎耕土とは

大崎地域は、「江合川」「鳴瀬川」の流域に広がる野谷地や湿地を利用し、水田農業地帯として発展してきました。東北の太平洋側特有の冷たく湿った季節風『やませ』による冷害や、急勾配な山間部から緩勾配な平野部に変化する地形が原因で起こる洪水・濁水といった厳しい自然環境の中で、食料と生計を維持するため、「水」の調整に様々な知恵や工夫を重ねてきました。コメ栽培を中心とした水田農業への人々の絶え間ない努力により、肥沃な土壌“大崎耕土”が、世代を超えて伝承され、平成29年12月には、大崎地域の「大崎耕土の持続可能な水田農業のための伝統的な水管理システム」が世界農業遺産に認定されました。

居久根は、この水管理システムの重要な要素の一つとなっています。

大崎耕土
世界農業遺産



OSAKI
KOUDO

GLOBALLY IMPORTANT
AGRICULTURAL
HERITAGE SYSTEMS

DAY 1
三本木編

屋敷林の里で子どもと里山体験を楽しむ

子どもたちが自然に触れる場として、様々な体験プログラムを提供しています。居久根屋敷のリアルな暮らしを堪能しながら、親子で里山の交流体験を楽しんでいただきます。



三本木と岩出山
居久根を体験する

1泊2日ツアー



12:00	12:30	15:00	16:30	17:30	20:00
古川駅集合	昼食・管理作業	三本木まちあるき	居久根7-ショップ	居久根パーティ	チェックイン/宿泊
古川駅に集合します。 ※東京方面からお越しの方は「やまびこ45号」で11:49古川駅着の新幹線があります。	到着したら、大崎のおにぎりを食べながら一息。居久根を見学した後は家主さんと一緒に管理清掃活動の体験をします。 	作業の後は、三本木地区を散策。色んな居久根をみながら、湯立神事を行う唯一神社若宮八幡宮にも立ち寄ります。 	戻ったら、居久根をつかったものづくり「竹コップ」に挑戦しましょう。 	夕食は居久根の中でパーティ。マイ竹コップでお酒もすむ。地域の方々と火を囲んで交流します。 	三本木にあるホテルにチェックイン。一日動いた身体を癒しましょう。

DAY 2
岩出山編

豊かな食、居久根の四季を楽しむ

岩出山地区西大崎は、居久根屋敷が多く現存する地域です。そこで、居久根や水田周辺の食材による「グルメ」と、命や季節が巡る「フィールド」を「巡り歩く」、農業遺産に関わる隠れた魅力を「探る」想いで、地域のお母さん、女性たちが中心となり、体験プログラムを提供しています。この地域でも有数の立派な居久根のお屋敷を散策し、季節に応じた山菜や魚を使った郷土料理を楽しんでいただきます。



8:30	9:00	10:30	12:00	14:30	15:30
行ル出発	岩出山まちあるき	池干し活動体験	郷土料理の昼食	道の駅でお買い物	古川駅解散
朝食をすませたら、2日目は岩出山へ出発します。	岩出山に到着すると、まずはまちの紹介。この地域も立派な居久根のおうちがたくさんあります。 	居久根と水田を守るために、ため池を池干しし、底泥を空気にさらして乾燥・酸化させることで良好な地質・水質をつくる農耕文化の保全活動に参加します。 	池干しで出てきたため池の魚、岩出山の郷土料理を美味しく食べながら、交流します。 	最後は、道の駅おおさきでお買い物。休憩コーナーには、大崎耕土世界農業遺産の情報を紹介しています。 	古川駅で解散になります。 ※東京駅方面へお帰りの方は「やまびこ52号」の16:09古川駅発の新幹線があります。

ここがオススメ！

- ◆普段は入れない居久根の屋敷を散策し、いきもの、植物と触れ合い、学ぶことができます。
- ◆案内人の方が居久根の暮らしや食文化など、地域の魅力をたっぷり語ってくれます。
- ◆食事は地元で採れたおいしい郷土料理やお酒など楽しみつつ、地元の方々と交流できます。

こんな方にオススメ！

- ◆自然や農業の保全活動に取り組んでいる、または関心のある方
- ◆地域の歴史や食文化、まちづくりに関心のある方
- ◆リアルな里山の暮らしを体験してみたい方