

Début!

純米原酒

大岩泉

Iwa-izumi

一滴の会



ぜひ多くの皆さまにこの酒をご賞味
いただきますよう、また「一滴の会」
へのご参加もお待ちしております。

やがて世界の海へと注ぐ

その一滴を終ての源として



奥大山の水

×奥大山の酒米

広大なフナ林が蓄えた奥大山の水。
そのゆたかな水の恵みを得て、
左隣地区の圃場で海藻肥料を用いて
松本洋一が栽培した酒米「山田錦」を
歴史ある地元の酒蔵「大岩酒造」が
奥大山の水で仕込みました。
そして、



この新しい「吾泉」の誕生を機に
酒の造り手（農家と酒蔵）と売り手
（酒販店と飲食店）、加えて
地元のみちづくり団体と日本酒を
こよなく愛する人々たちによる
「盛り上げ隊」が、これらが「体」
となって「一滴の会」を立ち上げ、
この地から、奥深い日本酒文化を
発信していくことになりました。



松本洋一

大岩一彦

一滴の会

事務局
(江府町観光協会内)

〒689-4401 日野郡江府町大字江尾 2083-2(江尾駅前)
Tel/0859-75-6007 Fax/0859-75-6008
E-mail okudaisen.kankou@gmail.com

醸造元 ● 大岩酒造本店

鳥取県日野郡江府町江尾1872

海藻米栽培 ● 松本優栽

鳥取県日野郡日野町根雨353

2018年(平成30年)4月15日 日曜日



新酒「岩泉」の完成を喜ぶ(左から)手島世話役と大岩社長、松本さん=14日、江府町江尾の町山村開発センター

海藻農法で育てた酒米で新酒

江府町で海藻米を使った新酒「岩泉」が完成し14日、同町江尾の町山村開発センターでお披露目された。新酒の誕生を機に地元の生産者と売り手、消費者らで「一滴の会」が結成され、奥大山の恵みを受けた日本酒による地域おこしに取り組む。

新酒は海藻肥料を使って江府町小江尾の大満地区で育てた酒米「山田錦」を大岩酒造

江府の大岩酒造 手掛ける

魅力発信へ組織発足も

本店(同町江尾)が奥県は地元の地酒の消費大山の水で仕込み、純度が低い傾向がある。生米原酒として完成させ、産者の顔が見える地酒だ。今春は約200本で、その価値を見直しが地元の酒販店などで「もたらえれば」と期待販売される。

酒米を生産した松本洋一さん(63)は日野町人参加し、地元の春根雨は「酒米は初めての味覚と共に新酒を堪えて気を使っただけに、完成はうれしい。一滴の会の手島征に、完成はうれしい。夫世話役(79)は「飲みこれからどう進化していくか楽しみ」と喜ぶ。元で盛り上げて、魅力同酒造の大岩一彦社を発信していきたい」と話した。(渡部ちぐみ)