

黒石りんご酒をつくる会  
黒石市りんご酒研究所  
の歩み

花 魁

黒石市りんご酒をつくる会

りんご酒をつくろう。始まりは青年連絡会議が企画した「24時間マラソン討論会」でした。まちづくりへの課題をテーマに討論を重ねるうち、栽培農家にもメリットが大きいりんご酒への思いが熱くなっていきます。国内外のアップルワインを集めて「りんご酒を飲む集い」を開き、黒石市に全国初の「りんご酒研究所」を設立。独自の味を出す委託醸造も始まり、夢はふくらみました。

残念ながら当初の大きな目標だった醸造免許の取得や法人組織での販売体制確立一を実現することなく、「りんご酒研究所」は解散する事態になりましたが、りんご酒への関心を高めることや、飲む人口を増やすことでは、ある程度の成果を上げることができたのでは…と自負しております。

志半ばで終止符を打った取り組みではありましたが、「りんご酒をつくる会」から「りんご酒研究所」を通じての活動、その間の各地での研修の状況など、津軽新報紙上で紹介された内容で、これまでの歩みを振り返りながら、一連の事業のまとめと致します。

今後、新たに挑戦する青年達が現れることを期待しながら…。



りんご酒のさわやかな風味を楽しみつつも、慎重に飲み比べ

# りんご酒「イケル！」

## 黒石 130人参加し飲む集い

黒石市で二十七日夜、「りんご酒を飲む集い」がひらかれた。「日本一」の特産りんごの消費拡大と、「むらおこし」をねらって、浅瀬石じょんからのふるさとづくり推進協議会（鳴海広道会長）と青年連絡会議（船水正嗣会長）が企画した初めての催し。百三十人が集い、国内外のりんご酒十二銘柄を飲み比べした。午後六時から黒石公民館でひらかれた「飲む集い」では、まず鳴海会長が「黒石で誇れるのは、世界一おいしい黒石りんご。知恵を結集してアップルワインを作り、地場産業に活力を与えよう。今夜は、将来に向かっての歴史的な集いになる」とあいさつ。来賓の清藤三津郎市長が祝辞を述べた。

弘前調理師専門学校長の二銘柄が勢揃い。参加者は下田敦子氏が「りんご料理」、県りんご試飲長の山田美智穂氏が「加工りんごの時代」、県産業技術開発センター主幹で農学博士の境博成氏が「りんご酒づくりと金もうけ」をテーマに講演。このなかで下田氏は「昔から津軽はダクの名産地。りんご酒で酒文化の発展の発展を」と激励。また増氏は「二つのりんごから千本のりんご酒が出来る。販売価格は約八十万円。原料のりんご代十五万円が八十万円に化ける」と、十分に採算が取れることを強調した。

テーブルには、デンマーク「ダニッシュワイン」やイギリス「メリーダウン」、北海道の「小樽ワイン」、長野の「信州ワイン」など十「うーん、これはイケル」「こっちは、ちょっと甘過ぎる」など口々に感想を話しながら試飲、りんご酒のさわやかな風味を楽しみながら「ゆくゆくは、黒石りんごでもっとうまいりんご酒を」と思いをはせた。最もおいしいアップルワインのアンケート調査も行われ、尾上町に工場をもつ「津軽ワイン・紅玉」が一番人気を獲得。二位が秋田の「十和田ワイン・紅玉」、三位がデンマーク「ダニッシュワイン」と続いた。

# つくる会参加80人

## 黒石市「りんご酒」実現で準備会

5/2 6/9

黒石市で先月末、初の試みとしてひらかれた「りんご酒を飲む集い」には、約百三十人の市民が参加、新しい産業おこしへの関心の高さを伺わせた。同時に希望をこた「つくる会」へも八十人が「加入したい」とし、今後、県農業技術開発センター主幹・境博成農学博士を中心に、九人からなる準備会がりんご酒づくりへ向けて研究・協議を重ね、つくる会の組織化をめざす。

アップルワインだけを試飲する「りんご酒を飲む集い」は県内でも例がない試みだっただけに注目を集めた。地域づくり活動を展開している浅瀬石しよんから会（鳴海広道会長）と、加盟十五団体を抱える青年連絡会議（船水正嗣会長）が初めて連けした事業でもあった。

生産過剰時代を迎えたり、全国的に三県だけといわれ、生食販売の現状には厳しいものがあり、転換が必

要なとき、「集い」を計画考へ。準備会の委員は県農業技術開発センター主幹・境博成農学博士（福民）をはじめ、岡崎正憲（黒石）、北山正之（浅瀬石）、船水正嗣（浦町）、柿崎武光（袋井）、佐藤国雄（浅瀬石）、永田幸男（末広）、境裕康（福民）、渡辺英三（豊岡）。

呼びかけに応じ、約百三十人の市民が「集い」に参加。デンマーク、イギリスアップルワインを試飲した。初めて口にする参加者もいて、反応はさまざまだったが、簡単なアンケートで好みの傾向を把握することができた。

当日は、りんご酒をつくる会への加入希望もとったが、六割を越える八十人が加入したいと希望を寄せ、新しい産業の掘り起こしに寄せる市民の関心の高さを示した。

つくる会の結成に向け、選任された九人の準備会委員が、りんご酒製造・販売までの具体的な研究に入る。

同時に、さらに幅広い市民へりんご酒を飲む機会を設け、りんごが原料となる酒になじませながら、市民の意識高揚を計っていきたい



黒石市でひらかれた「りんご酒を飲む集い」、関心の高さを伺わせた

# りんご酒委託加工へ

## 黒石市の 準備会 頒布会員募集して

7/26

昨年五月、黒石市で初めてひらかれた「りんご酒を飲む集い」がきっかけとなり、りんご酒をつくる会準備会が組織され、加工りんごの新分路開拓へ向け調査・研究が行われてきたが、五月末に二度目の飲む集いを開催、年末から来年にかけて委託加工の形で独自のりんご酒実現をめざす。また、底辺の拡大をねらい、試飲する会員を募集することにしている。

次産業が注目されている中、県技術開発センター主幹・増博成氏（農学博士）黒石市福民）が、一昨年の二十四時青年マラソン討論会や、昨年の浅瀬石地区新春放談会、農業を語る会等でのりんご酒づくりを提言、関心が高まった。

昨年五月には約百二十人を集め、初の「りんご酒を飲む集い」がひらかれた。りんごを原料としたワインがどんなものか、市民各層に知ってもらうための試みに、国内外のワイン十数種が準備された。試飲後のアンケートに答え、八十七人がりんご酒をつくる会への加入を希望、八人の準備委員が選ばれた。

境氏を中心に準備会のメンバーが研究・協議を重ねた。この間、平賀町へも講演に出かけた境氏がりんご酒づくりをすすめる、今年三月には同町の関係者も加えて拡大準備会を開催、今年

末から来年にかけて委託加工の形で独自のりんご酒づくりをめざすことになった。法の規制で酒造はもちろんだが、販売することもできないため、委託加工と会員に頒布することでクリアするとい、五月末には会員募集も含めて二回目の飲む集いをひらく。計画では一

口一万円程度で、四百五十口の会員を募集、甘口、辛口六本ずつ、一ダースセットで頒布する予定。

委託加工ながらりんご酒に対する住民の関心を高めさせ、底辺拡大をはかることが、加工りんごの新分野を開くものとして期待されている。

今年も7月5日

# りんご酒 飲む集い

## 試作し底辺拡大へ

### 黒石 本場フランス産も

黒石市で七月五日、二回目のりんご酒を飲む集いが行われる。りんご酒をつくる会（世話人・増博成豊孝博士）が独特の風味を持つりんご酒を試作するため、底辺拡大をねらい企画したもので、国内産のアップルワインと本場フランス産のカルパドス（フランデー）を味わう。広く参加を呼びかけている。

りんご酒を飲む集いは、り推進協議会（鳴海広道会）で安値が続いているリンゴ産業の新たな模索と、地域づくりを進めようという思いから、約百二十人が参加した。

国内外のアップルワイン十数種を準備。アンケート方式で嗜好を調査。委員八人からなるりんご酒をつくる会準備会を発足させた。当日の出席者のうち八十七人が、将来、独自のりんご酒をつくる際に会員として加わりたいと希望。準備会では平賀町など周辺町村にも働きかけ、準備会を拡大。南黒地方から収穫されたリンゴを原料に、今年末、来年にかけ、独特の風味を持つりんご酒を、委託加工の形で試作するため準備を進めている。

120人が参加した昨年のりんご酒を飲む集い



リンゴを原料にした酒は、いま、ちょっとしたブーム。低アルコールのシードルが若い女性に好まれ、尾上町に工場を持つ津軽ワインで柿崎武光さん、浅瀬石公民

も製造しているアップルワインは幅広いファンを集めている。しかし、りんご酒人口はまだまだ、限られており、代表的なリンゴ産地から底辺拡大を図ろうと二回目の飲む集いを企画した。

七月五日午後七時から黒石市市ノ町の大黒デパート四階ホールで。今回は、つくる会の世話人である増博士が、本場フランスのワイン醸造元等を視察し、フランス産のアップルワインとカルパドス（フランデー）を任入れ、国内産のアップルワインと合わせて試飲する。

また、増博士が視察した際に撮影したスライドを上映、「パリジェンヌとりんご酒」銘醸地フランスの旅」と題して講話。ニッカウキスキー、弘前工場長中島清氏も「シードルのはなし」を語る。広く参加を呼びかけている。

申し込みは会費三円を添えて、二十四日まで、永田幸男さん（黒石市役所企画課広報係）電話②111番・内線210番、柿崎武光さん（浅瀬石公民

館主任理事 電話③335 話③3001番・内線223番）、山田茂さん（平賀7番）へ。  
町商工観光課観光係長 電

# 今秋、独自のりんご酒を

## 黒石市 飲む集いに百四十人

黒石市で五日夜、第二回りんご酒を飲む集いがひらかれた。加工の時代を迎えたリンゴの消費拡大をねらい、市販されているアップルワインになじんでもらおう企画に約百四十人が参加。

国内外産の銘柄を味わい、今秋には委託醸造の形で独自のりんご酒づくりをめざそうとムードを盛り上げた。昨年五月に続き二回目の企画になったりんご酒を飲む集い。昨年選ばれた準備会がりんご酒をつくる会と名称を変え、黒石市と周辺町村にも呼びかけ、りんご酒人口の底辺拡大のワンストップにすべく農業関係団

体へも働きかけて集いを開催。会場となった大黒デパート四階ホールには約百四十人が集まった。初めに農学博士でりんご酒をつくる会の代表世話人でもある境博成氏が、自ら視察したりんご酒の本場フランスのストロ、パリジエヌヌとりんご酒の銘醸地フランスの旅」を上映。

リンゴ果汁が自然発酵してシードルになったこと、フランスの銘醸地ノルマンジー地方に滞在し、リンゴを原料にしたブランド・カルパドスを生産する工場等を紹介。

続いて国内で唯一、シードルを生産しているニッカウキスキー弘前工場長、中島清氏が「シードルのはな」と題して、シードルとはどんな酒か、生産工程がどうなっているか、OHPとスライドを使って説明し、

この日、テーブルに並んだのはシードル・ブリュット(フランス・エキュソン社)、カントリワイン・アップル(イギリス・メリーダウン社)、ダーニッシュ・アップルワイン(デンマーク・ヤコブセン社)、あつ

ぶるわいん(南郡尾上町・津軽ワイン社)、トウダアツブルワイン・紅玉(秋田県鹿角・十和田ワイン社)のほか、フランス三社のカルパドスとニッカウキスキー社のブランド・メロの九銘柄。



140人が参加した第2回りんご酒を飲む集い

# りんご酒 研究所

# 設立へ動く

# 開発委託など180万円

黒石市が  
境博士(東京農大)  
らに  
予算計上  
を  
スタッフに

りんご酒を作る会が、独自のりんご酒醸造を実現させるなど、りんご加工で付加価値を高めようという機運が高まっている黒石市。「りんご酒研究所」を設立する方針で、その準備に着手する。元年度予算に研究開発委託料など百八十万円を計上、第一歩を踏み出すが、市としては同市出身の増博成農学博士(東京農大)を中心とするスタッフを検討。研究所設立には四、五年かかるだろうといっている。

りんご酒を作る会(境博士)と、農業を調成会長)は、りんご酒にならざるを成り、独立したりんご酒園地の構造改善事業に

対象に二回の「りんご酒を飲む集い」を開き、国内外で市販されているアップルワインや、カルバドス(ブランド)を試飲するなど、ムードを盛り上げた。りんご酒を作る会を正式に発足させた。

動き始めてから三年目の今年、津軽ワイン株式会社(津軽市)に依頼し、小売店が一括購入する形で、念願のりんご酒が実現。市販のアップルワインとはひと味違う味に仕上げ「アルコール一〇度ほどの口あたりよい、やや辛口タイプ」という。

学博士を中心と考えている。境博士は、県産業技術開発センター部長から東京農大に移り、りんご酒の研究開発にも、積極的な協力を約束している。市としては、境博士に研究を委託する方針。設立には四、五年かかる見通しだ。

「りんご酒研究所」設立に向けて元年度は、百八十万円を予算化した。設立準備費に百五十万円、りんご酒醸造開発研究費として三十万円をそれぞれ計上。百五十万円には六十万円みている。研究開発委託料は、研究開発委託料と同市出身で、りんご酒を作る会代表でもある境博成農

4/9-H1

りんご酒研究会





# 九月に

第3回

# 飲む集い

Hi  
7/19

## 黒石・りんご酒つくる会 研究所設立パーティも

加工りんごの付加価値を共催し、第三回「りんご酒」で両者が連け、九月一日高めるための第一歩として飲む集いをひらく。りんごには研究所設立記念パーティ、黒石市のりんご酒をつくる会、研究所設立記念パーティとあわせ、第三回「りんご酒」を増産代表は今年五月限定二千本の「黒石りんご酒」をつくったが、九月初めに同市農業振興協議会（会長 今正巳助役）と

「りんご酒」づくりが最  
適と、市販されているア  
ップルワインを飲む機会を設  
け、その場で旗揚げした。  
その後、境代表がアップ  
ルワインの本場であるヨー  
ロッパを視察、市内外の  
「りんご酒」人口拡大をね  
らい、翌六十三年にも飲む  
集いを開催、津軽ワインへ  
依頼して独自の味付による  
「黒石りんご酒」をつくつ  
た。今年五月のこと、限  
定二千本。ますますの評価  
を得ている。

「りんご酒」については  
市当局も、農業を語る会で  
協議を重ね、今年度は農業  
振興協議会がさらに具体化  
をめざした検討に入る。ま  
た、境代表を中心にした専  
門的な機関であるりんご酒  
研究所設立にも、百五十万  
円を予算化、正式に調査・  
研究がスタートする。

りんご産業の新たな開拓

# りんご酒飲む集い

黒石市で  
9月1日  
参加者を募集中

九月一日、りんご酒研究所設立を祝ってひらかれる黒石市の第三回「りんご酒を飲む集い」の参加者を募集中だ。

黒石市と同市農業振興協議会、りんご酒をつくる会の三者が主催する第三回「りんご酒を飲む集い」。加工りんごの時代に対応、地場産業おこしと、りんご産業の振興をねらい、つくる会が活動を始めてから三年。今年に独自の味付けによる限定二千本の「黒石りんご酒」を、津軽ワインへ依頼して実現している。

一日の「集い」は午後六時半から大黒会館でひらく。市が本格的な調査・研究を行うためのりんご酒研究所を設立、その記念パーティー

とあわせて計画されたもので、参加者を募集中だ。

当日は、限定醸造の「黒石りんご酒」のほか、津軽ワインが発売しているアップルワイン（紅玉とふじの二種類）、シードル、ニッカの製品であるりんごを原料にしたブランデーVSO PとX・Oをたっぷり味わい、大黒会館自慢の料理に舌鼓を打つという趣向。

参加料は三千円、市農林課、同企画課または浅瀬石公民館へ申し込みを。



黒石市がりんご酒研究所を設立。所長になった境氏（左側）

# 五年後製品化へ

## 黒石市でりんご酒研究所を設立 所長に境博士は

五年後の製品化を目指し、な産業と思われ、特にくす  
て黒石市は一日、りんご酒リンゴを原料に付加価値の  
研究所を設置した。所長に「高い」との認識に立つて  
東京農大講師で、農学博士の境博成氏（46）、運営委  
員に同氏を含む十三人を委  
嘱した。同市は今年度、り  
んご酒の研究開発などに百  
八十万円を予算化しており、酒類（りんご酒類）の醸造  
研究所の設置によって、本  
格的な調査、研究が始まる。及びそれらの醸造、販売免  
りんご酒研究所は「地場 許等に関する資料、情報の  
産品を原料としたリンゴ加 収集と提供」りんご酒類の  
工が、将来、市の最も有望 消費拡大に係る企画、立案  
十月牡丹平字福民生まれ、

及び実施—を事業内容とし  
今年度は、りんご酒酵母  
の分離、検索及びその性質  
の検討、昭和二十年代の津  
軽地方におけるりんご酒製  
造に関する資料、情報の収  
集、諸外国（特にフランス）  
のりんご酒製造の実  
情調査と資料の収集などに  
取り組む。

所長に委嘱（嘱託）され  
境博成氏は、昭和十七年  
四月東京農大生物産業学  
部講師となった。

黒石高 近畿大農学部を卒  
業後、柏木農高、七戸高教  
諭に、四十七年東京農大  
大学院修士課程、博士課程を  
修了し、五十三年三月農学  
博士の学位を取得。  
五十五年二月から六十年  
三月まで外務省から派遣、  
フィリピン大学理学部助教  
授をつとめ、帰国後、和田  
実研究室長、県産業技術開  
発センター部長を歴任。今  
年四月東京農大生物産業学  
部講師となった。

津川慶一郎（竹鼻）須藤  
倫行（ぐみの木一丁目）成  
田藤右衛門（浅瀬石）佐藤  
守雄（牡丹平）佐藤義弘  
（下山形）下藤修（浅瀬石）  
伊藤惣一郎（袋）境博成  
（福民）北山正之（浅瀬石）  
佐藤国雄（浅瀬石）渡辺英  
三（豊岡）境裕康（福民）  
永田幸男（未込）

9/3

一日午前九時半から市役  
所で開成式が行われ、清  
藤市長が境博士に所長の辞  
令を交付、運営委員一人の  
とりに委嘱状を手渡し、事  
務局である農林課に掲げる  
「りんご酒研究所」の看板  
を披露した。  
市長は「これで体制づく  
りができた。看板に恥をか  
かさなないようにしなければ  
ならない。これから（の研  
究開発）が楽しみだ」と話  
していた。

# うまいネ!! りんご酒

## 黒石市 研究所祝い飲む集い

黒石市りんご酒研究所設会(境博成代表)の活動と、立を祝い第三回りんご酒市が農業を語る会、農業振興を飲む集いが、一日夜、興協議会が核になり、五年大黒デパート四階ホールで後をメドに製品化をめざしひらかれ、出席した約百九十人が、限定醸造した、黒石りんご酒や津軽ワインのアップルワイン、ニッカのブランド、ユニーのシールドルなど、りんごが原料になったりんご酒の味を堪能した。

同市のりんご酒研究所は、加工の時代を迎えたりんごの付加価値を高めるため、りんごで作られている酒を飲む人口を増やし、独自の味付けによる「りんご酒」と、青年達を中心になつて始めたりんご酒をつくる

む人口増と、老若男女が飲めるワインづくりが必要。そのために研究所が設置された一と、経過報告し、境博成所長以下、研究所のスタッフを紹介。境所長は、「ぜひりんごのお酒を飲んで下さい」と底辺拡大を訴えた。

このあと、鳴海広道県議、鳴海七郎市議会議長(代理)、中村勝治商大協議所会頭が、「黒石の青年が地場産業おこしに立ち上がり、大きく花開いた。三年で研究所の看板までこぎつけた。みんな力を合わせて作る気構えが必要」と祝辞を述べた。

清藤六郎県議の音頭で乾杯、宴に入った。この日はりんご酒をつくる会が今年限定醸造した黒石りんご酒、津軽ワインが製造し

杯、宴に入った。この日はりんご酒をつくる会が今年限定醸造した黒石りんご酒、津軽ワインが製造し



りんご酒研究所設立を祝ってひらかれた  
第3回飲む集い。約190人が出席した

また、ニッカの協賛でシールドル二本組のおみやげも付いた。今年も限定醸造を計画しているほか、飲む集いも継続、機運を高めていく方針。

「ふていするブランド」「VSO P」と「X・O」がテーブルに並び、大黒自慢の料理に舌鼓を打ちながら賞味した。

# 黒石が発祥の地？

## りんご酒 年表作りで資料収集

林 10/13

日本で初めてリンゴの酒を加工したのは黒石？！

今年九月一日付けで設置された黒石市りんご酒研究所（所長 境博成農学博士）は、りんご酒の醸造に関する研究を進めるとともに、りんご酒の歴史についても資料収集を行っているが、これまで境博士が集めた資料に、大正十二年に黒石で初めてりんご酒を醸造したとの記録が見つかり、今後、調査を進めていくことになっている。

「りんご酒を飲む楽しい」に端を発したりんご酒づくりへの運動は、今年春の委託醸造で弾みがつき全国唯一のりんご酒研究所設立を実現した。今後五年間をメドに、①加工用りんごを原料とする酒類（りんご酒類）の醸造に関する研究②りんご酒類及びそれらの醸造、販売免許等に関する資料、情報の収集と提供③りんご酒類の消費拡大に係る企画立案及び実施の事業を行い、独自のりんご酒実現をめざす。

りんご酒醸造の研究と並ぶ柱となるのがりんご酒の歴史調査。国内におけるりんご酒加工の歩みをまとめることで研究所の意義を高めるためだ。

境博士が中心になって資料収集を行っているが、「大正十二年、黒石で元関脇磯川五郎次がアメリカから機械を輸入し、りんごサイダーを製造した」のが国内におけるりんご酒加工の始まりという興味深い資料が出てきた。旧竹館村出身の佐藤弥一氏（故人）が著した「りんご酒に生きる」に出てくるもの。

数年前で挫折したが、同じ頃に弘前市松森町で松木合資会社が清酒づくりのかたわらでりんごブランドを製造したともあり、これに間違いがなければ黒石市が日本のりんご酒発祥の地となる。

佐藤氏はその後、竹館産業組合に入社、田中武男氏とともにりんご酒製造の道

に入り、日本シャンパン（株）、寿屋（現サントリー）、県購連、（株）御幸商会と、りんご酒をつくり続ける。県購連時代の試験醸造研究所が黒石市に置かれたのをはじめ、昭和十五年頃、果実酒醸造日本一になった（株）御幸商会の社名は御幸公園にちなんだもので、林課内、同研究所へ。

黒石にも工場があった！と、黒石市とりんご酒は実に縁が深い。研究所の調査はまだスタートしたばかり。今後さらに調査を続けた上で、りんご酒年表を作成する方針。

市民にも広く資料提供を求められている。市役所農林部農

業組合に入社、田中武男氏

とともにりんご酒製造の道

に入る。

佐藤氏はその後、竹館産業組合に入社、田中武男氏

# 11月マラソン討論

## 黒石市 りんごでまちづくり

黒石市で十一月、二回目  
のマラソン討論会がひらか  
れる。りんご文化研究会  
(佐藤清勝会長)と青年連  
絡会議(佐藤国雄会長)が  
主催。市の基幹産業である  
「りんご」をテーマに泊まりが  
けで意見交換する機会だ。  
「国際青年年」の一九八  
五年二月、黒石市に誕生し  
た青年連絡会議は、市内十  
四の青年団体が連絡協調と  
市の未来を建設するという  
目的に向け、青年議会、24  
時間マラソン討論会、まち  
づくり学習会(宿泊)など  
の活動を通して、市の活性  
化をめざす課題を探ってき  
た。

三回りりんご酒を飲む集いでまた、七人の講師を囲むシ  
ンポジウムとグループ討論  
全体討論し、徹底した話  
し合い研修。  
講師には炭鉱の閑山でメ  
ロンと観光の新しいまちづ  
くりを行っている夕張市議  
会議員板谷信男氏、西川塾  
の開設で人材育成の成果を

上げています西川町企画開発  
課長補佐松田武志氏、国土  
庁のアドバイザーとして黒  
石市を訪れた電力中央研究  
所の山中芳朗氏、(株)C  
AD計画研究所の庭山隆夫  
氏、熊倉登壇氏などを予定  
している。

さまざま提案も試みた。  
このうち国道394と落合  
温泉郷を結ぶ「こけし大橋  
(落合大橋)」の建設は近  
く実現の見通しがついたし、  
加工りんごの付加価値を高  
める一つの方法である「り  
んご酒」づくりも、委託な  
がら実現。りんご酒人口を  
増やすため開催してきた第

「品団地」「広報・ネットワー  
ク」「品種」づくり・試験場」  
など九つのプロジェクトチー  
ムからなるりんご文化研究  
会を設置した。それぞれの  
テーマで調査・研究活動を  
続けている。

この両者が主催、十一月  
にマラソン討論会をひらく。  
青年連絡会議が六十二年に  
24時間でひらいたのに続く  
二回目の企画。「黒石のか  
お」ともいえるりんごにこ  
だわるまちづくりを、じっ  
くり考える。

計画では十一月十八、十  
九日、浅瀬石公民館へ泊ま  
り込んで、りんご文化研究  
会の九プロジェクトが調査・  
研究の成果を報告、これを  
もとにグループ討論する。

# 北海道ユニーを視察

H1  
11/8

## 黒石市りんご酒研究所 醸造免許取得に向け

黒石市りんご酒研究所 (増博成所長) の視察研修が、二、三の二泊二日で行われた。今回はシードルの原料となるリンゴの栽培から自社で行っているユニー(株)の製造場、北海道夕張郡由仁町を訪問、醸造免許取得などについて研修を積んだ。

今年九月一日付で設置された全国初の黒石市りんご酒研究所。境所長を含む十三人の運営委員で調査・研究を続けながら、五年後をメドに製品化をめざす事業をスタートさせた。今回の視

察研修も調査・研究の一環であり、醸造免許取得を模策するため計画。八人の運営委員が参加した。埼玉県所沢市に本社があるユニー(株)は、外国産酒類の輸入販売を主体とした企業だが、自社生産のシードル誕生の夢を抱いて昭和四十七年、北海道由仁町へ研究所を設置した。本場ヨーロッパから加工用リンゴは木十三種、百本ほどを輸入、一年間の隔離栽培をし、たあと、二年後の四十九年から試験農場で栽培をスタートさせた。

現在では総面積三十畝、二万本のわい化樹で加工専門リンゴを生産。醸造試験免許を得て研究を重ね、六年から醸造免許による自社製品のシードル甘口と辛口の二種類を販売している。海外から輸入したリンゴを栽培して独特の味を出したリンゴの酒は国内唯一。由仁町で黒石市農業振興協議会(会長 今正巳助)の研究団十八人と合流した一行は、ユニーの芦名沢栄蔵工場長、野原敏男技術顧問から、低温地帯におけるリンゴ栽培や醸造免許取得

までの経過、今後にかける夢などの説明を受けた。りんご酒研究所はまだ産ぶ声を上げたばかりだが、今年も委託加工を予定しており、りんご酒人口の拡大を図りながら製品化をめざすことにしている。



北海道ユニーを視察し説明を受けた黒石市りんご酒研究所の一行



# りんご酒放談

全国初の黒石市  
りんご酒研究所長

境 博成氏

日本初のりんご酒らしい  
と。そのあと県農連の  
試験醸造研究所や(株)  
御幸商会の工場も黒石に  
置かれるなど、りんご酒  
と黒石は誠に縁が深い。

つまり、りんご酒は黒石  
でつくるのが最適なんで  
すよ」。商品があつてもぶどう  
のワインと違ってなじみの  
のうすいのが難点。「ま  
ず、りんご酒というのは  
こんな味ですよって教え  
るのが大切。飲む人口を  
増やして加工に結びつけ  
たい」と、三年前から飲  
む楽しいを開催。今年は

限定二千本の委託加工も  
行い、予想以上の反響を  
呼んだ。

クアッパ体制ができたの  
で、いろんな味付けやテ  
ザイン、昔のりんご酒つ  
くりなど、広い分野での  
調査、研究ができる」。  
十一月には研究所のメン  
バーが北海道由仁町の  
(株)ユニーを視察、醸  
造免許取得について研究  
した。

試験醸造免許の取得、  
加工専門りんご園を持ち、  
シードルを生産している  
ユニー視察の成果は大き  
かった。委託加工は来年  
も行う。飲む人口の底辺  
拡大は今後の大きな課題  
でもあり、味付、本数等  
を検討中という。

## 加工用で醸造研究 5年後の製品化めざす

黒石市福民に生まれた  
境氏は四十七歳、黒石高  
近畿大農学部を卒業後、  
柏木農高、七戸高教諭を  
経、東京農大大学院修士  
過程、博士過程を終了し  
五十三年三月、農学博士  
の学位を取得。五十五年  
二月から六十二年三月ま  
で外務省から派遣されて  
フィリピン大学理学部助  
教授の経験もある。

微生物研究所の境氏にとつ  
て酒の酵母づくりは朝め  
し前。東京農大生物産業  
学部講師として北海道網  
走市に住む現在も、毎月  
のように黒石へ足を運ん  
び、りんご酒づくりに情  
熱を燃やす。

「これまでは民間の有  
志団体が進めてきたが、  
行政当局や農協などのパッ



加工の時代を迎えたり  
んご産業。さまざまな加  
工品が生まれ、シードル  
やアップルワインなどの  
酒類も売られているのに、  
「なぜ、いまりんご酒？」  
という声もあるが、「私  
たちがめざすのは生食で  
売れない加工用の安いり  
んごでもおいしいお酒が  
でき、付加価値を高める  
ことにある」。

「ちょっと調べてみたら  
面白い記録が出てきた。  
大正十二年、元関脇横川  
五郎次が黒石でりんごサ  
イダーをつくったのが、

# 酵母の育種や

黒石・りんご酒研究所方針

4/6 H2

「つくった人々」刊行へ

黒石市りんご酒研究所（所長―境博成農学博士）は二十八日、黒石公民館で運営委員会をひらき、平成二年度方針を決めた。「りんご酒をつくった人々」（仮称）の刊行や特別研究員による酵母の育種等を計画している。

加工りんごの付加価値を高めるため、りんご酒人口の増をめざしながら①加工りんごを原料とする酒類（りんご酒類）の醸造に関する研究②りんご酒類及びこれらの醸造、販売免許等に関する資料、情報の収集

と提供―などを行い、五年後の製品化を目標に昨年九月、全国で初めて設置された。多方面にわたる資料収集を行いながら、昨年十一月には加工りんごを栽培、シードルを生産している北海道由仁町の（株）ユニーを視察、醸造免許取得についての研修も行っている。二年度は、これまで収集した資料をもとに「りんご酒をつくった人々」（仮称）の九月刊行をめざすほか、刊行記念の第四回「りんご酒を飲む集い」を、九月十

月に予定。また、九月半ばには、先進地事例の視察研修、二冊目の本刊行のためフランス・カルバドス地方へりんご酒資料の収集に派遣（十一月）、りんご酒限定醸造を行う。さらに「松山育英基金」の活用で中国から特別研究員を招き、北海道網走の東京農大研究所において、舌に残る苦味を除去するため醸造酵母の育種研究を行うことにしている。

# 50年前の「リンゴ酒」、黒石鳴海さんが発見

## 高級・純正の国光

貴重な資料に  
にぎり少なくて保存良好

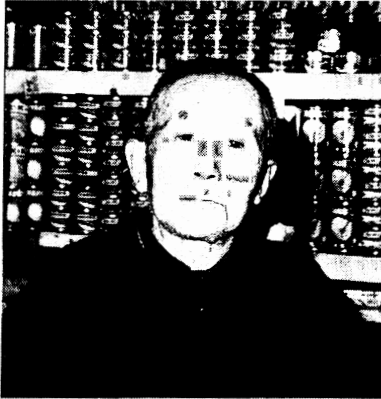
五十年前の「リンゴ酒」が出てきた。昨年九月、全国初の機関として設置された黒石市りんご酒研究所所長・増穂成盛博士は、「りんご酒をつくった人々」（仮称）刊行のため資料収集を行っているが、このほど戦時中の昭和十四、十五年醸造と見られる珍しい「リンゴ酒」が見つかった。同市前町の定食料品店経営・鳴海育造さん（82）が保管していたもので、貴重な資料となった。

昨年九月一日付で設置された「りんご酒」に関する資料収集を、九月の「りんご酒」研究所。今年 続いている。これまでも、大正十二年に元関協蔵川五人が「りんご酒」を醸造したのが、国内初の「りんご酒」といわれる資料や、御幸公園にちなんだ社名を

用いた「御幸商會」が黒石市などに工場を持ち、昭和十五年頃には果実酒醸造日本一になったなど、興味深い資料が集まっている。今回の「リンゴ酒」発見のきっかけは、境所長が鳴海房之助津軽こけし館長へ資料提供に対する協力を要請したこと。鳴海さんの、「確かウチ（義父）の蔵に、それらしきものがあった」と記憶をたどり、育造さんが倉庫の中を探して見つけ出した。

育造さんの倉庫から出てきた「リンゴ酒」は数本。所々はがれ落ちていたラベルには、「高級」「純正」「国光」「リンゴ酒」とあり、「青森県弘前市 千葉千代三商店」と明記。また、「◎半〇・85」と価格も書かれており、上げ底のワイ

貴重な50年前の「リンゴ酒」（左）と保管していた鳴海育造さん



ン特有のビン。内容量は四百ミリ。ラベルこそはがれ落ちていたものの、にぎりも少なく、非常に良好な保存状態。育造さんによると、「弘前の駅前にある吉井酒造がつくった。すっぱい味が印象に残っている。人気があったのでよく売れた。関東、関西からも注文がきたものです。昭和十六年から酒販が免許制になったので、その前、どこでも酒売れる時の品。吉井酒造で醸造、千葉千代三商店が販売したもので、軽く、公定価格を示す◎マークがあることから、昭和十四、十五年頃の製品というのがわかる（公定価格は日中戦争下の価格統制令で登場したもので、昭和十四年に発令された。酒販が自由にできなくなり、育造さんも石炭・出征したため、当時、倉庫の中へしまひ込んでおいたという。研究所にとっては貴重な資料であり、今後、成分分析などを行い、大切に保管することにしていく。

境所長は、「思いがけない五十年前のリンゴ酒が出てきて感動している。鳴海さんには、本当に感謝した」と話している。資料提供は、黒石市役所農林課内りんご酒研究所事務局（電話◎2111番・内線303、花田さん）へ。

4/4  
H2

# 千五百本限定醸造

2/14 H2

## 黒石 今年も「りんご酒」販売

加工の時代を迎えたりんごの付加価値を高めるため、りんごを原料にした酒類の消費拡大運動を展開している黒石市の「りんご酒をつくる会」（代表＝境博成農学博士）が今年も、津軽ワ

では、研究所との連携のたなもので、全て注文にもとに醸造免許取得、りんご酒人口の拡大などの調査、研究を継続。今年も津軽ワインに依頼して「りんご酒」の限定醸造を行う。昨年の評価をもとに味付に工夫をこらすほか、ラベル等も新

イン株式会社へ加工を委託、千五百本の限定醸造を行う。四月中旬には製品化する予定で、近く購入申し込みを受け付けを始める。

昨年、独自の味に仕上げた「りんご酒」を限定醸造した。ブドウとリンゴのワインを製造している津軽ワインに加工を依頼、小売店が一括購入し、事前の注文に応じて頒布するとい

の国内産果物との競合、海外からの輸入枠拡大攻勢にあい、価格低迷に陥っている現状から、加工りんごの付加価値を高めようと、南黒地方の各地ではジュース加工が盛んに行われ需要も高まってきた。

「アルコール十度ほどの口当たりのよい、やや辛口タイプ」。もちろん市販の品とひと味違う仕上がりが人気を集め、大きな反響を呼んだ。こうした運動が引き金になって、昨年九月には全国初という「りんご酒研究所」が黒石市に誕生し

る会」。とりあえずりんごを原料にした酒類になじん

た。「りんご酒をつくる会」

# 千五百本を限定醸造

## 黒石りんご酒 六本一口、申込みを

42/912

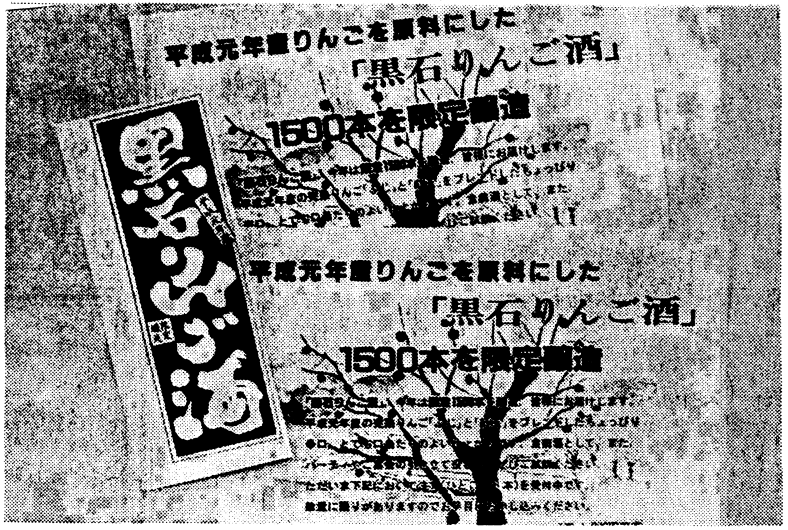
黒石市りんご酒をつくる会(代表「境博成農学博士」)のオリジナル製品、「黒石りんご酒」が、今年も委託醸造の間もなく出来上がる。平成元年産の完熟りんごを使い、ちよっぴり辛口、とても口当たりのよい仕上り。限定千五百本の醸造(一本千円(一口六本セット)で予約を受け付け中だ。

加工りんごの付加価値を高めることをねらい、昭和六十二年度に結成されたりんご酒をつくる会。りんごを原料にした酒になじんでもらい、りんご酒人口の底辺拡大のため、これまで三回、「りんご酒を飲む集い」を開催したのをはじめ、昨年九月には全国初のりんご酒研究所設置を実現した。

尾上工場に醸造を依頼、希望者へ頒布する形で、昨年から行っている。大好評を博し、今年も千五百本の限定醸造が実現した。平成元年産の完熟りんご「ふじ」と「紅玉」をブレンド、ちよっぴり辛口の、とても口当たりのよい仕上がりになったという。アルコール分が一五%未満。ラベルをガラリと変え、黒石特有のふんいきを出した。四月末には完成品を届けるが、一口六本セットで予約を受け付け中だ。数量が千五百本に限られているため、早めの申し込みを呼びかけている(一本、七百二十円(送料入りで千円)。申し込み先は次のとおり。

黒石市役所農林課内りんご酒研究所事務局・花田朝幸(☎2111番・内線303)、黒石市農務協務課・千葉文(☎5115番)、町栄松の(株)津軽ワイン

津軽山形農協指導課・高木学(☎4151番)、浅瀬石公民館・浅原圭介(☎3353番)。



「黒石りんご酒」のラベルとパンフレット。予約を受け付け中だ

クロイシ・アップルワイン

# 今度は市販用製造

H2 8/2

## 黒石市りんご酒研究所 ご酒研究所 八月初めに店頭へ

黒石市りんご酒研究所(所長 境博成農学博士)が、一般市販用に準備を進めてきた「クロイシ・アップルワイン」が、間もなく店頭に並ぶ。(株)津軽ワインとの技術協力で製造した口当たりよい仕上がりが、一般市販用に準備を進めてきた「クロイシ・アップルワイン」が、間もなく店頭に並ぶ。(株)津軽ワインとの技術協力で製造した口当たりよい仕上がりが、

同市富士見のキリン商口増を進め、昨年と今年との限定製造はともに入大気味の方も、つくる会の依頼で市販のものに変えたため、

上々の評判を得た。今回は津軽ワインとりんご酒研究所が技術協力して、黒石産の「ふじ」を原料とした「クロイシ・アップルワイン」を製造、キリン商

事その販売網を導いて一になった。研究所にとっては今年限定製造の「黒石りんご酒」に続いて第二号の製品となった。

境博士によると、「今回発表した「クロイシ・アップルワイン」は、甘味を少し残して口当たりを軽くし、付加価値を高めていく方針、

特に女性向けに開発した製品。ラベルデザインは市内緑町二丁目在住の漫画作家、岩崎眞里子さんによるもので、メルヘン調のりんごの木と、小枝の寄せ木によるアップルワインの組みあわせのデザインになっており、ラベルだけでも欲しいと発売前からなかなかの好評である」という。

また、「研究所では今後、辛口の「黒石りんご酒」と、今回発表したソフトタイプの「クロイシ・アップルワイン」の品質向上に取り組みるとともに、平成元年産の黒石りんごを原料としたブランドを製造する計画を立てている」と話している。

「クロイシ・アップルワイン」は八月初めのねぶたまつりの時期に合わせて店頭に並ぶが、研究所では「りんご酒を作った人たち」(仮称)の出版も予定、秋には「りんご酒を飲む集い」も開催、りんご酒人口増をはかりながら加工りんごの



八月初めに店頭へ並ぶ「クロイシ・アップルワイン」のラベル



「ときめきワインになりました」。

あぶるわいんのしゃれたパンフレット

# ときめきワインに……

## 黒石りんご酒パンフ出来る

H2  
P2P

「りんごのふるさと黒石などが突って昨年九月に発売からおいしいワインを」。足、つくる会ではこれまで、黒石市りんご酒研究所(境 軟む集いを三回開催、りんご博成所長 が企画、(株)津軽ワインが製造、キリン商事(有) が販売ルートに乗せた市販用の「あぶるわいん」。八月初めに店頭に行き、予約で完売するとい

「甘みを少し残して口当たりを軽くし、特に女性向けに開発した製品。ラベルはメルヘン調のりんごの木と、小枝の寄せ木による、APPLE WINEの組み合わせによるデザイン」と、大評判を押す出来で、売れ行きも好調だ。

「あぶるわいん」を、ときめきワインになりました。りんごのふるさと黒石からおいしいワインをお届けします。黒石産の完熟りんご「ふじ」一〇〇％使用のアップルワインです。りんごは身体にとってもいい果実です。ビタミン・ミネラルの豊富などとてもヘルシーなアップルワイン」。

「パーテイやデイナードけでなく、毎日の食卓にもナイトキャップとしても、お楽しみいただけます。ほんのりあまい、爽やかな香りをぜひおためください」。

「りんごのふるさと黒石などが突って昨年九月に発売からおいしいワインを」。足、つくる会ではこれまで、黒石市りんご酒研究所(境 軟む集いを三回開催、りんご博成所長 が企画、(株)津軽ワインが製造、キリン商事(有) が販売ルートに乗せた市販用の「あぶるわいん」。八月初めに店頭に行き、予約で完売するとい

「甘みを少し残して口当たりを軽くし、特に女性向けに開発した製品。ラベルはメルヘン調のりんごの木と、小枝の寄せ木による、APPLE WINEの組み合わせによるデザイン」と、大評判を押す出来で、売れ行きも好調だ。

「あぶるわいん」を、ときめきワインになりました。りんごのふるさと黒石からおいしいワインをお届けします。黒石産の完熟りんご「ふじ」一〇〇％使用のアップルワインです。りんごは身体にとってもいい果実です。ビタミン・ミネラルの豊富などとてもヘルシーなアップルワイン」。

「パーテイやデイナードけでなく、毎日の食卓にもナイトキャップとしても、お楽しみいただけます。ほんのりあまい、爽やかな香りをぜひおためください」。

# これが市販用ワイン

H2  
8/7

## 黒石市 りんご酒研究所製造

黒石市りんご酒研究所(所長―増博成農学博士)が、(株)津軽ワインとの技術協力で製造した「クロイン・アップルワイン」は、今月初めから小売店で販売されているが、その報告のため研究所関係者らがこのほど清藤三津郎市長を訪ね、りんご酒人口増へのPRを要望した。

「クロイン・アップルワイン」が先月末に完成した。研究所と(株)津軽ワインが技術協力、同市富士見のキリン商事が販売元となって実現したもので、今月初めから酒販店の店頭に並んでいる。「甘みを少し残して口当たりを軽くし、特に女性向けに開発した製品」といい、岩崎眞里子さん(緑町二、童画作家)が担当したラベルデザインも好評だ。

店の頭に並び、これから本格的に売り出すことになるため、このほど研究所関係者と販売元であるキリン商事の鳴海専務が、清藤市長を訪ねた。市販用ワインを手にした清藤市長は、「ラベルのデザインがいい。これならば喜ばれそうだ」と感想。PR要請に対しても「ロコミでどんとどん宣言します」と約束した。

全国的に特産品ブームで新商品が続々登場しているが、りんご酒研究所ではまず地元消費量を伸ばし、品質アップを図り、黒石産のりんごを原料にしたアップルワインの販売を拡大していく方針だ。



市販用ワインが完成したことを清藤市長へ報告する

りんご酒研究所の関係者たち



# 12月1、2日 初の「りんご市」黒石

## 両農協が協力し直売 市役所を開放多彩なイベント

黒石市で十二月一、二日、初めての「りんご市」がひらかれる。黒石観光協会(宇野豊実会長)が主催、市農協(須藤倫行組合長)と津軽山形農協(佐藤義弘組合長)が安くておいしい黒石りんごを即売するもので、二日には市役所を開放、一日、りんご城に見立て、市青年連統会議(渡辺英三会長)が、遊びの広場、りんご加工品展示、料理の実演、試食、試飲など多彩なイベントを行う。市側でも二日を「日曜市役所」として、行政相談等を企画し、りんごの国からのメッセージを送る。

第一回黒石「りんご市」は、観光協会が構想を練ってきたりんご直売所開設に、市内の両農協が協力し、さらさら直売。二日午前十時、市役所前庭で開会式。りんごの国々、四階の展示ホールと大会

庭で開会式。りんごの国々、四階の展示ホールと大会。りんごの国々、四階の展示ホールと大会。りんごの国々、四階の展示ホールと大会。

五者が連けいするイベントは今回が初めてであり、一、二の二日間は市役所をりんごの国々、四階の展示ホールと大会。りんごの国々、四階の展示ホールと大会。

車場でりんごの直売が始まる。市役所前庭で開会式。りんごの国々、四階の展示ホールと大会。

にした酒類各種を飲みながら懇談するといふ。

### 〈リンゴのイメージで〉 〈イルミネーション〉 夜の市庁舎飾る

黒石市で十二月一、二日、開催される第二回「黒石りんご市」に合わせ、東北電力黒石営業所(藤田裕所長)は、十一月末から、黒石市市民の目を楽しませる。黒石市市民の目を楽しませる。黒石市市民の目を楽しませる。

これに合わせる形で東北電力黒石営業所が、りんご城のイメージアップのために、屋上へイルミネーションを設置することになった。りんごのイメージを出すデザインにし、電球をちりばめて夜の市庁舎を飾る。また、庁舎前の樹木等のライトアップも予定している。

十一月末から十二月二十日頃まで、電灯をともす計画で、「りんご市」のPRを行うとともに、市民の目を楽しませる新名物になりそうだ。

黒石市市民の目を楽しませる。黒石市市民の目を楽しませる。黒石市市民の目を楽しませる。

# 四回目の飲む集い

H2  
% 黒石市 りんごの酒各種を  
で二日

黒石市りんご酒研究所と  
りんご酒をつくる会が主催、  
十二月二日午後五時から横  
町の飛翔会館で、第四回  
りんご酒を飲む集いをひらく。  
参加者を募集している。

りんご酒を飲む集いは、  
加工の時代を迎えたりんご  
の付加価値を高め、りんご  
産業の振興を―と、昭和六  
十二年から始まった。りん  
ごで作った酒類の消費量を  
増やすためには、りんご酒  
に親しんでもらい、消費人  
口の層を厚くする必要があ  
ると、市民に参加を呼びか  
けた。

一回目の集いが、りんご  
酒をつくる会結成につなが  
り、平成元年には津軽ワイ  
ンに委託し、限定醸造のア  
プルワイン「黒石りんご酒」  
を実現。同年九月一日付で  
全国では初めてのりんご酒  
研究所が設立されるなど、

徐々にだが幅が広がってき  
た。

十二月二日は四回目の飲  
む集い。今年限定醸造した  
「黒石りんご酒」と、キリ  
ン商事が販売元となってい  
る市販の「クロイン・アッ  
プルワイン」、ブランド  
やシールドルなど、数種のり  
んご酒を飲み、懇談する機  
会。ちようと市役所を会場  
にしたりんご市も一、二  
の二日間ひらかれるため、

りんごにこだわる二日間に  
飲む集いもセット、参加を  
呼びかけている。

会費は三千円。申し込み  
は黒石市役所農林課・花田  
朝幸さん、同観光課・境博  
康さんへ。

# 1、2日は 黒石りんご市だよ

## 各品種を安く販売

### 市役所を「りんご城」に見たてて 多彩なイベント

黒石市役所を交差点に、一日、二日に開催される第一回黒石りんご市（黒石観光協会幹事野澤英史会長主催）。一日午後時半から駐車場で、サンをじ二十・を一千五百円など、安値で販売するほか、二日のイベント「りんごの国からメッセージ」では、清藤三津郎市長がりんごの国々王に扮し、各大臣を任命、りんご城に見たてた市役所庁舎内外を使って、りんごに関する遊び、料理やジュース、ワインの試飲・試飲し、多彩なプログラムで楽しませる。

市役所 とする。市長室の自由見学と記念写真の撮影、市長と市民の自由面談（午前10時～正午、午後一時～三時）、オンライン化された住民票と戸籍関係の証明事務のための窓口業務、特に市民生活に関する深い窓口に担当及び産業振興に係る。

同市では初めての黒石りんご市。観光協会に黒石市、黒石市農協、津軽山形同、黒石市青年連勢会が協力体制をとり、「安くておいしい黒石りんごを市民へ提供する」「りんごにこだわり、産業振興はもちろん、まっすぐりを市民一体で考えよう」と計画した。

「なしが20世紀ならりんごは21世紀」、市役所をりんご城に見たてたりんごの国々王に扮し、りんごの国々王に扮し、各大臣を任命、りんご城に見たてた市役所庁舎内外を使って、りんごに関する遊び、料理やジュース、ワインの試飲・試飲し、多彩なプログラムで楽しませる。

駐車場（N.T.T側）でりんご城に見たてたりんごの国々王に扮し、りんごの国々王に扮し、各大臣を任命、りんご城に見たてた市役所庁舎内外を使って、りんごに関する遊び、料理やジュース、ワインの試飲・試飲し、多彩なプログラムで楽しませる。



黒石りんご市は十二月一日～二日開催

りんごジュース試飲・即売、ジャム、お菓子等の展示即売、民芸品、健康食品の展示・即売、生産者、研究者、消費者の意見発表・討議会、りんごの歴史パネル展、りんご酒の生い立ち展、りんご料理実演、展示、試食、りんご酒試飲コーナー、「翔け田園観平都市」上映会などを予定。

市側ではこの日を「日曜

# りんごのお酒いかが

## 黒石市 で二日 飲む集い参加者募集

「りんごのお酒、飲んで三日午後五時からひらかれ」の参加者を募集している。  
みませんか?。黒石市で「りんご酒を飲む集い」環境成農学博士(東京農大)



今年限定醸造された「黒石りんご酒」(左)と、市販されている「アップルワイン」(右)

講師)が、「ヨーロッパを試飲。ニッカ弘前工場長りんご酒の旅をスライドで紹介。限定醸造や一般小売のアップルワインをじっくり味わう機会だ。

黒石市のりんご酒を飲む集いは、津軽地方の主産業であるりんごの付加価値を高め、生産者、消費者とも、四年前から開催されている企画。

りんごの消費量を増やすには生食販売はもちろんだが、加工品にも目を向ける必要があり、商品価値の高いらんご酒人口を増やしなから消費量増を、と市民へ呼びかけた。一回目の集いでつくる会が誕生したこのときは、国内外の数多くのアップルワインを飲み比べ、アンケートによって好調な調査も行った。

二回目からは津軽ワインとニッカの協力を得、ワインとシールド、ブランドデー

一、二日の黒石りんご酒りんごの国からメッセジと関連つけた企画。十一月初めから中旬にかけ、フランスのワイン工場などを視察した環境成博士が、スライドを使い、「ヨーロッパ

りんご酒の旅」のタイトルで視察の成果を披露。このあと、限定醸造の「黒石りんご酒」市販用の「クロイシ・アップルワイン」、「津軽ワイン」、ニッカの「シールド」と「ブランド

デー」を飲みながら語り合う。参加費が三千円、参加者を募集した。申し込みは市役所農林課・花田、同商工観光課・境へ。

12/4 H2

「りんごの国からメッセ」

# りんごの国から メッセ

## 黒石 市役所開放してPR



「りんごの国からメッセ」。第二回黒石りんご市（主催・黒石観光協会）

「りんご城、に見たてた市役所前で清藤市長と  
各大臣、がテープカット

野善造会長が、一、二のと安いらんごが人気を呼んだ。二日間、黒石市役所でひらかれ、りんごの直売、遊びのコーナー、市役所庁舎内を開放した多彩なイベントでにぎわった。

同市で初めてのりんご市は、市民に安くておいしいりんごを提供し、主産業であるりんごを媒体としたまちづくりを官民一体となつて実現しようと、市が後援、黒石市農協（須藤倫行組合長、津軽山形農協（佐藤義弘組合長）、青年連絡会（渡辺英三会長）の共催でひらかれた。

市役所を「りんご城」に見たて、屋上をイルミネーションで飾り付け、前庭はりんごの木で飾り付け、一日午後から両農協のおいしいりんごの即売が行われ、一箱二十、二千五百円のサンふじなど、市価よりグリーンアップルを国連大使、農林大臣に「など、各大臣を要請。

国王と各大臣らがテープカットしたあと、日曜市役所内で各イベントが始まった。一階から四階まで全庁舎を開放、アップルワインやジュース、りんご関連の物産の展示即売、りんご料理の実演、展示、試食、試飲、りんごの加工品展、りんごとりんご酒の文化、歴史パネル展、市長室の自由見学と市長との自由面談、議場を使つたりんご討論会など、多彩な催しが行われた。

庁舎前の広場では大声大会、りんご釣り、ジャンケン大会、ミニ四駆レースなどゲームのほか、そはとおでん、わたあめ、風船などの模擬店も開店、大勢の市民で終日にぎわいをみせた。



# ハーフサイズ販売

「黒石りんご酒」七百円で

酒販店の店頭で販売を開始。七百二十ミリ、アルコール分一五%未満、一本千二百円で、二千五百本を完売した。

今回売り出されたのは、

平成二年産のりんごを原料に今年四月末、限定販売された「黒石りんご酒」が、ハーフサイズになって市販されている。一本七百円。加工りんごの付加価値を高めるため独自の商品開発を—と、黒石りんご酒をつくる会(代表 境博成農学博士)が、三年前から始めたアップルワインの委託醸造は好評を博した。

日本国内では初のりんご酒研究所も設立され、(株)津軽ワイン尾上工場との協力関係も軌道に乗って限定七百円。平成二年産の完熟りんご「ふじ」と「紅玉」を原料にしたもので、「ふじ」の「黒石りんご酒」の市販に乗り甘さと「紅玉」の酸味がほとんど出たキリン商事有会社よくマッチしたさわやかな(黒石市富士見)が、今年は飲み心地が自慢。問い合わせ「黒石りんご酒」の限定販売せはキリン商事(電話 3323番)か、各酒販店へ。

「黒石りんご酒」のハーフサイズ

(三百六十ミリ)右の市販も始まった



# 限定醸造二千五百本



## 「黒石りんご酒」小売販売へ

4/28

の店頭と並んだ。  
平成二年産の完熟りんご「ふじ」と「紅玉」を原料にした「黒石りんご酒」。

「ふじ」の甘さと「紅玉」の酸味がうまくマッチしたさわやかな飲み心地といひ、「特別に二千五百本限定醸造したもの。よく冷やしてお飲みください」。

七百二十リットル、アルコール分二五%未満、一本千二百円。

限定醸造「黒石りんご酒」の取扱いは次のとおり。  
土岐酒店(温湯)サン・メイト(柵ノ木)北慶酒店

羽商店(板留)工藤商店

限定二千五百本の「黒石りんご酒」。27日から小売店で販売がスタート



(浅瀬石)むらやま酒店  
(青山)長内商店(袋)丹  
ウ(野際)横山百貨店(市  
ノ町)おおかわ(東町)有・  
九洋商店(一番町)きむら  
酒店(東新町)マルニ商店  
(前町)中林商店(錦町)  
盛太酒店(山形町)松居商  
店(浜町)成田商店(後大  
工町)村上商店(中川)木  
村酒店(大町)工藤久酒店  
(追子野木)千葉商店(緑  
町)石沢商店(追子野木)  
中林酒店(横町)千葉ア  
ト(元町)ザ・キムラ(浜  
町)今谷商店(岩木町)森  
酒店(浅瀬石)北茂酒店  
(同)桜田商店(南中野)  
阿波屋商店(北美町)木村  
酒店(石名坂)十川酒屋

平成二年度りんごを原料高めるため独自の商標発  
にした限定醸造「黒石りんご酒」が二十七日から発売  
されている。今回はキリン  
商事有限会社(黒石市富士  
見)が販売元となり、市内  
の小売店頭で売る形をと  
加工りんごの付加価値を  
の協力を得、限定販売して

きた。  
好評のうちに二年間は完  
売した。昨年からはキリン  
商事が「クロイン アップ  
ルワイン」の市販に乗り出  
すなど、販路も徐々に拡大  
今年も限定醸造もキリン商  
事と津軽ワインがタイアッ  
プ、二十七日から各酒販店

(前町)



# さわやかな「りんご酒」

## 黒石 今年も限定8000本販売

平成三年度リンゴを原料にした限定醸造黒石りんご酒が二十四日から店頭販売されている。黒石市りんご酒研究所(所長=境博成農学博士)とキリン商事、津軽ワイン屋上干場が提携して八千本の販売をめざす。また六月にはスイートタイ

プの販売も予定している。加工リンゴの付加価値を大きくする関心が高まったが、黒対する背景から今回の限定醸造は、数量を過去三年間より数倍増やし、大小二種類合わせて八千本にした。二十四日から黒石市内の酒販店で販売を開始。平成三年度完熟りんご



限定販売が始まった「黒石りんご酒」。境所長(右)、工藤農林部長(左)ともPRに懸命

おなじみのデザイン。「紅玉」の酸味と「ふじ」の甘さがほどよく調合。「研究所が技術協力した特別な限定醸造。さわやかな飲み心地が売り物。二十三日夜、試飲をかねてひらかれたりんご酒研究所運営委員会。境所長は、「甘くもなく辛くもなく、さわやかな味に仕上がった。六月には女性好みのスイートタイプも出したい」と話し、工藤三農林部長も、「限定醸造は四年目で、だんだん市民に浸透してきた。県、国の機関にも好評を博しているので大いにPRして、醸造免許の取得をめざしたい」と売り込みを意欲を見せた。

アルコール分九%、七三〇ミリリットル、千二百円、ハーフの三六〇同は七百円。今後、各方面へ協力を要請しながら販売に力を入れることになっている。

# 限定〃黒石りんご酒〃

## チラシつくり販売PR

「台風にも負けなかった  
平成三年産の強運りんごを  
原料にした『黒石りんご酒』  
をどうぞ」。黒石市りんご  
酒研究所(市役所農林課内)  
と販売元であるキリン商事  
(富士見)は、限定醸造の『黒  
石りんご酒』PR用のチラ  
シをつくり、消費拡大をめ  
ざしている。

「黒石りんご酒は、加工  
りんごの付加価値を高め、  
りんごの消費拡大を図ると  
ともに、農家経済の活性化、  
特産品開発を」と、りんご  
酒をつくる会が会員に頒布  
する形で限定醸造をはじめ  
たアップルワイン。

市民団体の活動が市の行  
政機関に国内初のりんご酒  
研究所(所長―境博成農学  
博士)を誕生させ、キリン商  
事が販売元となって津軽ワ  
インと提携、毎年、黒石産の  
りんごを原料にした、黒石  
りんご酒を限定醸造。好評  
のうちに販売してきた。

今年も四月下旬から、七  
百二十リットル(千二百円)と三

百六十リットル(七百円)、合  
せて二万本の限定で販売を  
開始。黒石市内の小売酒販  
店で売り出し中だが、こん  
どPR用のチラシをつくっ  
た。

「台風にも負けなかった  
平成三年産の強運りんごを  
原料にした『黒石りんご酒』  
「紅玉とぶしをブレンドし  
たちよびり辛口、とても  
口当たりのよい仕上がり。  
ヘルシーな食前酒とし、ま  
た、パーティやご宴会等の  
華やかな席の引き立て役と  
して、ぜひご試飲ください。  
きつとご満足いただけるも  
のと。」



**7%りんごワイン** <sup>4</sup>/<sub>15</sub>  
**黒石で売** **女性用に「スイート」**  
**黒発**

限定醸造 販売を始めてから  
 黒石 四年目。三年産のりんごを  
 りんご酒 原料にした今年産「黒石り  
 が好評を んご酒」の限定醸造は好評  
 博した黒 で、予定数量を完売する見  
 石市で、 込み。  
 こんどは、ラベルデザイナー  
 女性を ンを真話作家の岩崎眞理子  
 ターゲッ さん(黒石市緑町)が担当し  
 トにした た、「アップルワイン・ス  
 「アップ イト」を三日から発売  
 ルワイン。 「従来のりんご酒にりんご  
 スイート」 果汁をブレンド。女性向け  
 が発売さ のまろやかな味に仕上げた  
 れた。ア という商品で、アルコール  
 ルコール 分を七%に抑えたワイン。  
 分を七% 「りんご酒」に果汁を加え  
 に抑えた たことで飲み心地がよく、  
 まろやかな仕上がり。七百 ほろ酔い気分へ誘ってくれ  
 二十、りんご千五百円、各酒販店 て好評を博しそうだ。キリ  
 で販売。 ン商事系列の酒販店で販売  
 同市りんご酒研究所とキ 普通サイズの七百二十、りん  
 リン商事(黒石市草土見)、 千五百円のほか、ハーフサイ  
 津軽ワイン尾上工場が提携 ズの三百六十、りんビンも  
 独自のアップルワインの委

**第5回**  
**りんご酒を飲む集い**

**黒石市** **参加者200人募集中**  
 で22日 <sup>4</sup>/<sub>13</sub>

黒石市りんご酒研究所、  
 りんご酒をつくる会が主催、  
 第五回りんご酒を飲む集い  
 いは、三十二日午後六時  
 半から市ノ町の大黒会館  
 (四階ホール)でひらかれる。  
 会費三千元で参加者を募集  
 中だ。

独自の風味で津軽ワイ  
 ンに委託した限定版「黒石  
 りんご酒」は、四年目の今  
 も好評を博し、一万本をほ  
 ぼ完売した。また、近年、  
 国内の各地で生産されてい  
 る女性に好まれるスウィー  
 トタイプの「アップルワイ  
 ン」は、キリン商事の販売  
 網に乗って、好調な売れ行  
 きを見せている。

「りんご酒」人口を増やし、  
 リンゴ産業の活性化を図る  
 とともに、黒石市の特産品  
 作りの足掛かりに―と、委  
 託醸造の二年前から始まっ  
 たのが「りんご酒を飲む集  
 い」。台風被害で昨年中止  
 されたため、今年が五回目。  
 日本国内はもちろん、海外  
 からもりんごを原料にした  
 数多くの酒類を集め、たっ  
 ぷりと味わう機会。

今年、市と農協、商工  
 会、農協など幅広い機関・団  
 体が催す「黒石りんごまつ  
 り」の一環として、二十二  
 日午後六時から大黒会館で  
 ひらく。限定版の「黒石り  
 んご酒」、スウィートタイ  
 プの「アップルワイン」はも  
 ちろん、さまざまなりんご  
 の酒を試飲する。  
 今回は特に女性に限って  
 おみやげを準備、境博成り  
 んご酒研究所長の講話、  
 ビアの演奏も楽しませる。  
 会費は三千元。十八日まで  
 市役所農林課内・佐藤久則  
 同商工課内。境裕康へ。  
 二百人で締め切る。

# 見つけた！ 黒石市で初の商品化 アップルワイン「花想」

## 1本だけ残っていた

横浜市 故 絹原さん(製造者)の長女譲る  
在住

H5  
4/6



昭和37年から黒石市で製造・販売されたアップルワイン「花想」

昭和三十年代後半から四十年代初めにかけて、黒石市内で最初に商品化されたアップルワイン「花想」はなおもい「が見つかり話題になっている。黒石りんご酒研究所の境博成所長が、当時「花想」の製造・販売を手がけた絹原健郎氏故人の長女・陸奥子さん(横浜市在住)を訪ね、残っていたワインを提供してもらったもので、「りんご酒をつくった人たち」の調査を進めている同研究所にとっても貴重な資料だ。

黒石りんご酒研究所は加 商事の協力を得て限定醸造 消費拡大を図る一方で、工リンゴの付加価値を高め の黒石りんご酒、通年販 内外の先進地視察、古くからため、独自のアップルワ 売の「クロイシアップル ン開発と、これに関連す イン」を、委託して醸造・ 人たちの調査・研究を進 る調査研究を目的に設置。 販売。 「りんご酒を飲む集い」で 現在、津軽ワインとキリン

黒石市内でアップルワイ ン醸造を最初に手がけたの は、元大相模園脇の綾川五 郎次本名・村上重彦作。大 正十二年、浦町にリンゴ加工 工場を建て、リンゴサイダー、 ブランドデー、シャンパンの 製造をめざしたが、製管化 できないままに挫折してい る。 その後に登場するのが青 森県工業試験場長弘前市 郎氏。明治三十一年、山口 県生まれの絹原氏(昭和五 十三年に死去)は、大正十 五年に県工業試験場商工技 手として採用され、一旦、 広島県へ移ったが、昭和二 十一年、弘前へ帰って同場 長を一年務める。再び広島 へ帰り、昭和三十七年には 再度、青森県に戻って、黒 石市株木ノ木で丸屋酒造株 式会社社長としてアップル ワインの醸造・販売を始め た。

平賀町へ移転した頃まで製 造されたが、販売面でつま ずき、消滅したらしい。 「りんご酒をつくった人 たちの調査・研究を続け ている研究所の境所長が、 絹原氏の長女・陸奥子さん の消息を知り、横浜市の自 宅を訪問、一本だけ保管し ていた当時の「花想」をもら い受けた。 赤い化粧箱に入ったアッ プルワイン「花想」は、当時 内容分析などを通しながら 今後の調査・研究に生かす ことにしている。

に製造元の「丸屋酒造 青 森県黒石市グミノ木が入っ た一匹、ブランドデーを思わ せるためのびんだ。 販売PRに使ったと見ら れる一色刷りのパンフレッ トには、「青森県特産 高 級リンゴを特許法により醸 造した」とうたい、「ヨーロッ パ風のソフトな味はどなた にも喜ばれる」含んだ栄養 素は新陳代謝を促進し疲労 を回復「女性の方は美容酒 さをましてまいります」な ど、名文が並んでいる。 ワインといふには、リキユール類のような甘い味が一般 的だった頃のこと、本格 的な味が大眾に受け入れ れなかったらしいが、研究 所にとっては貴重な資料。

# 限定1万5千本で

黒石  
りんご酒 20日から販売開始

黒石りんご酒研究所(所長||境博成農学博士)は、今年「黒石りんご酒」限定一万五千本を、さくらまつりが開幕する二十日から販売する方針を決めた。

醸造を津軽ワイン、販売をキリン商事に委託した限定版「黒石りんご酒」と通年

販売のスウィートタイプ「クロイシアップルワイン」。発売開始以来、好評を博しており、さわやかな飲み心地で定着してきた。

「黒石りんご酒」はふじと紅玉をブレンドし、「クロイシアップルワイン」はふじが主体。四年産リンゴを

原料にした限定一万五千本の「黒石りんご酒」は、黒石市のさくらまつり(東公園)が開幕する二十日から販売が始まる。

七百二十リットル、千二百円の価格はこれまでと同じ。各酒販店で買い求めることができる。

研究所では今年度、十一月末の「りんごまつり」に合わせ、専門家を講師に招いて「りんご酒シンポジウム」を開催する計画。一般市民にも広く参加を呼びかけ、リンゴ加工に対する理解を

深めてもらうとともに、消費拡大、新たな産業としての位置づけをめざす。

# 20、21日は第3回 黒石りんごまつり



にぎわいを見せた昨年のりんごまつり。今年は20、21日に開催

## 官民一体で楽しむ

### まちづくりイベントだよ

「りんごの国からメッセージ」をテーマに、黒石市で二十、二十一日、第三回「黒石りんごまつり」がひらかれる。りんご市をはじめ、収穫感謝祭、ふるさと産業、りんご城、日曜市役所、りんご酒シンポジウム、りんご酒を飲む集い、収穫感謝よさげ横丁ワインまつりと、官民一体となってりんごを中心としたまちづくりを進めるイベントだ。

平成二年、「りんご市」のしは台風19号による大きな被害でスタートした「黒石」被害で中止されたが、農家会と青年連絡会議で始まった「まつり」は、市当局、黒石市・津軽山形両農協、りんご試や普及所など、関係機関・団体が連携したものになった。

二十三の機関・団体ですり実行委員会(委員長宇野善造観光協会会長)を組織、今年は二十、二十一日の二日間開催。

二日間通しての催しは御幸公園でのりんご市(午前九時から)、中央スポーツ館の収穫感謝祭、ふるさと産業、収穫感謝よさげ横丁ワインまつり。りんご市では自家消費用及び贈答用りんごの販売と、宅配便による発送受付。今回は野菜や農産物加工品の展示・即売も加わる。

収穫感謝祭の内容は農産物総合品評会、小中学生書道展、加工倉試食・販売

つがるおとめ試食、りんご川柳展、品評会はりんごこと野菜ダイコン、ニンジン、キャベツ、ハクサイ、カボチャなど、書道展は「いね」(小学一年)、「りんご」(同二年)、「こけしの里」(同三年)などの課題で募集、審査した上でスポーツ館の壁面を飾る。

「りんご王国に生きる。地場産品の展示・即売、誘致、るこの日、市役所は「日曜進出企業等の紹介、こけし市役所として、各課室での製作実演、焼きりんごの平営業務を行い、市民サー実演、りんごを材料にしたビスに努めるほか、市長、菓子類の実演、りんごティー助役、議長室を開放。市長を目玉にした「りんご市」室では自由見学と記念写真撮影、観光ビデオ映像コーナーも開説。

また、市役所は「りんご」ワインまつりはよさげ横城に变身する。駐車場で丁会加入店で黒石りんご遊びの広場にしてゲームコーナーが設けられるのをはじ酒を飲んでもらう企画。二十日はこのほか、黒石め、庁舎内ではりんごジュン公民館多目的ホールでりんご展示・試飲、品種別りんご酒シンポジウム(基調講演、パネルディスカッション)の展示、模擬屋台、宮古(小学一年)、「りんご」(同二年)、「こけしの里」(同三年)と、夜、大黒会館でりんご酒展示・試飲、りんご千円、参加券必要を企画。加工料理の試食、子どもア二十一日はこれらの催しニメ映画館など、遊び心を満足させる企画。

# りんご酒シンポジウム

## 20日 夜は「飲む集い」も

黒石市と市りんご酒研究所が主催、二十日午後二時から黒石公民館でりんご酒シンポジウム、同六時から大黒会館ホールでりんご酒を飲む集いをひらく。第三回「黒石りんごまつり」の一環。

同市では、すそ物リンゴの有効利用と加工用リンゴの需要拡大のため、こうしりんごを用いた高品質の

りんご酒醸造技術確立と、りんご酒の消費拡大に取り組んできた。さらにりんご酒醸造による地域経済活性化を図るため、全国のりんご生産地でりんご酒醸造に携わっている専門家を招き、シンポジウムを開催することになった。

第一部のりんご酒シンポジウムは二十日午後二時から黒石公民館多目的ホール

で。市りんご酒研究所長で東京農業大学助教授(農学博士)、境博成氏が、「日本のりんご酒・世界のりんご酒」と題して基調講演を行い、同氏がコーディネーターを務め、「りんご酒の過去・現在・そして未来」をテーマにパネルディスカッション。

会場を大黒会館四階ホールへ移動、午後六時からひらくりんご酒を飲む集いは六回目。パネラーとして出席する人達が醸造したりんご酒を中心に試飲し、りんご酒への関心を高めてもらう。会費は三千元。

パネラーは小布施酒造(株)、北海道ワイン(株)工場長古川準三氏、ニツカウキスキー(株)千葉県柏工場長中嶋清氏、(株)津軽ワイン工場長三橋均氏。

# 朝から夜まで楽しもう

## アップルワンダーランド

# 多彩な催しで

# 20、21日 黒石りんごまつり

「今年も開催 アップルワンダーランド」。二十、二十一日の二日間、黒石市役所 御幸公園 中央スポーツ館などでひらかれる第三回黒石りんごまつり。りんご市と農産物総合品評会、ふるさと産業展、日曜市役所・りんご城、りんご酒シンポジウムなど多彩な催しで楽しむ二日間になる。

黒石りんごまつり実行委員会(委員長＝宇野善造観光協会長)が、「官民一体となり、りんごを中心としたまちづくりを進めるとともに、総合的な産業・文化の推進を図る」をねらいにひらくりんごまつり。

今年も二十、二十一日、御幸公園でのりんご市(午前九時～午後三時半)で開幕。自家消費用及び贈答用りんごの販売をはじめ、宅配便による全国へ発送、野菜と山菜等の加工品、姉妹都市・宮古市の物産も販売。二十日

午前九時半からの開会式では、すっかり恒例になったりんごの国の各大臣が任命される。

中央スポーツ館の催しも二十日(午前十時～午後四時)、二十一日(午前十時～午後三時)の二日間、農産物総合品評会、小中学生書道展、ライス

めんなどの試食、りんご川柳展、農業者年金、国民年金相談コーナーの収穫感謝祭と、地場産品の展示・即売、誘致・進出企業紹介、津軽こけし製作実演、観光ビデオ、NTTのふるさと産業展を

予定。

二十日午後二時からは黒石公民館多目的ホールでりんご酒シンポジウム。東京農大助教教授境博成氏の基調講演「日本のりんご酒・世界のりんご酒」、国内四製造企業工場長ら四人によるパネルディス

カッション「りんご酒の過去・現在・そして未来」、夜六時からはりんご酒を飲む集い(大里学テオ)。二十一日は日曜市役所とりんご城。市役所はこの日、各課室で平常事務を行わなくなり、市長、助役、議長室を開放、自由に見

二十、二十一日の  
黒石りんごまつりPR用のチラシ



学できる。また、庁舎の駐車場は子ども達の遊びの広場になり、庁舎内には六十品種のりんごを展示、りんごジュースやりんご酒、りんごを使った料理の試飲・試食、議場の自由見学も。このほか、この二日間、はよされ横丁各店で、







# 酒落た雰囲気の中...<sup>H7</sup> <sup>11/30</sup>

## 黒石 8種のりんご酒賞味



百五十人が参加、八種類を賞味した黒石市のりんご酒を飲む集い

黒石市の大黒会館で二十  
六日夜、第八回りんご酒を  
飲む集いがひらかれ、約百  
五十人が酒落たふんいきの  
中で八種類のアップルワイ  
ンなどの味を楽しんだ。  
黒石市りんご酒研究所と  
りんご酒をつくる会が主催  
するりんご酒を飲む集いは、  
昭和六十二年から市民にリ  
ンゴを原料にした酒に親し  
んでもらい、加工リンゴの  
付加価値を高めるとともに  
消費拡大をーと開催されて  
きたもので、今回は、二十

五、二十六の二日間にわた  
った黒石りんごまつりの一  
環として企画された。  
午後六時からの集いには  
約百五十人が出席した。主  
催者を代表して市長代理の  
富土昭夫中南農林事務所長  
の音頭で乾杯した。  
この日は、黒石りんご酒  
をはじめ、岩木町りんご酒  
をほじめ、岩木町りんご酒  
イン、津軽ワイン千秋、ニッ  
カのシールドル・レゼルベと  
ロゼ、リンゴの酵母を使っ  
た日本酒・永楽禁断の美白  
と赤、そして市農協が売り  
出すアップルワインの八種  
類を賞味。  
岩崎眞理子さん作による  
リンゴのPATCHワークで飾っ  
た会場で、ワインによく合  
う料理を楽しみながらの集  
い。ワインやシールドルが当  
たる抽選会もあり、洒落た  
ふんいきの一夜を過ごした。  
で三万本売り出すことになっ  
たと経過と現状を報告。

# りんご酒 研究所廃止

## 農協へバトンタッチ

### 黒石市 市場の拡大に悩み 醸造免許ネットに 行革大綱に盛り込む

黒石市が行政改革大綱で、りんご酒研究所の廃止を打ち出し、元年九月に発足した研究所は、今年度で六年半の歴史に幕を閉じそうだ。今後は生産・販売の拡大に乗り出した黒石市農協加藤國衛組員長にバトンタッチする。商品の開発に成功し、「黒石りんご酒」として醸造委託販売しているものの、市場の開拓に悩み、醸造免許取得もネックとなつて、事実上、行政の役割を終えたとの判断だ。



りんご酒研究所が発足したのは元年九月。行革で廃止の方針が打ち出された。

黒石市りんご酒研究所は、高品質のりんご酒と特産の確立を目的に元年九月発足した。地場産品であるリンゴの加工、特にくずリンゴを原料にしてりんご酒を作

農林課によると、これまで醸造・販売した「黒石りんご酒」は三万五百本一本七〇リットルに及ぶ。この間、黒石市農協がアップルワインの生産・販売に乗り出した。製造はニッカウキスキー弘前工場に依頼。今年度は「赤」と「白」を合わせた三万本、五百リットルを製造し、「赤」だけ四

①加工用リンゴを原料とする酒類(りんご酒類)の醸造に関する研究②りんご酒類及び、それらの醸造・販売の消費拡大にかかわる企画、立案及び実施に柱とする。研究成果は大きく、研究所の報告によると、品種の異なるリンゴジュースを特定割合で混合し、発酵期間と温度を調整することによって、のどしがよく、一定したりんご酒の開発に成功。この製品を黒石りんご酒」として醸造(委託)販売している。

酸味があつて芳香のよい「紅玉」と、甘さと酸味が調和し、果汁の多い「千秋」で飲んでもらいたい「ニッブルワイン」だ。同市が、今回の行政改革大綱でりんご酒研究所及びびりんご酒研究所運営委員会)の廃止を打ち出したのは、黒石市農協がアップルワインの生産・販売に乗り出したことが大きい。と



清里町焼酎醸造事業所で説明を受ける  
黒石市りんご酒研究所視察研修の一行

# 焼酎醸造工場など視察

2/21

## 黒石市 りんご酒研究所研修

黒石市りんご酒研究所連  
営委員会の視察研修が、十  
七、十八の一泊二日で行わ  
れ、北海道清里町焼酎醸造  
事業所や網走市の東京農大  
などを視察した。

今回の研修にはりんご酒  
研究所の境博成所長、津川  
慶一郎運営委員長をはじめ  
とする委員十一人が参加し  
た。

清里町の焼酎事業所は町  
営施設。主要農産物である  
ジャガイモと大麦の付加価  
値を高める、特産品の開発、  
観光開発、雇用機会の創出  
をねらいに、昭和五十年か  
ら事業に着手。酒類試験醸  
造、酒類製造免許取得(五  
十三年)を経て、六十年か  
ら新農構事業を導入し、翌  
六十一年、ヨーロッパの古  
城をイメージした新工場が  
完成。

現在、北国のイメージを

のまま、アルコール度四十  
四度の原酒を陶器製の徳利  
容器に詰めた「北緯44度」を  
はじめ、陶器製六角ボトル  
の「清里セレクトション」(43  
度)、「オホソック」(35度)、  
「ぎよさと」(25度)など、日  
本酒並みのアルコール12度  
までの八種類を製品化、隣  
接する民営のレストハウス  
や道内卸業者を通じて販売  
している。

また、網走市の東京農大  
網走校舎は、網走市が平成  
元年、総工費約五十億円を  
投じて建設したもので、現  
在、千五百人の学生が学ん  
でいる。  
視察研修の一行は、焼酎  
の醸造過程や経営状態、大  
学での研究機能などの説明  
を受けた。

# 11/27 おいしいネ りんご酒

## 黒石市 150人参加、飲む集い

黒石市の大会会館で二十四日夜、第九回りんご酒を飲む集いが開かれ、約百五十人がりんごを原料にした十数種類の酒に舌鼓を打った。

二十三、二十四の二日間、スポカルイン黒石を主会場に開かれた「黒石りんごまつり」の最後を飾るイベントとして企画されたりんご酒を飲む集い。まつり実行委員会とりんご酒をつくる会の両者が主催、約百五十人が参加した。

今回は小学校三年生から三味線を習い始め、このところ上達ぶりがめざましい波谷幸平君（浅瀬石・黒石中三年）の津軽三味線でオーブニングを飾った。「三味線のプロをめざし、これからも一生懸命頑張ります」と語る波谷君が奏でる三味の音に、大きな拍手がおく



約150人が参加した9回目のりんご酒を飲む集い

られた。

主催者を代表して、つくる会の佐藤雄代表が、

「加工りんごの付加価値を高めるために始めた飲む集い。きょうは消費拡大のためにも大いに飲んでいただきたい」とあいさつ。中村勝治黒石商工会議所会頭の音頭で乾杯した。

この日テーブルを飾ったのは、黒石りんご酒をはじめ、黒石市農協のアップルワイン、岩木町のりんごのお酒、ニッカのシールドルに、長野県産と北海道産と、合わせて十数種類のお酒。女性に好まれる甘口タイプから、ちよつと辛口、アルコール度三〜五%の軽いお酒まで。

時折、テーブルスピーチを入れ、アップルワインが当たる抽選会も行ってふんいきを盛り上げ、秋の夜のひとときを楽しんだ。