



魚津には、
挑戦できる
環境が、
ある！

日本酒「北洋 天弧酔」 湧き上がり続ける挑戦

魚津市の市街地を流れる鴨川では、川底から伏流水が湧き上がっている場所がみられます。水がてんこ盛りに湧き上がる形から地元では「てんこ水」と呼ばれています。昔から生活用水として利用されてきた「てんこ水」は、現在では飲料水としては使われていませんが、魚津の貴重な水循環遺産のひとつです。

今年の4月、この「てんこ水」をイメージした日本酒「北洋 天弧酔(てんこすい)」が、魚津市本江新町にある本江酒造から発売されました。このお酒は、魚津で活躍している料理人、浜多雄太さんが長岡酒店を経営する長岡貴啓さんと協力して発案したものです。



魚津市内の料亭の長男として生まれた浜多雄太さんは、都内で修業したあと魚津に戻り「浜多屋 魚津駅前店」や「hamadaya LABO」をオープンしました。修業時代に日本酒に興味を持ち、酒によって料理もより良くなるということに気付いて勉強を重ね、若くして「名誉利き酒師」など日本酒に関する上級資格を取得しています。その知識を活かし、日本酒の素晴らしさを伝えるイベント講師としても県内外で活躍しています。

オリジナルの日本酒を造ることについては、以前からずっと考えていたそうですが、プロジェクトが本格的に動き出したのは昨年夏から。地元魚津の人に愛される銘柄を作りたいとの思いから、本江酒造に話を持ち掛けました。本江酒造は1925年(大正14年)の創業で、現在魚津市で唯一の日本酒蔵です。片貝川水系の水を使って日本酒を醸造し、「北洋」や「越中懐古(純米酒)」のブランド名で親しまれています。「北洋」は地元魚津港が鮭鱒船団で賑わう北洋漁業の船団基地だったことが

ら名付けられています。代表取締役の宮内浩行さんは進学で魚津を離れたあと会社員を経て30歳で魚津に戻ってこれ、以後酒造りに携わっています。

発案者グループでの話し合いや本江酒造での風味の調整などを何度も重ね、ついに今年の春に「北洋 天弧酔」が完成しました。富山県産の酒米「雄山錦」を使った純米吟醸酒で、アルコール度数は標準的な16%となっています。香り(フレーバー)にこだわった、程よく上品な香りの中に米の甘さがしっかり広がる、地元の刺身や魚料理によく合うお酒です。ラベルのデザインも魚津らしさを表現したものになっており、東山円筒分水槽や魚津の水循環にちなんだ淡い水色です。また、印刷してあるQRコードをスマートフォンで読み込むと、このお酒に関する最新情報が表示されます。

発売後の消費者の反応は上々です。本江酒造の宮内さんによると市内・県内だけでなく全国から良かったとの感想が届いているとのこと。「地元の人が思っているよりも魚津に興味を持ってもらえる方は多いです。東京だけでなく全国にいます。街の名前に「魚」の字がついているので料理に期待感を持ってくれています。日本酒は悲しい時も嬉しい時も日本人に寄り添ってきたもの。この「北洋 天弧酔」が魚津の食とともに多くの人たちを力づけるものと自負しています。」

また、浜多さんはこのお酒のテーマである地元魚津についてこう語ります。「東京に憧れを持っていたころは、魚津が寂れて見えていた。しかし、東京に一度出ることで魚津の内面的な良さに気づいた。現在は東京にいた時より全国との人とのつながりを感じる。魚津にも野心を持って挑戦できる環境はある。これからは魚津の良さを武器に挑戦を続け、目の前にある大きな壁をブチ破りたい。魚津にいる若い人たちがぜひ地元で挑戦してほしい。」

「北洋 天弧酔」は下記の店舗で購入できます

★長岡酒店
(魚津市三田274-5)
TEL 0765-24-8699 営業時間 8:00~19:00

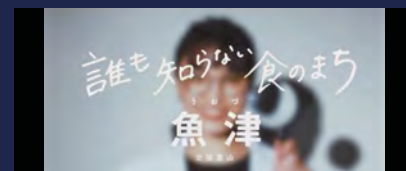
★リカーポケットみずはた
(富山市湊入船町12-18)
TEL 076-441-3450 営業時間 9:00~20:00

★なかやす酒販
(高岡市清水町3-5-58)
TEL 0766-25-9000 営業時間 9:00~19:00

「誰も知らない食のまち 魚津」

魚津の食をPRする動画が制作されました。美味しいものに目がなく、食を研究する女子大生が、まだ世間に広く知られていない“魚津という食のまち”を発見し、魚津の環境、自然、食文化を調査するストーリーです。魚津市内の自然風景やウマヅラハギやバイ貝などの食材、ゲンゲの竜田揚げなどの料理も紹介されています。出演は富山県出身のモデル、仲俣由菜さんです。

この動画は、魚津市及び(公社)とやま観光推進機構が連携して実施している「魚津の食」磨き上げ支援プロジェクトの一環として今年の春に完成しました。魚津市の「食」の魅力発信強化と「食のまち 魚津」としてのブランド化を目指しています。なお、この動画は5月末まで北陸新幹線の長野駅と高崎駅構内で広告として使用されました。現在は魚津市公式YouTubeチャンネルでご覧になれます。



魚津市公式YouTubeチャンネル



魚津市ふるさと納税

四季折々の旬の味覚や、海と山の魅力を一度に享受できる豊かな自然に恵まれた魚津。ふるさと寄附への返礼品を昨年末からさらに増やし、240品以上からお選びいただけます。お米、果物、昆布じめ、かまぼこ、ますのすし、漆器など自信を持ってオススメできる魚津の特産品をお楽しみください。また、寄附金の使い道も「教育環境の充実」「スポーツの充実」「観光振興」「新型コロナウイルス感染症対策」等と幅広い分野から選択していただけます。

(お問い合わせ)
魚津市企画政策課企画係
TEL 0765-23-1067



Website



Instagram



「ふるさと魚津を応援してほしい」という思いを込めて。STAR! UOZU PROJECT PAPER「UO!」を発行しています!

お問い合わせ: 魚津市情報広報課広報広聴係 TEL0765-23-1015