

酒はその土地の米をその土地の水で  
造ってやらないきゃならんのです。



清冽な伏流水を使って仕込んだ地酒

博士山麓の雪解け水が伏流水となって、  
地中を走る。これを仕込み水とした銘酒  
は、清楚でしかも味わい深いものがあり  
ます。博士の清冽な伏流水を求めて、平  
成八年に工業団地に大手の酒造メーカー  
も進出しました。

# 大地の恵みを生かして

会津高田町の豊かな大地は、高田梅をはじめ、会津身不知柿、朝鮮人参、地酒、桐下駄などの特産品をもたらしました。いずれもが胸を張って自慢のできる、ふるさとの大切な財産です。

一つの人参が採れるのはいい大地と  
四年もの手間がかかるんだなあ。



朝鮮人参の加工商品

わが町における朝鮮人参の生産は、何と全国でも第二位を誇る。加工品も人蔘エキス、人参飴、人参茶など多岐にわたっているほか、最近ではてんぷらとして、私たちの食卓をも賑わせています。

梅はとってもデリケート！様々な  
天候から守ってやるのは骨がおれます。



カリッとした歯ごたえが特徴の高田梅漬

日本一ジャンボサイズの高田梅は、室町期に旅の僧が郷里豊後（大分県）の梅を植栽したのが始まりで、四〇〇年もの歴史をもっています。アズと梅の雑種である豊後梅を改良したもので、果肉が厚く、味がよいことで有名。カリカリ漬や割梅の甘味漬や梅酒など工夫をこらした食べ方があります。

