

特集

発酵食品をたずねて「シードル」

# 青森シードルの挑戦 「りんご王国の 本格シードル」

シードルはりんごを原料に発酵させた  
発泡性の果実酒です。  
今回は青森のシードルづくりを報告します。



## 前夜祭

東北新幹線で行く青森への旅程は本当に短く感じました。少しまどろんだかと思えば、もうそこはりんご王国・青森です。

取材を明日に控え、まずは青森の夜を探索です。地元で有名な「ねぶたの國 たか久」におじゃましました。津軽三味線やねぶた囃子の生演奏を聞きながら、地酒や新鮮な魚介が味わえるお店です。三味線ライブは大いに盛り上がり、気がつけば、お店のお客様全員が「ラッセーラーラッセーラー」と踊るねぶた祭りのハネトになっていました。

## JR東日本

### A-FACTORY

今回おたずねしたのは、JR

青森駅に隣接する港湾エリアにあるAFACTORYです。ご

説明いただいたのは、JR東日本青森商業開発の藤間さんです。

AFACTORYはJR東日本が進める「地域再発見プロジェクト」の一環として、2010年12月の青森新幹線開業に合わせてオープンしました。Aは、青森、アップル、そして、始まりを意味するアルファベットのAから名づけられています。有名デザイナーによるモダンな建物の中に、シード

ルづくりを行う「工房」と青森県産品を販売する「市場」があります。

## シードルづくりの始まり

「シードルでりんご王国青森を盛り上げていこう」とのJRの呼びかけに青森県産業技術センター弘前地域研究所と六花酒造(株)が協力し、青森新幹線開業に向け本格シードルづくりが始まりました。りんご生産量では国内2位の長野県がシードルづくりの先進地域であり、りんご王国として負けていけないとの思いも強かったようです。

六花酒造で焼酎づくりをして



青森の郷土料理や豊富な地酒に舌鼓。名人の津軽三味線ライブや本場のねぶた囃子が体験できる。左写真は津軽三味線奏者の山上進さん

### ねぶたの國 たか久

[津軽三味線、ねぶたばやし生演奏]

■青森県青森市本町5丁目6-11

(JR青森駅正面口よりタクシーで5分)

■電話 017-723-4416

■営業時間 17:00 ~ 23:30 LO22:30





## ● シードルづくりの こだわり

いた工藤さんがシードルづくりの責任者に指名されました。ご自身はりんご農家の出身ですが、シードルはつくるところが、一度も飲んだことがなかったそうです。研究所で開発に取り組み、半年という短い期間でシードルを仕上げなければいけませんでした。開業時はアップルソーダだけでしたが、3週間ほど遅れて待望のシードル販売を開始できました。

青森シードルの原料りんごは100%青森県産の「ふじ」と

「ジョナゴールド」です。甘みと酸味のバランスからこの2種類が最適な組み合わせだそうです。りんごは地元の農家から仕入れます。年によってりんごの蜜に多い少ないがあります。また収穫したりんごは特別なガス充填倉庫で保存しますが、時間が経つと酸味が微妙に変化します。りんごの自然な風味を大切にするため、着色はしていません。原料りんごの変化によって、シードル品質を均一に保つことは非常に難しいそうです。製造工程ではろ過に神経を使います。りんご果汁はオリが多く、ろ過に時間がかかります。

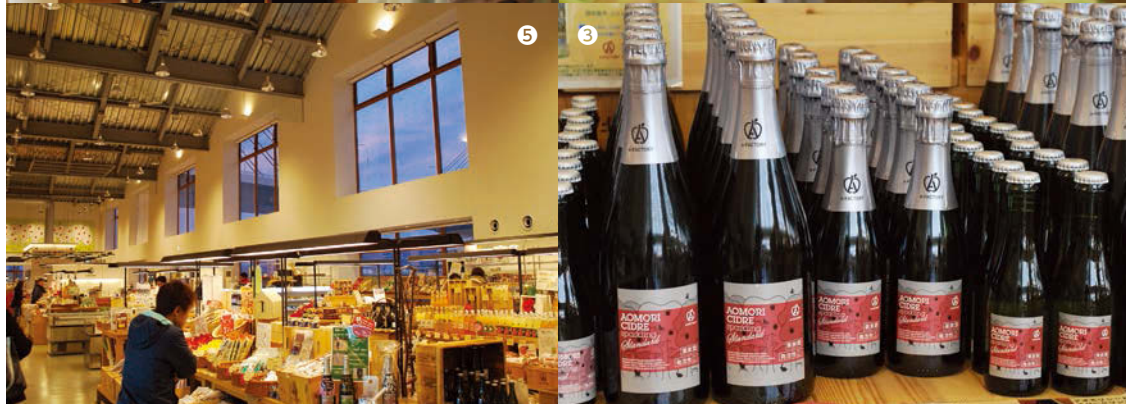
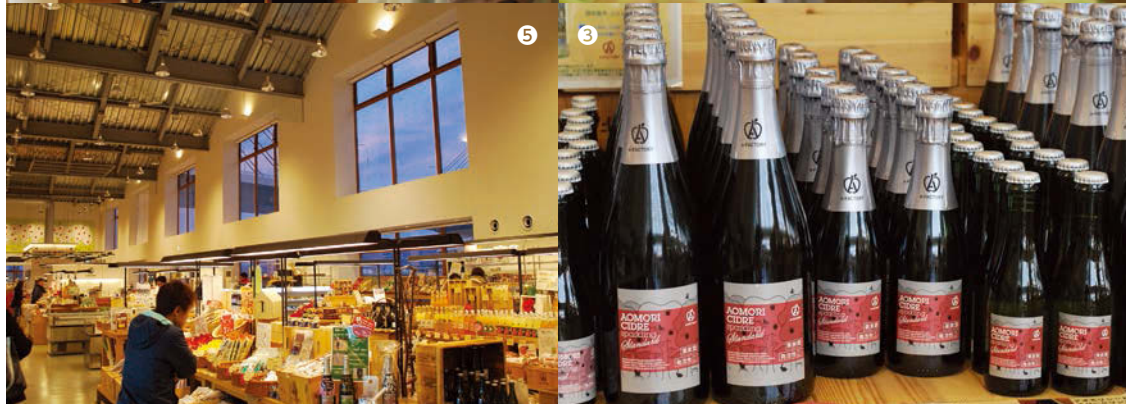
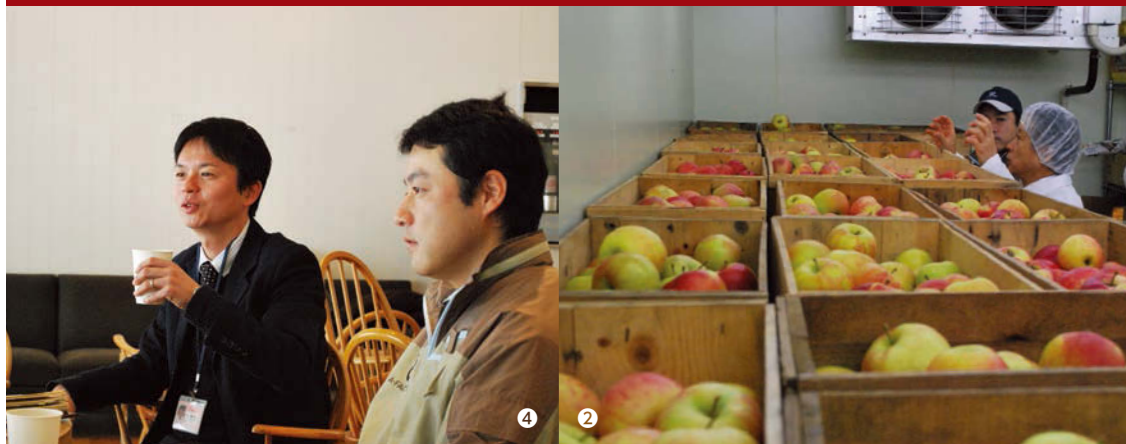
ろ過が不足すると濁りが残り、反対にろ過しすぎると風味が失われてしまうなど、作りの手の加減が大きく味わいに影響します。

製造設備は海外各国の最新鋭設備が導入されています。

今は笑い話になっていますが、マニュアルが各国語で書かれていて読みこなすことに苦労したそうです。また、A-FACTORYのシードル工房は全てガラス張りとなっており、お客様は製造工程を常時ガラス越しに見学することができます。目に触れるとこ



①A-FACTORYのシードル工房は、全てガラス張り。製造工程は常時、ガラス越しに見学することができる ②一回に2300kgのりんごを仕込む  
③工房で作られたシードルはA-FACTORY内で販売されている ④JR東日本青森開発の藤間様(左)とA-FACTORYファクトリーマネージャーの工藤様(右)  
⑤青森ならではの食やおみやげ・特産物のお店が集まっている







① 工房内には8個の醸造タンクがあり、各種シードルとアップルソーダを醸造 ② りんご果汁を、時間をかけて発酵させる  
③ できたてのアップルソーダを試飲 ④ ラベル前に、一本一本を入念にチェック ⑤ アップルブランデーの蒸溜装置



ろでの作業なので一瞬たりとも気が抜けないとのこと。● **シードルの味わい**

レストランに併設されたテイステイングコーナーでシードルを味わいました。

青森シードルは甘さとアルコール度数の違いでスイート・スタンダード・ドライの3タイプがあります。

スイートは黄金色。りんご果汁の甘さと香りが残る飲みやすいタイプです。アップルジュースにも近い味わいで、お酒にあまり強くない方にお勧めです。

ドライは、淡い黄色。しっかりしたアルコールを感じます。

### シードルの製造工程

- **原料受入** 地元の果樹園から、選りすぐられた新鮮なりんごが届けられます。
- **洗浄・破碎・搾汁** (洗浄・選果)りんごを「洗浄コンベア」にのせて洗います。選果台で選別します。(破碎)「破碎機」で細かく砕きます。(搾汁)砕いたりんごを「プレス機」でつぶして、果汁を搾ります。
- **発酵** 「発酵タンク」に貯めた果汁に酵母を入れ、8℃以下の低温で2週間から1ヵ月発酵させます。
- **清澄・熟成・安定** (オリ下げ)発酵の過程でできてくるオリを、発酵タンクの底に沈殿させます。(オリ引き)発酵タンクの底に沈んだオリと、上澄みを分離させ、「貯酒タンク」に移します。(熟成)「貯酒タンク」の中で熟成させます。
- **ろ過** タンクの間を3回「珪藻土ろ過機」に通して、往復させてろ過します。二次ろ過さらに「シートろ過機」に通して、液が透明になるまで、よけていねいにろ過します。
- **ガス圧調整** 「耐圧サーマルタンク」に移したあと、冷やして、炭酸ガスを加えます。
- **ビン詰め** ビンの内側を、「リンサー」という機械できれいにすすぎます。洗ったビンの中に、「打栓キャッパー」を使って、キャップをはめます。
- **貯蔵** パストライザーで熱処理後、ビン詰めされたシードルを貯蔵します。

# A-FACTORYのご紹介



- 住所 青森県青森市柳川1-4-2  
(JR青森駅正面口より徒歩1分)
- TEL 017-752-1890
- URL <http://www.jre-abc.com/a-factory/>
- 営業時間 10:00~21:00

ショッピング 9:00~20:00  
レストラン1F 11:00~20:00  
レストラン2F 11:00~21:00

青森駅東口すぐのウォーターフロントエリアにある複合施設。  
青森県産りんごのシードル工場のほか、地元のみずみずしい食材が楽しめるマルシェもあります。

## A-FACTORYオンラインショップ

「A-FACTORYオンラインショップ」では、  
あおりシードルのほかに  
さまざまな青森の名物、  
ギフトなどをご自宅で購入できます。

<http://abc0177521890.ocnk.net/>



### あおりシードル[スパークリング] スタンダード

厳選した青森県産ふじとジョナゴールド  
だけを贅沢に使用し、低温でじっくり発  
酵させたシードル。繊細なりんごの味を  
引き出した、洗練された味わいです。

200ml 400円  
375ml 700円  
750ml 1,300円



果汁の風味とともに、発酵に伴う酵母によって複雑さを持った香りが加わっています。味わいはあくまでも軽く、爽やかな余韻が残ります。あっさりした魚介系の料理と楽しめそうです。

どのタイプもりんごという果物の「優しさ」が素直に出ていられると思います。まもなく、伝統的な瓶内二次発酵シードルが発売されます。次なる新しい味わいも楽しみです。

また、シードルに続き、工房では2012年からアップルワインやブランデーづくりも開始しています。りんごのお酒のラインナップが、どんどん充実しています。

## 青森シードルの挑戦

試行錯誤していた開発当時、  
工藤さんは藤間さんに「失敗したらタンクごと捨てたついでに」と言われたことがあるそうです。地域に根付き新たな魅力を発見しようとするJR東日本プロジェクトの強い志をそこに見ます。工藤さんの奮闘はそんなような思いに支えられているのでしょうか。

日本一のみりんご生産地とはいえ、地元青森ではシードルは、まだまだマイナーなお酒です。飲んだことのない人もたくさんいます。最近、弘前でシードルづくりを始めた会社が2社ある

そうです。工藤さんは「ライバルの出現でもあるけれど、お互い切磋琢磨して地域を盛り上げていきたい」とおっしゃっていました。

A-FACTORYのシードルづくりはりんご王国青森のシードル新時代の始まりであってほしいと思います。



文・・・喜多俊文  
(通信販売事業室長)  
写真・・・佐竹香代  
(通信販売事業室・本誌編集長)