

どぶろく町の支えに

宮城・大河原町の「株式会社ヒルズ」



大河原町の齋町長(中央)への受賞報告。
右が佐藤社長、左が小野寺さん

今週の
テーマ

地域活性化

地産地消・食育

農地の有効活用

都市農村交流

農業委員会活動

宮城県大河原町の「株式会社ヒルズ」(佐藤克美社長)は2007年に同町が「観光活性化」「どぶろく特区」に認定されたことを受け、08年にどぶろくの製造を開始。試行錯誤を重ね、口当たりのよさと風味を損なわ

ない製造方法を確立。全国の大会でも好成績を収めるまでになった。また、養豚生産や日帰り温泉施設「おがわら天然温泉いい湯」(飲食施設あり)など複合経営で地域の活性化に貢献している。

手作り4年風味・口当たり最高

「うわあ、飲みやすい!」。飲んだ人が思わず同じ言葉を口にしてしまう。それが同社自慢のどぶろくだ。同社のどぶろくは2種類。パンチのあるピリっとした味わいが特徴の「男桜」と甘みを残したやさしい味わいの「女桜」だ。

「好みに合わせて選べるよう」に2種類のどぶろくを作ったんです。名前に『桜』と付けたのは、全国的に有名な大河原町のシンボル、「千本桜」の美しく

て壮大なイメージを表現したからです」と語るのは同社総務部長の小野寺拓弥さん(34)。

「大河原の観光活性化に貢献したい」と同社がどぶろく製造に乗り出したのは

08年。構造改革特別区制度(どぶろく特区)を活用した。しかし当時、どぶろく製造の経験者はおらず、その味を知る人もいない。

ただ、製造には製造責任者として「杜氏」が必要だった。そこで、同社が必要だつた。

ず、毎日苦労の連続でした。中でも温度管理が大変。通年で作っていると夏場が特に大変で、発酵が必要以上に進んでしまうとすっぱみが出てしまいます」と上出来てしまふんです」と上野さん。温度管理はどう経営で地域の活性化に貢献しているのだそうだ。日々苦労と勉強の毎日だったというが、「やりがいのある仕事をやらせてもらっている。全く知らない分野のことだったが、興味の方が大きかった」ながら、どぶろく製造に必要な技術を身につけた。「最初は右も左もわからぬ農家が、濁酒製造免許を

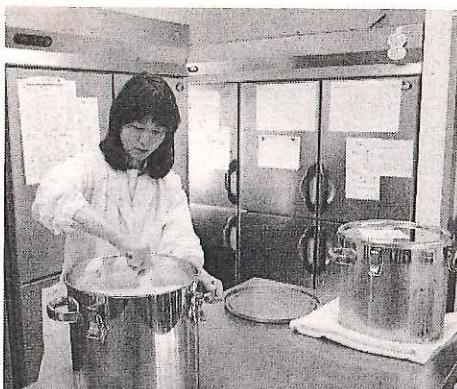
取得するなどの条件を満たす場合に限り、自ら生産した米でのどぶろく製造が可能になる。

どぶろく特区の条件は、酒税法の規制緩和による制度。特区に認定された地域内で飲食店や農家民宿を営む農家が、濁酒製造免許を

そのため自社所有の田35haで「ひとめぼれ」の栽培にあたる。約2haの収穫量があり、この地区の土壤や水質はとても良く、品質のよい米が栽培できる。

こうして、さまざまな手間と試行錯誤を繰り返しながら完成した同社のどぶろく

酒米作り地元生産者と



そこで、同社の上遠野恵美子さんが宮城県産業技術総合センターから指導を受けた。拓弥さん(34)。「最初は右も左もわからぬ農家が、濁酒製造免許を

こうした努力が実を結び、10年の全国どぶろく研究大会で「女桜」が濃醇の部で最優秀賞を受賞。「男桜」もTOKYOどぶろくフェスタ2010で準優勝に輝く快挙を達成した。そんなどぶろくは、同社直売所「もちふた館」や同社が経営する温泉施設「おねがわら天然温泉いい湯」で販売される。

佐藤社長は「今後もみんなに喜んでもらえるよう

どぶろくを作っていくたいですね」と意気込む。

発酵段階で攪拌作業をする
上遠野さん

同社のどぶろく