

地場産の逸品で 地域を盛り上げる

ふらの産 純米酒研究会



▲「地酒と山部を食す会」の来場者全員で乾杯

「我がまちの地酒を作りたい」という思いから平成18年に設立されたふらの産純米酒研究会（池田法夫代表）。山部で農業を営む滝口正道さんが、秋田県の純米酒を勧められて飲んだときに、あまりのおいしさに衝撃を受け、(有)アグリホールドの池田さんに地酒の相談をしたのがきっかけとなり、研究会が動き始めました。



▲研究会ののびを着て舞台上であいさつする池田さん（左）と滝口さん（右）

前例のない試みに、商工会職員や市職員などもメンバーに加わり、手さぐり状態の中、本格的な地場産の日本酒造りに挑戦することになった同研究会。道北圏では作付事例のない酒造適合米の「吟風」を平成17年に試験的に作付し、収穫したわずかなお米を精米して、720ml200本のオール山部産の純米酒を誕生させました。お米や水、ラベルもすべて山部にこだわり、山部を流れるユーフレ川にちなんで付けられた銘柄は「ゆうふれ」。平成21年には、札幌国税局新酒鑑評会の純米酒部門で見事金賞を受賞しました。

「お酒に限らず、いろいろ

金賞の証として
ラベルの文字は金色に▶



な物で地域の活性化につながってほしいです。地場産品など、6次産業が生まれるきっかけになればと思います」と少しでも地域を盛り上げる意識が芽生えてほしいと願う池田代表。また、滝口さんは「米どころには必ずお酒があり、山部のお米はおいしいという評価にもつながると思います」と生産者の立場で話します。

同研究会は、「お酒を造る」という活動に加えて「地域を売り込む」という広報的な役割として活動し、ワインぶどう祭りでのPRなどを積極的に行っています。また、毎年開催している「地酒と山部を食す会」では、たくさんの来場者が新米で造られたおいしい日本酒と山部産手作り料理に舌鼓を打っています。

これからも同研究会の活動が、さらに地域の活性化につながっていくことが期待されています。