



# どぶろく歌瀬が2年連続 コンテストで優秀賞を獲得

山都町の米、山都町の水で造った、この土地ならではの酒、どぶろく歌瀬。愛媛県で行われた全国どぶろくコンテストでそのおいしさが再び高い評価を受けました。

## どぶろく特区

どぶろくは、日本酒をつくる課程で「もろみ」をろ過・殺菌しないことから濁り酒（にごりざけ）とも呼ばれます。昔は、多くの農家が大地の恵みに感謝しながら、収穫した米で自由に作っていました。現在は酒税法で厳しく規制されており、許可なくつくと酒税法違反に問われます。国は2003年、地域経済の活性化を図る規制緩和策として構造改革特区を設

けました。濁り酒の製造免許に関する規制緩和もその一つで、通称「どぶろく特区」と呼ばれています。この特区に適用される規制の特例措置は、農家民宿や飲食店などを営む特定農業者による特定酒類の製造事業。つまり、特区内でのどぶろくの製造と飲食店や民宿などでの販売が許可されたのです。現在までに全国で100カ所を超える地域が特区に認定されています。

## 全国どぶろく研究大会

愛媛県東温市で開催された、第7回全国どぶろく研究大会。全国のどぶろく特区の製造者及び関係者が一堂に会し、製造の状況、活用方法、地域への波及効果などについて意見交換、都市と農山漁村の交流を活発にして地域の活性化を図ろうと、2006年から開催されています。その研究大会の中で行われるどぶろくコンテスト。全国各地の選りすぐられた特

区内どぶろく77銘柄が揃うコンテストで、「どぶろく歌瀬」が昨年に続き今年も優秀賞を獲得。そのおいしさが再び全国で認められました。

## 山都町ではただひとつ

どぶろく特区では、特区内で作った米を原料としてどぶろくを造る場合、酒税法の最低製造量基準（年6000リットル）が免除されます。蘇陽地区は2005年7月、阿蘇地域の市町村共同で、濁り酒の製造免許の要件緩和などさまざまな規制緩和を盛り込んだ「阿蘇カルデラツーリズム推進特区」で内閣府から認定を受けました。特区を通じて、都市と農村の交流拡大や地域活性化に結びつけることが狙いです。

山都町菅尾にある「歌瀬キャンプ場」。運営・企画を担当する興柁公治さんが、毎週のように繰り出すイベントが好評で、県内外からたくさんのお客様があり、週末は場内はテントで埋まります。その公治さんの母、妙子さんが「どぶろく歌瀬」の産みの親。特区を利用してどぶろくを生産・販売するのは、蘇陽地区で妙子さんのみ。山都町ではただひとつのどぶろくです。妙子さんは、講習会などで学んだあと、2007年10月に酒類製造免許の交付を受け、キャンプ場敷地内の製造所で造り始めました。

原料となるのは、自家栽培するあきげしき「歌瀬米」と地元のおいしい水。仕込みから約2週間、温度管理を徹底して甘みのあるどぶろくが作りだされます。

## 新たな町の特産品

「どぶろくは同じ味を作り出すのがとても難しい。今回も受賞できたことは、今年もよい味のどぶろくを作り出したことであるので、うれしい。」仕込みの最中にもかかわらず、受賞の感想を語ってくれた妙子さん。

「どぶろく歌瀬」は自家製造なので大量生産はできません。しかし、キャンプ場宿泊者や町内の方々の購入など、年々注文数が多くなっています。さらに、町のお土産として購入される方も多くなり、町の特産品としての認知度も上がってきています。今年は昨年の2倍となる約720リットルを製造する予定。アルコール度数は10〜13度。価格は1本（720ml）1,300円（税込み）。12月からは、米麴を変えてつくられたどぶろく歌瀬「華」（720ml・1,500円）も発売されました。公治さんは、「最近、韓国のマッコリブームだが、同じように家庭の酒であったどぶろくブームがくるとうれしい。美里町でどぶろく特区申請への動きがあり、何度か講師で出向いたことがある。そうなれば、阿蘇へと向かう国道218号線・265号線を「どぶろく街道」と銘打ってキャンペーンができる。そのために山都町でどぶろく特区をとってほしい。」と、どぶろくを使った地域活性化に力を注いでいます。



「どぶろく歌瀬」の産みの親、興柁妙子さん

## どぶろく歌瀬 山都の米と水が作り出す 珠玉の酒

### ①原料は自家栽培のあきげしきと菅尾のおいしい水

原料の米は、興柁さんが自分の田んぼで丹精込めて育てたあきげしき「歌瀬米」。菅尾の水で研ぎ、機械で蒸し上げます。蒸し上がったら丹念に広げあ熱を取ります。冷ましたら麴と混ぜ合わせます。



### ②10日～15日間発酵 味の決め手は温度管理

麴を混ぜた米を発酵容器に入れます。そこにお湯で溶かした酵母を加えて発酵させます。この間重要になるのは温度管理で、ここで味が決まります。毎日一度かくはんを続け、約15度で10～14日間管理します。



### ③仕込みから2週間 瓶詰めして完成

毎日かくはんをしながら発酵具合を見極め、仕込みから約2週間後、瓶詰め作業です。アルコール測定装置でアルコール度数を測ったあと、新酒を1本ずつ丁寧に瓶に注ぎ、キャップをしめてラベルを貼ります。

