

どぶろく製造までの道のり

「地域活性化」を合言葉に立ちあがつた企業組合ひろみ川なにもない「無」の状態からどぶろく造りをスタートした。それぞれの組合員が生業を持ちながらも時間を見つけては集まり東奔西走し、試行錯誤を繰り返した。そしてどぶろくを販売できるまでに成長した。そこにたどりつくまでの道のりは決して平坦ではなかつた。

まちへの思いを行動に

「もっと活力のあるまちにしたい。元気なまちになるよう、何かしたい」

09年、芝博史さん＝川上＝は、

立ち上がりました。以前から、そんな思いを持っていましたが、方法がわかりませんでした。人手がありませんでした。そんな時、よ

く博史さんの会社を訪れていた芝照雄さん＝出目＝が言いました。「どぶろく作つてみんかな」この言葉が始まりでした。しかし、一言で「どぶろく作り」とは言つても、それは未知の世界。耕

作放棄地の開墾、素材選び、製造方法の習得、作業場の開設。さまざまなことをクリアしなければなりません。また、そのための知識、道具や場所すらない。まさに放置してあつた田んぼを、再度稲作ができる状態にすること

「無」からのスタートだったのです。

始めは2人での活動でしたが、次第に家族、知人、地元有志など、「地域活性化」という思いに共感できる人たちが集まり、「企業組合ひろみ川」を結成しました。

困難乗り越え販売へ

本格的に活動を開始した組合。

もちろん、全員が初心者。素材の研究や、製造方法の習得。県内、県外、各地を駆け回りました。奔走に奔走を繰り返し、やつとの思

いでの製造ができるまでにこぎつけました。しかし、全てが順調に進んできたわけではありませんでした。

何年も放置してあつた田んぼを、

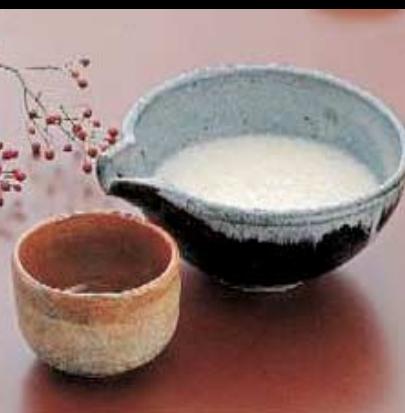
企業組合ひろみ川は、その第一歩を踏み出したのです。

が容易ではないことも初めて知りました。水を溜めても次の日には全て抜けているということ。

製造面においては全てを手作業で行っているため、1日の作業で生産できる本数は限られています。流れ作業で行うにしても、人手が必要。組合員それが生業をもつてているため、全員が集まるということも滅多にありませんでした。

しかし、組合員は妥協しませんでした。

このような幾多の困難を乗り越え、初めての販売となつた昨年の「でちこんか2010」。組合員の不安をよそに、どぶろくは飛びように売れました。用意した150本は午前中で完売。確かに手ごたえを感じました。



企業組合ひろみ川
09年結成。会員15人。どぶろくの製造を中心に、どぶろくを使用したマドレーヌ、プリン、アイスなども作っている。

どぶろく(濁酒)

どぶろくとは、炊いた米に米麹や酒粕等に残る酵母などを加えて作る酒。濁り酒(にごりざけ)と言われることもある。

家庭で作ることも可能だが、日本では、許可なく作ると酒税法違反に問われる。

しかし、国の地域経済の活性化を狙った規制緩和策として、03年に構造改革特別地区(特区)が設けられ、特区内でのどぶろく製造と、飲食店や民宿等での販売(その場で消費される場合に限る)も許可されている。それが通称「どぶろく特区」。

味は、米を使った酒類では最も素朴な形態の物と言われており、一般的な酒店で購入可能な濁り酒に近い。清酒と違い、ろ過しないため、未発酵の米に含まれるデンプンや、デンプンが分解した糖により、ほんのり甘い風味があり、口当たりがよいのが特徴。