

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っ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たんではなかった

まちへの思いを行動に

「もつ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・川上さんは、
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・出目さんが言いました。
「どぶろく作ってみなかな」

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
言っても、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

「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て、やっとの思
いで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。

何年も放置してあった田んぼを、
再度稲作ができる状態にすること



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。

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も。

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。組合員それぞれが生業をもつ
ているため、全員が集まるという
ことも減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、初めての販売となった昨年の
「でちこんか2010」。

組合員の不安をよそに、どぶろ
くは飛ぶように売れました。用意
した150本は午前中で完売。確
かな手ごたえを感じました。

企業組合ひろみ川は、その第一
歩を踏み出したのです。



どぶろく(濁酒)

どぶろくとは、炊いた米に麹や
酒粕等に残る酵母などを加えて作る
酒。濁り酒(にがりざけ)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
造改革特別特区(「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
の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
酵の米に含まれるでんぷんや、でん
ぷん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。