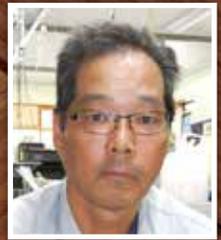


私達のふるさとの味がする 「奥四万十どぶろくきほく」

企業組合「ひろみ川」 副理事 芝 照雄 (鬼北町)



◆私達のふるさと鬼北

鬼北町は愛媛県の四国西南地域の中山間地に位置し、当圏域の中心地として四万十川支流である広見川沿いに発展してきた風光明媚な町です。

鬼北町では、こうした恵まれた自然環境を活かした特産品の開発、イベントの開催等により、地域間交流の促進による地域活性化を図っています。観光客は伸び悩んでいるほか、多種の特産品が鬼北ブランドとして定着していません。また、過疎・高齢化の進行により生産活動が停滞するなど、農村社会の活力が失われつつあります。そこで、構造改革特例措置を活用し、四万十川上流水や低アミロース米を使用した濁酒どろ酒を製造、提供することにより、鬼北の地域おこしや街づくりに貢献していこうと考えました。

◆企業組合「ひろみ川」の活動

私達の企業組合「ひろみ川」は、鬼北の元気ももう一度取り戻したいとの思いから発足した団体です。常に考えるのは鬼北らしい特色を！そして、私たちは「バカになれ」という言葉をモットーに活動しています。何事にも失敗を恐れず、挑戦しようという強い信念、根性がなければいけないものは作れないという気持ちで取り組んでいます。現在は鬼北町のPR、低アミロース米「鬼っ米」の販売、どぶろく「奥四万十どぶろくきほく」の生産、販売などを行っています。

◆耕作放棄地を再生、どぶろくの製造開始

私達のふるさと鬼北町には、四万十川支流に流れるたくさん綺麗な水があり、これを活かして新たな特産品ができないか？そして、地域を見渡すと管理の行き届いていない耕作放棄地が多く見

られ、再利用することにより、鬼北の農地を守ることができないかと考え、最初に取りかかったのが「どぶろく」の生産でした。

どぶろくならば、お米の味もそのまま楽しんで頂ける。そう思い立った組合員が一丸となり、町を動かし、平成22年3月、国の構造改革特別区域(特区)として「奥四万十きほく どぶろく特区」の認定を鬼北町が受けました。



田ならし



「鬼っ米」



特区認定「どぶろく」
などの製造を通じた
地域おこし、交流拡大

どぶろく製品



そして製造条件をひとつひとつクリアし、どぶろく製造が鬼北町で可能になりました。私達は地元の仲間、たくさんの人々に協力していただき、さまざまな場所ですべてを繰り返しながら、やっとの思いでどぶろくが完成しました。

どぶろくとは、米・米麴・水のみを原料として酵母を加え、発酵させた濾さないお酒です。そのため、米の粒がそのまま残っており、「食べる」にも似た食感を味わえます。お米の味が分かりやすい分、米の選択、生産にはとても苦労します。しかし、どぶろくについて知れば知るほど、自分たちが生産する米や地元への愛着が一層増し、早くみなさまの元へお届けしたいと、どんどん気持ちが高まってきました。

耕作放棄地で生産を始めたばかりの低アミロース米を使用した四万十支流の味

を、鬼北町に足を運んで頂いた方にぜひ味わって頂きたいと、名前を「奥四万十どぶろくきほく」と名付けました。

◆地域の耕作放棄地の減少、そしてどぶろくを地域の特産品として

「奥四万十どぶろくきほく」の原料は、借り受けた耕作放棄地で育てた米です。耕作放棄地を再生するには木の抜根等の手間はかかりますが、これまで約1ヘクタールで栽培してきました。そして、耕作放棄地減少への取り組みなどが評価され、平成24年には全国農業会議所から賞をいただきました。今年には栽培面積を増やし、米の生産量を増やすことにしています。

地域においては、毎年10月に行われている町の一大イベント「でちこんか

（「出てきませんか」という鬼北地方の方言）」に平成22年に初出店。それ以降、試飲やコースターのプレゼント、どぶろくをはじめどぶろくロールケーキやどぶろくアイスなどの販売等で大変好評をいただいています。

どぶろくは、辛口と甘口の2種類があり、地元近くでは「道の駅 森の三角ほろし」、「道の駅 日吉夢産地」、「道の駅 みま」、「道の



刈取りのようす

駅 きなはい屋しろかわ」、そして県内各地、ネットでもご購入いただけます。鬼北のおいしさをまるごといただける低アミロース米を使った全国的にも珍しい「奥四万十どぶろくきほく」をぜひご賞味ください！

これからも、どぶろくを製造することが、耕作放棄地だった農地の有効利用につながる、地域に少しでも貢献できることと思います。これからもどぶろく、低アミロース米「鬼っ米」の製造・販売を通じて、鬼北の良いところを知ってもらう活動を続けたいと考えています。