特集 ❷

美味しいどぶろくを味わいに東温市においで下さい

愛媛県東温市　濁酒組合　代表　**永井　公一**　（東温市）

東温市は、昔松山藩の頃から麦や米作りが盛んな地域でした。石鎚山系の伏流水と肥沃土壌で作られる米は、非常に味がいいと言われ、このおいしい米を使って『どぶろく』を作りたいという生産者の声から、東温市役所が主導して、平成20年3月に「どぶろく特区」を取得しました。

どぶろく製造の免許取得には条件があり、自らが作ったお米でどぶろくを製造すること、もう1つはどぶろくを提供する施設を持っていることです。現在東温市内に3蔵あり、それぞれオリジナルの味を追求して醸造しております。

市内で製造されるどぶろく「ながい」「さざれ河」「由紀っ娘」を「東温どぶろく」と言い、東温市が推奨する統一ブランドとして売り出しています。

丹精込めてつくられる「東温どぶろく」は、全国各地の数多い銘柄の中にあって、香り、味、食感の特徴など多岐にわたって審査するどぶろくコンテストでここ6年連続して受賞しており、質の高さも折り紙つきです。また地域に根差し、都会などから東温市にお客さんが足を運び、美味しいどぶろくを飲んで喜んでいただけるように、色々な工夫をしています。各蔵元を紹介します。

東温どぶろく

◆ぼたんとどぶろく「ぼたん茶屋」

農家レストランぼたん茶屋は、東温市井内地区にあります。私がこのレストランを始めようと思ったのは、生まれ育った井内で人々の心を打つ場所を作ること。ある人には楽園、ある人にはオアシス、またある人には故郷を感じてもらえる場所をつくることでした。

自然豊かな里をキャンバスに見立て、牡丹の苗木を植樹してから20余年たち、今では毎年4月中旬から5月上旬になると、棚田約20アールに約60種3000本の牡丹が堂々と咲き誇ります。せっかく足を運んでいただくのだから、景色や空気をゆっくりと堪能していただきたいとの思いから、平成9年に茅葺の古民家を改装した「ぼたん茶屋」をオープン。豊かな自然の中で育った井内棚田米を原料とした、どぶろく「ながい」を提供しています。その華やかな香りとフルーティーな味わいは好評です。

昨年もここへ大勢の方に来ていただきました。山あいに人を呼び込むことが地域の元気につながるものと確信しており、これからもお客さまを呼び込む工夫をしていこうと思っています。

（ぼたん茶屋　店主
永井公一）

どぶろく工房

ボタンと井内の棚田

特集

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

「愛媛うまいものフェア」に出展しました

◆どぶろく工房・農家レストラン「由紀っ娘」

どぶろく工房の「由紀っ娘」は、東温アルプスの皿ヶ峰の麓、下林地区で自家栽培の清流米のみを使用しており、どぶろくオーナー制の農業体験により田植えや稲刈りも行っています。また農家レストランでは自家栽培など新鮮な野菜を使用した手作りの田舎料理を味わうことができます。

試行錯誤しなら丹精込めて醸造した「由紀っ娘」は、米本来の甘みと濃厚さを際立たせ、口当たりまろやかで甘めな味に仕上げており、昨年秋田県で開催された全国どぶろく研究大会で最優秀賞をいただくことができました。大変飲みやすく、女性や若い方にもおすすめです。

今年は松山市内で開催された「愛媛うまいものフェア」にも出展し、どぶろくをPRしました。これからも色々なイベントに参加し、東温市のよさ、その土地でつくられたどぶろくの美味しさを発信していきたいと思います。

（どぶろく工房・農家レストラン　由紀っ娘　代表　藤井省三）

オーナー制による田植えの農業体験

◆農家レストラン「滑床」

どぶろくを製造している滑川地区は、平家の落人伝説の残る山間の人里離れた地区です。「さざれ河」の原料となる米は滑川地区の最も山頂に近い棚田で育てています。寒暖の差が大きく、そして昔ながらの天日干しで仕上げたお米を使っていますので、どぶろくに仕上がった味は格別です。

ここは、冬には一面雪景色となりますが、夏には涼を求め近くの滑川渓谷に多くの人が訪れます。滑川の自然とともに「さざれ河」の味もお楽しみ下さい。

（農家レストラン　滑床　代表　河野美行）

天日干し米

棚田