

# 「梅酒特区」を提案

吉野川市と  
美郷商工会



美郷地区の各家庭で作られている梅酒。「梅酒特区」を目指し、新しい特産品つくりが始まった

## 主婦ら「力合わせ成功させたい」

約40年以上梅酒を作り、勉強会に参加している主婦西ヨリ子さん(64)は「地域にあったものに目を向けるのは良いこと。地域の人で力を合わせ、成功させたい」と話している。

23人が約1年かけ、崇城大薬学部の村上光太郎教授や税務署、保健所の関係者を講師に招き、関連の法律や商品化に必要な知識を学ぶ。

初回の勉強会は10日に開催。地元農家ら23人が約1年かけ、崇城大薬学部の村上光太郎教授や税務署、保健所の関係者を講師に招き、関連の法律や商品化に必要な知識を学ぶ。

酒税法では、梅酒の製造免許取得には、年間最低6キ・ロの製造が条件。だが、特区では果実酒で2キ・ロ、リキュールで1キ・ロに緩和する。

吉野川市美郷の美郷商工会と同市が、特産品の梅を活用し、少量でも製造が可能な「梅酒特区」の新設を政府の構造改革特区に提案している。早ければ今夏にも認定される見通しで、同商工会は今月から、「美郷梅酒勉強会」を始めた。関係者は「漬け込み方などを学び、他の産地との差別化を図り、地域の特産品に」と意気込んでいる。