

吉野川市

梅酒特区

梅酒の製造免許を取るため書類を準備する東野宏一さん。吉野川市美郷川侯



酒造メーカーの梅酒がほとんど。梅

独自の味 住民挑戦

人口約千二百人の吉野川市美郷川侯にあって、昨年七月九日は特別な日となった。全国初の梅酒特区に、和歌山県みなべ町とともに認定され

たのだ。梅酒特区は地域限定で規制を緩和する政府の構造改革特区の一つ。農家のような中小の事業者でも梅酒の

製造販売ができるよう、酒税法で年六割と定められている最低製造量が一割に緩和された。事業化の具体的な動きの一つが、美郷川侯の無職東野宏一さん(66)の取り組み。京都市の繊維メーカーを定年退職後、五年前に故郷の美郷に戻った。「このまま何もせずに老け込んでしまっただけではいけない。一旗揚げようと思った」と笑う。

約四十年ぶりに美郷に戻り、ホテルが飛ぶ時期の観光客の多さに驚いた。一方で、地域にお金が落ちていない。梅を活用しない手はなく、手間がそれほど掛からない梅酒造りは高齢者の楽しみにもなると考えた。

J A麻植郡によると美郷地区の青梅出荷量は2008年で約64ト。ほかに、特産品として約16トの青梅を梅干しにしている。梅の花が咲く3月には県内や香川県などから多くの観光客が訪れ、梅が地域活性化の核となっている。

広がれ!! 郷土の味



梅農家が自家用に造っている梅酒。吉野川市美郷宗田の天野栄さん方。

地域活性化の切り札に

酒は人気があり、少し違うのを造ると売れるのでは」と、妻の千里さん(65)もエールを送る。特区といっても税務署の酒類製造免許を得る手続きなどは必要。東野さんは梅の収穫が始まる来年六月までに免許を取ると、慣れない申請書類作りと格闘する日々を送る。梅酒特区のアイデアの発端は、二〇〇七年一月。元徳島大学助手の村上光太郎・崇城大学薬学部教授を招いた菓草の勉強会で出た話に、藤村和行さん(58)・美郷古井、自営業11らが食い付いた。その背景には、高齢化による梅農家の減少や栽培放棄園の増加など、山里の厳しい現実がある。

美郷で梅栽培が始まったのは一九五五年ごろ。約三十年前は市場価格で一キロ六百円以上の値が付き、「青いダイヤ」と呼ばれた。だが、十年ほど前から安価な中国、台湾産に押されて百五十二百円と低迷。収穫量は、最盛期の年約五百トから百ト前後にまで落ち込んだ。

「これ以上の衰退を食い止め、梅で再び地域活性化に打って出たい」。農家は梅酒特区にかけた。勉強会から二カ月後、地域住民でつくる美郷菓草研究会が活動目標の一つに採用。その年の十一月には美郷商工会が政府に梅酒特区の新設を提案した。「梅酒特区の要望は過去に何度も不採用になっていた。提案はしたものの、まず実現は難しいと思っていた」。商工会の高木義夫経営指導員(53)は打ち明ける。ところが、流れは急変する。同年十二月に示された自民党の税制改正大綱に梅酒特区の原案が載ったのだ。〇八年二月には閣議決定され、梅酒特区は現実のものとなった。「驚くくらいとんとん拍子に進んだ」と高木さん。

梅酒特区は、岩手県遠野市などで地域活性化の成功例となっている濁り酒の「どぶろく特区」がモデル。「いろいろな農家の梅酒の味を飲み比べができるようになったらいい」「梅酒祭りなどで交流人口を増やしたい」。美郷の関係者の中には、さまざまな構想が膨らんでいる。いかに美郷ならではの梅酒を造り、売り出していけるか。住民の挑戦が始まった。