



吉野川市美郷 特区に認定後初

梅酒完成楽しみ

製造作業大詰め

全国初の梅酒特区に認定された吉野川市美郷地区で、認定後初の製造作業が大詰めを迎え、琥珀色に色付いた梅酒がフルーティーな香りを漂わせている。

特区でただ一人、リキユール製造免許を取得した東野宏一さん(67)は美郷川俣では、倉庫を改修した梅酒工場で朝から作業。5、6月に漬けた酒瓶約350本を冷暗所から取り出し、瓶の底にたまった糖分をかき混ぜている。作業は今

月末まで続く。

その後、さらに熟成させ、11月中旬に約1・5歳を仕上げる予定。フルーティーなものと、こくのあるものの2種類の味を各500弱瓶に詰めて商品化し、美郷商工会が

11月末に開く「梅酒まつり」に合わせて発売する。

東野さんは「とにかく完成が楽しみ。多くの人にまつりに足を運んでもらい、出来たての梅酒を味わってほしい」と話している。