



梅酒で一献

国の構造改革特別区域計画で初めて「梅酒特区」の認定を受けた吉野川市美郷で28日、梅酒まつりが始まり、多くの人でにぎわった。

美郷の特産品である梅は価格低迷で、03年ごろから収穫量が減少していた。同市などが地域活性化のため、付加価値の高い特産品作りが必要と考え、国に特区を申請、08年7月に承認された。これにより年間の最低製造量基準が、果実酒は6キログラムから2キログラムに、リキュールは6キログラムから1キログラムに引き下げられた。

まつりは、美郷梅酒まつり実行委員会が、梅酒の良さを知ってもらい、美郷の風景や地域住民と交流してもらおうと初めて企画した。今年4月、税務署から製造免許が交付された東野宏一さん(67)経

談笑しながら飲み比べ

営の東野リキュール製造場をはじめ、農家レストランや旅館がそれぞれ作った自慢の梅酒が登場。訪れた人は、顔を赤らめ「うまいね」「コクがある」と談笑しながら飲み比べていた。

東野リキュール製造場では8種類の梅酒を楽しめる。愛媛県から

「まつり」盛況

吉野川・美郷きょうまで

訪れた飲食店経営、車内和彦さん(34)は「作り方などにこだわりがある。味も良いし、少しずつ違う味を楽しめる」と話していた。

まつりは29日午後3時まで。東野リキュール製造場やレストランなど5カ所で実施しており、同市ふるさとセンターからシャトルバスが出ている。

【山本健太】