羽ばたけ地域ブランド

梅酒

徳島県吉野川市の美郷地区

新鮮な原料、特区で生かす

徳島県吉野川市美郷地区（旧美郷村）は2008年7月、全国で初めて「梅酒特区」に指定され、地元特産の梅を使った梅酒造りを本格的に始めた。

「東野リキュール製造場」を経営する東野宏一さんは、特区指定による製造免許取得第1号。今年は2種類の梅を4通りの作り方で計8種類の梅酒を8リットルビンで約350本仕込んでいる。氷砂糖や焼酎の配合を微妙に変え、味や香り、飲み口に個性を出している。

商品として販売しているのは2種類。「白竜峡」はフルーティーな味わいの白ワイン風、「高越山」は梅の酸っぱさを抑えた濃厚な味わいが特徴だという。

■□■

東野さんは京都で繊維関係のサラリーマンをしていたが、定年を機に帰郷。それまでも夫婦で家庭用に梅酒を造っていたが、特区指定を目指した地元の勉強会に参加、製造免許を取ることにした。東野さんは「梅は魚と同じで鮮度が大切。実をちぎった瞬間にさわやかな香りがする。美郷なら収穫した梅をすぐに漬け込むことができる」と話す。

インターネット通販全盛の時代だが、東野さんは現在、梅酒を地元でしか売っていない。「梅酒特区の目的は美郷に人を呼ぶこと。美郷の美しい自然と一緒に、梅酒を味わってほしい」との思いからだという。

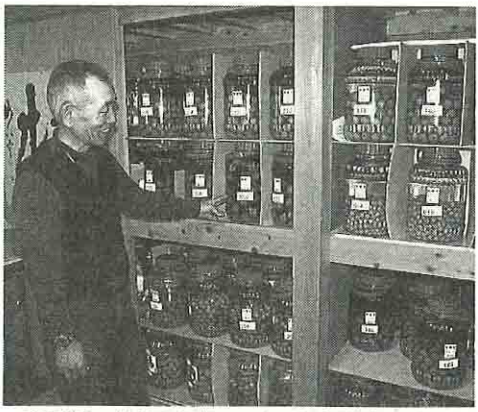
山あいの美郷地区は夏と冬の寒暖の差が激しい上、吉野川南岸で水に恵まれており、梅の栽培に適している。98年度の栽培面積は58ヘクタールで収穫量は429トンにのぼったが、過疎化や高齢化の影響で08年度は38ヘクタール、90トンに減少。美郷商工会が07年に立ち上げた勉強会で、梅酒特区による地域活性化を目指すことになった。

■□■

製造免許第1号の東野さんに続き、地元の梅農家3人が設立した農事組合法人も免許を申請した。新たに梅酒製造を始めるには初期投資などのコスト負担が課題だが、法人化することで負担を分散する。免許が下りれば3人が育てた梅を5月ごろから漬け込み、梅酒祭りが開かれる11月をめどに販売を始める計画だ。

組合では原料の梅を無農薬で栽培する予定。藤村和行代表理事は「梅は同じ木でも熟度が違い、梅農家なら最高の状態の実を収穫できる」と生産者ならではの強みをアピール。「事業が軌道に乗れば他の梅農家にも組合への参加を募りたい」と話している。

美郷商工会は梅酒造りの輪をさらに広げるため、6月にも新たな勉強会を立ち上げる。梅酒造りの技術指導だけでなく、マーケティングや酒税法、コスト計算などに関する基礎知識の習得を支援する。特区プロジェクトを仕掛けた高木義夫・経営指導員は「起業を目指す人のための実践的な勉強会にしたい」と話している。（徳島支局長　泉延喜）



8種類の梅酒を造っている東野宏一さん（吉野川市の東野リキュール製造場）

ここで勝負

- ▶梅酒特区全国第1号。地域挙げた取り組み
- ▶生産者の顔が見える信頼性。安全安心な無農薬栽培
- ▶吉野川の清流と寒暖の差が生む梅本来の強い香りと取れたての新鮮さ

四国