



▲香り豊かで酸味をおさえた白竜峡(左)と渋みが少しある高越山(右)。いずれも500ml、2,500円(問い合わせ・0883-43-2216)



▲東野宏一さんご夫妻

吉野川市美郷は、山間地独特的の傾斜地を利用した農業が行われており、特に梅の栽培が

盛んであり、県内有数の梅の産地として有名であるが、過疎と高齢化による後継者不足、

梅単価の下落などにより、梅の生産量は年々減少傾向にあり、何かインパクトのある商品開発がなければ産地と家庭で作られている梅酒を商品として製造販売できないものかと美

郷商工会や地元農業者との間で検討された。しかし、梅酒製造には製造

梅の開花期間に行われている梅の花まつりは美郷地区をあげてのイベントであり、期間中、地内は梅一色となり、梅の花、梅商品、美郷の自然、美郷の人柄、心の癒しなどを求める多くの観光客で毎年にぎわっており、昨年のまつりから新しい美郷の特産品梅酒が仲間入りし、まつりの華として注目されている。



島
徳
描

吉野川市美郷生まれの梅酒特区

「キレイのさと 美郷」梅酒特区

免許が不可欠であり、生産数量は年間6Kt以上であることから、規制緩和が必要と考え、構造改革特別区域計画(以下、特区)への項目追加を内閣府へ要望し、平成20年4月、特産品を使つたリキュール製造に限り年間1Ktに緩和され、これに伴い、特区に向けた提案申請を内閣府へ提出し、平成20年7月全国初の梅酒特区として吉野川市美郷が認定される。

特区認定後、美郷地区では梅酒製造免許取得に向けた本格的な勉強会が開始され、酒税免許に必要な技術講習会や申請手続き等の勉強会を行い、定年後Jターンで故郷に帰られた東野宏一さんが平成21年5月特区による梅酒製造事業所第一号として酒税免許を取得し、消費者に顔が見える安心安全な梅酒製造を取り組む。