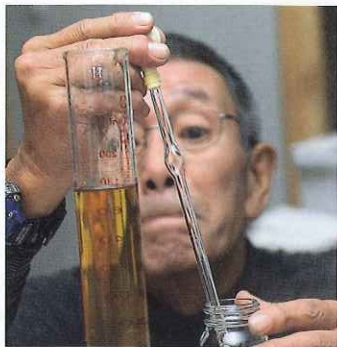


リキュール製造場」を営む東野宏一さん。定年を機に約40年ぶりに帰郷し、勉強会に参加するうち、第二の人生を梅酒造りに賭けようと決意した。慣れない申請手続きを済ませ、製造場に酒瓶をずらりと並べ、酒造りと測定の一工程を一つずつ丁寧にこなしていった。

こうしてできた梅酒は、大粒の鶯宿梅を漬けた濃厚でコクのある「高越山」と、小粒の竜峡梅を使ったキリッと爽やかな味わいの「白竜峡」の2種類。「梅が持っている本来の味を引き出し、際立たせた梅酒。大手メーカーの梅酒とは違う味わい」と評判を呼んだ。「振り返れば「楽



秋、完成した梅酒をろ過し、500ミリリットルの瓶に移す。思い描いていた通りの出来栄に、自然と笑顔がこぼれる



できた梅酒は一瓶ごとにアルコール度数を測定する。一番手間のかかる作業だが、自然と笑顔がこぼれる



全国初の梅酒特区で「地梅酒」誕生

吉野川市美郷地区は県下有数の梅どころ。早春は淡いピンクや白い梅の花が咲き誇り、初夏には青い梅の実が鈴なりになる。この「梅の里」が、全国で初めて「梅酒特区」に認定され、美郷ブランドの梅酒が誕生している。

特産の梅で美郷に再び活気を

美郷地区が認定を受けた「梅酒特区」は、地域限定で規制が緩和される制度の一つ。地区内に製造所を設けて、地区産の梅を使えば、年1キロリットル（酒税法上の6キロリットルを緩和）から梅酒を製造販売できるといふもので、農家など小規模



東野リキュール製造場の東野宏一さん、千里さん夫婦。梅農家で栽培された朝採れの完熟梅を、仕入れと同時に水洗いと陰干しをして直ちに漬け込む。そうすることできれいな色合いの梅酒ができる

しかった」の一言に尽きます。いい梅を作ってくれた梅農家さんや、励まし支えてくれた周りの人に感謝です」と東野さんは言う。

できたて梅酒を飲みくらべ

昨年11月には、商工会が「梅酒まつり」を開催。来場者がグラス片手に、東野リキュール製造場や農家民



参加者は受付で梅酒のチケットとグラスを購入し、地区内5カ所の会場を巡る



「この梅酒、違うね」「私はこっちが好き」。梅酒をきっかけに来場者と地元の人たちの会話が弾んでいく



美郷地区の美しい自然を堪能しながら足湯のサービスが受けられる会場もある。あまりの居心地の良さについて時間を忘れてしまう



●お問い合わせ
美郷商工会
☎0883-43-2505
東野リキュール製造場
☎0883-43-2216
農事組合法人フジ
☎0883-43-2574

●関連情報
梅酒まつり
日時/11月27日(土)、28日(日)
10:00~15:00
場所/美郷はたる館 駐車場
(総合案内場)

が出てくるかもしれない。今はまだ最初の一步を踏み出したばかりですが、特区の持つ可能性は大きいです。美郷の秋が深まるころ、新酒が出来上がる。今年も開催される「梅酒まつり」で、美郷の「地梅酒」を飲み比べてみてはどうだろうか。



免許取得第2号となった農事組合法人フジ、代表理事の藤村和行さん。3基の大型タンクで味の異なる3種類の梅酒を製造する。「ゆくゆくはワインのように十分に熟成させた梅酒にも取り組みたい」と言う

大手と違う味わい

梅酒特区になったとはいえ、製造所開設や製造免許を取得するのは農家や個人など。取得のための煩雑な手続きや設備の初期投資も必要だ。また、取得後も製造販売するには、酒税法で義務付けられた製造記録の記帳や、酒瓶ごとの正確なアルコール度数測定など、大手メーカー同様にこなさなければならぬ。その第1号となったのが、「東野