

美郷梅酒造り 新たに2軒

来年度参入 業者倍増 特区に活気 準備進める

梅酒特区に認定されている吉野川市美郷で、新たに2人が来年度から梅酒造りに参入しようとする準備を進めている。いずれも美郷商工会が特区の活性化のために企画した勉強会でノウハウを学んだ。今春にも製造免許が交付されれば、美郷の製造者は倍増。今年夏で認定から丸3年となる特区は、一段と活気つきてきた。

梅酒造りに挑戦するのは、徳島市城東町2の会社役員岸村憲作さん(38)と、吉野川市美郷峠の農業杉友喜美子さん(51)。

・1畧を造る。コクを出すため丸1年漬け込むことにしており、発売は2012年春の予定。「じっくり熟成させたこだわりの味を楽しんでほしい」と言っている。

1法人が製造免許を取得、事業を行っている。商工会が「さらに製造者を増やし、消費拡大につなげよう」と6～10月に勉強会を開催。2人も参加し、製造法から法律知識まで実践的に学んだ。

既に参入している製造者も「美郷のブランド力が向上する」と歓迎している。商工会の高木義夫経営指導員は「先行事例の成功が、新規参入につながった。商品の多様性をPRし、消費拡大を図りたい」と話している。(秋月悠)

美郷地区外から参入する初のケースとなる岸村さんは、美郷恵美子に借りた倉庫(約80平方畧)を製造場として改修する予定。地元農家から買い取った梅を使って年間約1・3畧を造る計画で、秋の梅酒まつりに合わせて発売する。

環境保全に取り組むNPO法人「徳島保全生物学研究会」(徳島市)の理事でもあり、梅の消費拡大を図ることで、山里の荒廃を防ぐのが目標。「地域資源を生かし



【上】契約農家⑤の梅園を見学する岸村さん
【下】梅酒を製造する納屋と杉友さん—ともに吉野川市美郷

