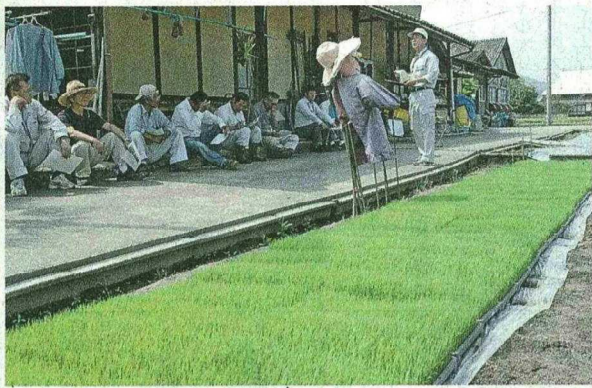


新たな特産物に



建部町地区の研究會
今月下旬に田植え

岡山市北区建部町地区の醸造は倉敷市内の蔵元が協働農家10戸でつくる「たけべ」力し、来春の発売を見込んで、特別栽培農産物研究会は、安全・安心を売りにした日、建部町地区の新たな特産本酒造りを目指し、酒米雄にしよう企画。本年度は「町米」の減農薬栽培に取り、メンバーの佐藤さん(77)組む。今月下旬に田植え。

安全な日本酒目指す

担当
県農業普及指導センターの田の
栽培方法を学ぶメンバーら

と化学肥料を通常の半分以下に抑えて約70日で試作。他のメンバーは栽培方法を学ぶ。来年度以降は生産者を増やしていく。今年約9000kgの収穫を目標にしており、佐藤さんは現在、県農業普及指導センター(同市町)のアドバイザーを受けながら育苗中。一緒に耕して養分にするため、田んぼでレンゲを育てるなど土作りにもこだわった。建部をPRするたためにも、安全で品質の良い酒米をつくりたい」と意気込む。

醸造は、同会のメンバーと農商工連携のイベントで知り合った熊屋酒造(倉敷市林)が協力。庵谷晴男社長(46)は「生産者が米作り」に自信を持っている。おいしい酒ができるのでは」と期待する。

同会は環境に優しく安全な農産物を消費者に届けようと、2006年4月に発足。減農薬栽培でヒノヒカリ「たけべ米」を生産している。(小林貴之)

雄町米を減農薬栽培

若者向け地酒「HARE」

成人の日あす発売



若者向けに造られた日本酒「HARE」祝結

岡山市北区建部町地区で酒米・雄町米を減農薬栽培する「たけべ特別栽培農産物研究会」が、米の消費拡大や地域の特産物作りを目的に、昨年7月から倉敷市の蔵元や川崎医療福祉大学の学生らと開発に取り組んでいた若者向けの日本酒が完成。晴れの日を飾るのにふさわしい「HARE・祝結」と名づけ、6日夜に岡山市内でお披露目の試飲会を行った。成人の日の9日から同市内の酒販店で販売する。

純米生酒と限定5000本の純米うすじりがあり、ともに500ml入りで900円。アルコール度数は13度。同研究会が収穫した雄町米1・2トを、倉敷市林の熊屋酒造が白桃酵母を使って醸造。同大の学生たちが、若者の好みを調査するため8月に開いた利き酒会の結果を参考に「ほのかな甘みがあり、後を引かないすっきりとした味わい」(同酒造)に仕上げた。ネーミングやラベルデザインは学生たちが考案した。試飲会は岡山市中心部を走る路面電車内であり、同大の学生らが車窓の夜景を眺めながら味わった。同大医療福祉デザイン学科3年の宮浦里奈さん(20)は「日本酒は普段飲まないけど、フルーティな香りで、甘みもあってすっきりと飲めた。若い人たちに受け入れられ

建部の雄町米栽培グループ 蔵元、学生らと開発

建部の農家グループ「雄町米」酒造りプロジェクト

岡山市北区建部町地区の農家グループなどが、同地区産の酒米「雄町米」を使った若者向けの日本酒造りに取り組んでいる。22日夜には同市内で、若者の好みを調査する利き酒会を開催。大学生に雄町米を使った各地の日本酒を飲み比べてもらい、意見を聞いた。

若者好みの味は？

大学生飲み比べ調査



若者が好む日本酒造りに意見をきかそうと、飲み比べをする大学生

農家グループは安全・安心な日本酒を目指し、雄町米の減農薬栽培に取り組んでいる。「たけべ特別栽培農産物研究会」。日本酒の消費拡大を図り米作りの活性化につなげようと、今年7月、倉敷市内の蔵元、川崎医療福祉大(同松島)の教員、学生ら約20人の若者向けの酒造りプロジェクトを立ち上げた。利き酒会には同大や岡山などの学生17人が参加。学生は用意された18銘柄について香

り確かめながら順番に飲み、濃淡や後味、好き嫌いなど8項目について結果を調査用紙に記入していた。結果は川崎医療福祉大で分析し、若者に好まれる味を見つめる。

同大2年石田一樹さん(20)は「銘柄によって味が全く違うのには驚いた。若者が親しみやすい日本酒ができるのを楽しみにしている」と話していた。

若者好みの酒造りに向け、同地区で減農薬栽培している雄町米を10月に収穫。11月末から倉敷市内の蔵元で醸造を始め、来年1月の成人式に間に合わせる予定。ボトルやパッケージのデザインは同大の学生が担当する。(西崎哲也)

《Projectメンバー》

- たけべ特別栽培農産物研究会
- 川崎医療福祉大学 学生有志 (医療福祉デザイン学科)
- 熊屋酒造有限公司 さかばやしグループ

学生と農家が連携 酒米づくり



岡山農業普及指導センターの職員(左端)から酒米とうるち米の違いについて教わる学生ら

プロジェクトは地域プロジェクトの地酒造りと、性「TAKEO」が初今年7月にスタート。めて日本酒に出会う一研究會と倉敷市林の蔵元「熊屋酒造」が進めた。8月には若者好みの味を調査するため、たけべ特別栽培農産物研究会を開いた。酒会を開いた。酒会を開いた。酒会を開いた。

現場発

若者向けの日本酒を



貴重な原材料作りからの体験

「雄町」を栽培する佐藤さん(77)の方で稲刈りなどを体験した。交流には、研究会と学生それぞれ6人が参加。研究会の人たちが、建部の幸がすなりと並んだ昼食を用意。新米

その後、鎌で稲を手刈り。研究会の人たちが慣れない手つきで稲を「稲を持つ手が逆手」危ない、危ないなど声を掛け、笑いに包まれた。なかなかうまく鎌を使えず、刈り取るのに難儀する学生らに、佐藤さんが手をみせて、学生たちは「さすが」「さすが」と感心。最後に刈り取った稲はどの稲を並べて、参加者全員が一括に記念写真に収まった。

学生の佐藤さん(77)は「農家の人たちの大変さが分かった。稲刈りをして酒造りの工程の一つを知ることができたと思う。昼食もめったに食べられないものばかりで、本当にうれしかった。そしてこの体験を通して感じた気持ちをデザインに生かしたい」と話した。

学生の指導に当たる吉本一夫教授(69)も「ものづくりに対してのぼる学生は少ない。この経験がデザインに生かされたら素晴らしいと思う」。研究会の佐藤さんは「一つの体験になれば、いいデザインを作ってくれたい」と笑顔を見せた。

学生たちは今月中にコンセプトとデザインをまもって、米月には完成させる予定。研究会は学生に12月に酒の仕込みを見学してもらい、来年1月の成人式の発売を目指す。

建部米ホームページ
takebema.jimdo.com
建部米ファンページ
www.facebook.com/takebema
建部米メール
takebema@gmail.com

