

地酒で飲食店救え

阿見産米使い醸造

新型コロナウイルス感染症拡大の影響で売り上げが減少している飲食店を支援しようと、阿見町が町内産の食用米を使った地酒造りを進めている。町と連携協定を結ぶ東京農業大(東京)が酵母を提供し、「霧筑波」の銘柄で知られる浦里酒造店(つくば市)が純米大吟醸を醸造する。町の木・サクラを取り込み飛躍するイメージの「桜翔」と名付けた。完成は2月上旬の予定。町内の飲食店に無償配布し、利用客に振る舞い(おもてなし)で地域活性化につなげる。



⑤仕込み作業について説明する浦里酒造店の浦里知可良さん(つくば市吉沼)純米大吟醸「桜翔」のラベルデザイン。町のイメージキャラクター「阿見將軍」を入れた(阿見町提供)

官民学連携、2月完成

同社で17日、酒の仕込みがあり、千葉県阿見町長など関係者が酒蔵を視察した。案内した醸造責任者の浦里知可良さん(29)は「香りが華やかで、米のほんのりとした甘みを感じられる日本酒を目指したい」と意気込みを語った。

同社は約2週間、東農大生2人が実習に訪れ、寝泊まりしながら作業を手伝い、工程を学んでいる。3年生の吉沢耕さん(23)は「一つ一つの作業に丁寧さ」とプロの技を感じる。名前に合うテーマの酒に仕上げ



④仕込み作業について説明する浦里酒造店の浦里知可良さん(つくば市吉沼)純米大吟醸「桜翔」のラベルデザイン。町のイメージキャラクター「阿見將軍」を入れた(阿見町提供)

られるよう手伝いたい」と話した。

町商工観光課によると、醸造する酒には同町産の食用米「ミルキークイン」を使い、磨き込みは酒米と遜色がない味が出せるという。町内の農家が、栽培した米1200kgを提供した。720kgの入り約1600本を製造する予定。

酵母は、同大醸造科学科がバラ・ブリンセス・ミチコ「から分離した花酵母」を使用する。同科の卒業生が酒造りに取り組む「南部美人」(岩手)や「ノ蔵」(宣城)とつた全国8酒造店で使われ、阿見が9例目となる。同科の穂波寛教授は「自治体との連携で提供するのは初めて。香りが華やかな酵母なので、良い酒ができることを期待したい」と望んでいた。

町商工会によると、新型コロナウイルス拡大の影響で、町内の飲食店からは「お客さんが少ない」「経営が厳しい」と先行きに対する不安の声が寄せられている。大谷茂樹会長は「地酒に興味を持ってもらい、飲食店に足を

運がきっかけにしてほしい。最終的には特産品になればうれしいと期待する。町は本年度一般会計補正予算に、地酒製造関連の費用約330万円を計上した。町商工観光課の担当者「客や事業者の意見、ニーズを集約し、今後の展開を検討したい」としている。(成田愛)

記者手帳

○阿見町産の米を使った地酒造りの現場となる浦里酒造店(つくば市吉沼)を視察した千葉県阿見町長。「順調にいったるので、何としても成功させたい」と力を込めた。

「地元のものを使って、地元のPRにつなげたい」と、新型コロナウイルス感染症拡大で打撃を受けた飲食店の支援を意気込む。今後の展開については「まずは出来上がった酒を皆さんが飲んで気に入ってくれるかどうか。愛飲家がいればこそ、継続につながる」と話した。

○新型コロナウイルス感染症の影響で企業の借入れが増えている。東京商工リサーチの中村聡一水戸支店長は「財務内容が悪くなっている企業が多い。立て直すにはそれ相応の時間が必要」と影響の長期化を懸念する。

ワクチン開発の進展は朗報だが、感染防止策を講じつつ、売り上げ確保に向けて新たな挑戦が求められる状況は当面続く可能性がある。「財務体質改善には(取引先の)新規開拓など新しい展望を打ち出さないといけないだろう」と指摘した。

○「精神障害者や子どもへの支援を行うNPO法人「SMSC」の根本敏宏代表は「距離があるから、偏見や差別がある。日常的に触れ合えば『精神障害者』という認識から、ただの『Aさん』に変わる」と話す。

同団体は、子どもからお年寄り、障害がある人も参加できるボードゲームカフェを開いた。市内の廃校となった小学校を借り、活動の一部を移転。カフェを開いたり、校庭を市民に開放したりして、障害がある人もない人も自然と触れ合える場所にした。(優)

(2020.12.18)