いきいきとこの地域で生活できることが、一番

平成21年1月末に伯耆町長を退任し、現在株式会社上代の代表取締役を務める住田圭成さんに、そばとどぶろくによるむらおこし事業について、語っていただきました。

―なぜどぶろくを造ろうと考えたのですか

この地域では、平成17年から米子の酒造会社と提携して、上代地区のきれいな谷間の水で育った酒米を使って、濁り酒「源流あられ酒　上代」という酒を造っていました。ところが、米子の酒造会社が酒造りをやめてしまうということで、評判が非常によかったお酒が造れなくなりました。そこへちょうど、どぶろく造りのことがこの地域で話題になり、この濁り酒と同じような製造方法でどぶろくができるということで、自分たちでどぶろくを造ろうということになったんです。

また、福岡には、「養老泉」というおいしくて有名なお酒を造る造り酒屋がありましたので、酒造りに対する地域の思い入れもあり、どぶろく造りにつながったのだと思います。

―どうして、株式会社を設立したのですか

この事業は、地域全体を巻き込んでやらないと意味がないと考えました。そうするためには、株式会社という形で各世帯が株主になってもらって、地域全体で取り組めるような形がいいのではないか、ということになりました。福岡区長会を中心に、この事業を区の一つの事業として計画し、区の協議の結果に基づき株式会社を立ち上げました。

―二部小学校福岡分校を活用した理由は

この地域には、現在は廃校となった分校があります。地域住民にとって愛着の深い福岡分校をなんとかこのまま活かして地域で活用していく道はないかという議論を常にしていました。このような中、どぶろく造りの計画が持ち上がったとき、自然とここでどぶろく造りをやろうということになりました。当初は、どうせ廃校なのだから、分校の体育館の座を抜いて工場を作ろうという話もありました。だけど、いい体育館でもあるし、将来的には都市との交流とか、子どもたちを宿泊させたりするのに使えるのではないかということもあり、体育館を残して分校の校庭の一部に工場を建てました。

地域の力で完成したどぶろく

―むらおこしはどうあるべきだと考えていますか

むらおこしには、地域に対する深い思いというものがないと、なかなかできないと思います。地域に対する思いというのは、長年そこで生活してきた地域への愛着だと思います。

そして、むらおこしには仕掛け人になる人や地域に対する熱い思いを持った仲間が必要だと思います。一人ではなかなかできません。この地域でも、そういう思いをもった仲間がいたおかげで、どぶろく造りも非常にいい体制で、スムーズにスタートできたのだと思っています。

また、その地域のみなさんが積極的に関わっていただき、特色を活かした自立する地域になるよう、地域全体で頑張っていくことが必要です。

やはり、行政主導ではなく、地域主導、住民主導で行政に応援をいただくという形の実践をしていかないといけないと思っております。

―どぶろく造りへのこだわりは

酒造りに使う米は、野上川の源流の水で栽培した「五百万石」という品種を使っています。当社では、この米の5割を精米し、芯に近い部分を使うことで、品質の高いどぶろくを造り、「このどぶろくは、うまいじぇ」と言われるようにしたいと思っています。

―平成22年度の展開は

どぶろく造りについては、醸造量を増やすために、酒米の栽培面積を増やすことが必要だと考えています。これからの販売戦略を考え、醸造量の目標を定めて、それにむけて栽培面積も増やしていくようにしたいと思っています。インターネット販売もできるようにして、全国的に上代のどぶろくを発信できれば、最高じゃないかなと思っています。

また、福岡分校を改修して開設する農家食堂をどう運営していくか、これが一番大きな課題となると思います。

高齢者が元気を出し、いきいきとこの地域で生活できることが、一番だと思います。そして、よそに出た子どもたちが、帰ってきたらどぶろくがあったりそばがあったりする。それを楽しみに、またこの地域に帰ってくる。そんな風になるのが大きな夢です。

蒸した米を、温度に注意しながら手作業で冷ます社員たち

二部小学校福岡分校のグラウンドの一部に建っている「株式会社 上代」の事務所及び醸造所