



# どぶろく醸造への道

## ～中山間地域の活性化を目指して～

地域力アップを目指して、郷原、下代、上谷、福岡中央、福岡三区の過疎高齢化が進む5つの集落が、平成21年1月、集落再編により一つにまとまり、福岡区となりました。その福岡区の住民が中心に立ちあがった株式会社上代。地元の水と米をつかったどぶろく作りの会社は、今年1月8日、酒類醸造免許を取得し、いよいよどぶろくの仕込を始めました。

### 福岡区全域で有志による株式会社 上代<sup>かみだい</sup>の設立

平成21年5月、「そば」と「どぶろく」による地域おこしをするための会社「株式会社 上代」が地元有志などで設立されました。地域の伝統的作物であり、栽培が比較的容易なため、耕作放棄地の解消にもつな

がる「そば」。また、かつて福岡区には、上質な造り酒屋が存在した歴史を思い起こし、野上川の源流の清らかな水で栽培した米を使った「どぶろく」。この2つを組み合わせた地域おこしの活動は、地区内外との交流と中山間地域における新たな起業、雇用の創出を期待できる大プロジェクトとなりました。

### 農家食堂 かあちゃんそば オープン

特区によるどぶろく醸造のために必要な条件を満たすため、株式会社上代は、6月に「農家食堂かあちゃんそば」をオープンさせました。ここは、土日だけのそば屋で、主に地元でとれたそば粉を使っています。店舗は、福岡三区の「活性化会館 つどい」。普段は地域の公民館として活用されています。平日は農業に従事している福岡地区の67歳〜77歳のかあちゃんたちが、土日はここで早朝からそばを打ち、つゆを仕上げ、心をこめて割り子そば、かけそば、変わりそばの3種類をふるまいます。

洗練された接客はありませんが、ほっとするような、なつかしさを感ぜさせます。



土・日だけ農家食堂 かあちゃんそばになる福岡三区の活性化会館 つどい



手づくりのあたたかさとともに、そばを味わうお客たち

### 伯耆町が、鳥取県初

### 「どぶろく特区」に認定

平成21年7月17日、にわかには伯耆町が注目を浴びました。伯耆町全体がどぶろく特区に認定されたニュースは、テレビや新聞をにぎわすほどになりました。株式会社上代では、ただちにその他醸造酒製造免許の申請準備にとりかかり、8月7日、米子税務署に申請書を提出しました。

また、醸造場を建設するため、鳥取県と町の補助事業「チャレンジプラン」の認定を受けました。廃校となった一部小学校福岡分校のグラウンドに、木造平屋建ての醸造場が12月に完成。麹室を含めた仕込み蔵、洗米や瓶詰め作業を行なう釜場、事務所などを備えています。

### その他醸造酒製造免許を取得しどぶろく醸造

平成22年1月8日、待ちに待った製造免許が交付され、1月24日、満を持してどぶろく醸造が開始されました。今年、地元産の酒米「五百万石」約1500kgを使って、1600リットルのどぶろくを醸造する計画。「農家食堂かあちゃんそば」の看板商品にするほか、720mlと300mlの瓶でも販売する予定。洗米、初添え、留添え、醸造の工程を行なう社員たちは、子どもの成長を見守るように、温かい眼差しで米を見つめていました。