



特集 どぶろく

— 特区認定記念 —

11月末、庄原市は「どぶろく特区」の認定を受けました。これにより、一定の条件を満たせば「どぶろく」作りが可能になり、本市の新たな地域資源・魅力として加わろうとしています。

今月は、市が進める「どぶろく特区」の取り組みについて、ご紹介します。

1千以上の山々に囲まれた本市は、豊富で清らかな水源をもち、寒暖差も大きく、昔から良質な米がとれる米どころです。どぶろくの主原料である米の品質が、味の決め手にもなることから、こうした土壌がある本市は、おいしい「どぶろく」を提供できる条件が整っていると云えます。

どぶろくを新たな観光資源と捉え、市内の農家民宿や飲食店を訪れる観光客へ提供したり、庄原市の逸品づくり事業と連携した特産品として販売したりすることで、観光交流人口の増大や6次産業化による地域の活性化が期待されます。

どぶろくを製造できる「要件」

どぶろく特区「内だから」と言っても、誰でも「どぶろく」を作れるわけではありません。どぶろくを作るためには製造免許が必要です。それには、まず「特定農業者」になる必要があります。

- 特定農業者になるには、
- ① 特区の区域内で、農家民宿や農園レストラン、飲食店などを営業
 - ② 農業を営む個人または法人、農業経営者の同居親族等、農業生産法人の組合員
- この2つを満たすこと。その上で、酒造に必要な技術的能力を備えていれば、製造免許の申請が可能になります。

この能力については、元杜氏もとじであるという場合を除いてそれを証明することは難しいため、公的機関で酒造の実技研修などを事前に受講することで、その証明に代えることができます。

また、原料となる米は自ら生産したものでなければなりません。アルコール濃度は20%未満のものに限ります。

※特区内であっても、どぶろくは誰でも作れるものではありません。要件を満たさずどぶろくを製造した場合、10年以下の懲役または100万円以下の罰金が科せられます。

Q どぶろく特区で何ができるようになるの？

A これまで難しかった「どぶろく」作りが、区域内で可能になりました。

ただし、誰でも作れるわけではなく、一定の要件が必要です。

「どぶろく」って？

米を原料に作られる酒。清酒が「米、米こうじ、水を発酵させて、濾したものであるのに対し、どぶろくは「米、米こうじ、水を発酵させて、濾さないもの」。白濁しているのが特徴で、酒税法では「その他の醸造酒」と定めています。

「どぶろく特区」とは？

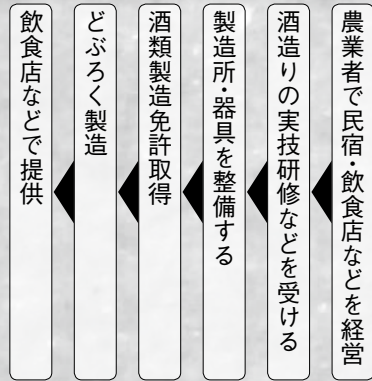
地域経済活性化を目的に平成15年から導入された構造改革特区の一つ。通常は酒税法によって決められた年間最低製造量を生産する能力

がなければ、酒類の製造免許が受けられませんが、市町村がこの特区認定を受けると、その区域内では規制が除外され、少量の生産能力であっても「どぶろく」を生産することができるようになります。

なぜ「どぶろく特区」なのか？

米を醸造して作る「どぶろく」は、明治時代に法律によって自家用酒製造が禁止されるまでは、多くの家々で盛んに作られていました。

●どぶろくの製造から販売までの流れとイメージ



加えて、イベント会場などで販売したい場合は期限付き酒類小売業免許を、通信販売をする場合は通信販売酒類小売業免許を取得する必要があります。

醸

し出せ、どぶろくの可能性

平成15年に始まった構造改革特区「どぶろく特区」の認定を受け、地域おこしに取り組み市町村が全国的に広がっています。

農家が作る米を自らが加工し、どぶろくとして商品化。そして販売していくというのは、まさに「6次産業化」の一つの形です。

どぶろくの魅力は、作り手の顔が見えること。その土地で作られた米と豊かな水が、その土地でしか味わうことができない「どぶろく」を生み出します。

逸品として十分商品化は可能

そのためには、マーケティングと戦略に基づいた「どぶろく」づくりを

市は、新たな商品開発や既存の産品を磨き上げることで、庄原の魅力アップと観光客増を目指す「庄原の逸品づくり事業」を進めています。

新たに誕生する「どぶろく」はどういった価値があるのか。庄原市の逸品づくり事業特産品コーディネーターの碓孝洋さんにお聞きしました。

構

造改革特区が始まって10年以上が経過し、どぶろく特区は全国で百カ所以上に上ります。市として取り組むのは先駆的とは言えませんが、その分、成功事例を学びながら取り組みを進めていきますし、おいしい米が取れる土壌もあり、取り組み価値はあると思います。

米づくりと飲食店経営という条件がある中で、まずは飲食施設で料理と一緒に提供していくことになり、瓶に詰めての販売も可能になることから、庄原の逸品の一つとして商品化することは十分できると思います。ただ、それはやはり方次第だと思います。



いかり 碓 孝洋 さん

庄原市の逸品づくり事業特産品コーディネーター（有有限会社フィールドワーク 取締役社長）

プロフィール
昭和28年長崎県佐世保市生まれ。大学卒業後、長崎の百貨店に入社。在籍20年の間、食料品バイヤーや大型中国料理店をはじめとした飲食業の立ち上げを行い、マーケティング会社などを経て平成18年に独立。人材・食材・郷土文化など、地域資源に根ざした特産品開発を得意とし、地域の生産者がやる気を出して自ら取り組む6次産業化の実現にも力を注いでいる。近年では、道の駅などの施設施工・運営・リニューアルにおけるアドバイザーや、セミナー・勉強会の講師としても幅広く活動。平成26年度から総務省地域力創造アドバイザーに就任。

中身は良いのだけれど、売れる商品になっていないものが実はたくさんあります。庄原市のおいしい米で作るどぶろくも、おいしくて良いものができるでしょう。しかし、どぶろくを作る条件を満たしているのに、とりあえず作り、作った後で「さてどうやって売ろうか」などと言うようでは、なかなか売れません。

お酒は商品としてとても魅力がありますが、ただやみくもに作るのではなく、マーケティングをきちんとし、どういう販売戦略を持って作るのか。そういう前提の部分がきちんとしていないといけない。作れば売れるといっ

た時代ではなくなっています。

酒は嗜好品で、甘いものが好きな人もいれば、辛いほうが好きな人もいます。甘い食事が進まないということもありますので、いろんな味のどぶろくを作ることも考えられると思います。販売するには、どんな瓶にするのか、ラベルはどうするのかというパッケージも考える必要がありますし、どういったどぶろくを作り、どういった戦略で売るのが考えなければ

いけません。

例えば私の住んでいる福岡市の平均家族構成は2.06人です。2人暮らしの人が大きな瓶詰めジャムを購入するとは考えにくい。こうしたデータを基に少量入りのジャムを作ったり、手にしてもらいやすいサイズにしたりする工夫が必要ですね。ものづくりは売れるものを作らないと意味がないのです。それを考えているのが、庄原の逸

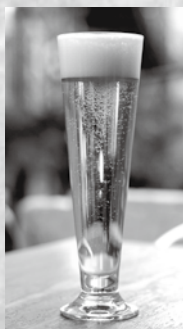
品づくり事業です。この事業は今後も続くので、どぶろくを作りたいのであれば、早く手を上げてこの事業に参加してもらえれば、一緒に考えて考えることができますし、協力できると思います。

いずれにせよ、庄原産どぶろくは商品として魅力があることには間違いありませんので、庄原市を代表する逸品になるよう、今後の取り組みに期待しています。

お酒には次のような種類があります

●発泡性酒類

ビール、発泡酒など



●醸造酒類

清酒、果実酒、その他の醸造酒



●蒸留酒類

焼酎、ウイスキー、ブランデーなど



●混成酒類

みりん、リキュールなど



平成18年に県内で初めて「どぶろく特区」の認定を受けた北広島町で、どぶろく作りに取り組んでいる民宿タニモトの谷本節男さんに、どぶろくへの思いや現状をお聞きしました。



谷本節男 さん

スキー場そばで長年営む民宿で自家製どぶろくを提供。2010年に開催された「東京どぶろくフェスタ」、「全国どぶろく大会」で、いずれも優秀賞を受賞。63歳

スキーブームのころは多くのお客さまにご利用いただいていたのですが、当時

に比べて随分とお客さんが減り、何とかしたいという思いで、どぶろくの取り組みを始めました。

お客さまに、おいしいどぶろくを飲んでもらいたいと、これまで試行錯誤してきました。どぶろくはそのままだと発酵が進み、ガスが発生するので取り扱いが難しく、おいしいものが出来ても味が変わっていくので早めに消費する必要があります。そこで私は、民宿で直接提供する場合以外は、火入れ※をしたどぶろくを販売しています。

もちろん出来立てを飲んでいただくことが一番ですが、一番おいしい状態のときに火入れをすることで、そのおいしさを保ち、1年経っても変わらない味のどぶろくを提供できますし、それが私のこだわりです。これからどぶろくに取り組もうと思われている方にも、やはり火入れをお勧めします。ゼロからのスタートとなると初期費用もかかりますし、米や麹といった原料、ラベルの開発や作成、パッケージなどに経費がかかりますので、火入れしてなるべく無駄を減らすほうがいいと思います。加えて、コスト意識をもった価格設定が大切です。

どぶろく作りは半分趣味みたいなものですが、それでも勉強してきた結果として、今では私のどぶろくを楽しみに、蕎麦祭りなどのイベントに来てくださる方もいらっしゃいますし、おいしいと喜んでくださることが、私の喜びにもなっています。

好きな酒を自分で作れるということも、この特区の魅力です。まずは自分が楽しむ気持ちで取り組んでみてください。

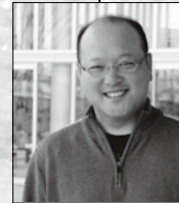
※火入れ…温めること。直火で温めると容器が焦げるので、一定温度に温めたお湯の中に一定時間くぐらせる（湯煎する）ことで、酵母や雑菌が死滅する。

庄原産どぶろくへの期待は？

一方で、庄原産どぶろくに対する市民の期待はどうか。お二人に聞きました。

どぶろくは特別感があり、お酒の席での楽しみが増えますね

お 酒は好きで、公私ともにお世話になっていますが、どぶろくを飲む機会はありません。しかし、これからは飲める機会が増えるようになるかもしれないと思うと、今から楽しみです。仕方ありません。



松園 直樹さん
(新庄町)

す。それが近くで、しかもおいしいものが手に入るのであれば、購入したいですし、「どぶろく」の飲める店となれば、ちよつとした祝い事などに使いたいですね。

新たな地域産品として、大いに期待しています

当 駅はオープン以来、多くのお客さまに「地域産物にこだわった道の駅」として、そのコンセプトに賛同してもらっています。現在取り扱っている地酒も人気で、雪室貯蔵の商品も好評をいただいています。そこに、「どぶろく」という新たな商品が加わることになれば、大変喜ばしいことです。



道の駅たかの直売所「わいわい高原市場」マネージャー
前田万里子さん

はもちろん、お土産としても高い評価を得ると確信しています。現在、道の駅を発信元とした庄原の産品作りが広がりを見せています。が、「どぶろく」がその人気をさらに高める逸品になるよう、販売努力をしていきたいと思っています。

標高の高いこの地域でのどぶろくは、質が良く味わい深く、昔は絶賛されていたと聞いています。愛酒者に

広島県北にうまい酒あり！を全国に発信しましょう！

地域振興につながる地域資源として大きく期待しています



いちばんづくり政策監

米村 公男

以 前から国に対して認定申請していた構造改革特区「しょうばらどぶろく特区」が、このたび認定され、本市全域で法律の特例が適用されて、特定農業者による「どぶろく」の製造が可能となりました。

本市は清冽な水源と寒暖差による良質な米に恵まれ、おいしい酒造りの土壌が整っています。また、米以外にも、恵まれた自然環境で高度な知識と高い技術を持ち、農畜産業への誇りと熱意にあふれる生産者が丹精を込め生産する野菜、果樹、和牛などの上質な農畜産物の一大生産地であり、まさに「食材の宝庫」と言えるでしょう。

これらの農畜産物の高付加価値化を目指し、昨年度から生産加工・流通販売までを一体化し、食材を一層磨き上げた統一ブランド「庄原市の逸品(加工食品・料理)」の取り組みを進めています。

一方、広大な面積を誇る本市は、四季折々の風情に富む観光資源が豊かであり、市外からの

アクセス環境も、市の縦横に高速道路が整備され4カ所のインターチェンジを備えるなど、大変良好であると言えます。

しかし、自家用車による観光交流は、良好なアクセス環境を生む反面、行動範囲が広域にわたることで日帰り圏化が進み、必ずしも経済効果の大きい宿泊客の獲得には至っていないのが実情です。

そこで、本市ならではの「庄原市の逸品」の開発や特産物の販売促進、地域の「食」および「文化」の継承と活用、豊富な農村資源を生かした観光宿泊客への「もてなし」など、観光と農林業・商工業のつながりを意識した地域振興策を進めていく必要があります。

この地域資源の活用と観光施策を一体的・戦略的に進める上で、今回の「どぶろく特区」を活用し、製造される「しょうばらのどぶろく」には大きな期待を持っています。ぜひ、どぶろくの取り組みにチャレンジしていただきたいと思っています。