

どぶろく町の支えに

宮城・大河原町の「株式会社ヒルズ」

今週の
テーマ

地域活性化

地産地消・食育

農地の有効活用

都市農村交流

農業委員会活動

宮城県大河原町の「株式会社ヒルズ」(佐藤克美社長)は2007年に同町が「観光活性化どぶろく特区」に認定されたことを受け、08年にどぶろくの製造を開始。試行錯誤を重ね、口当たりのよさと風味を損なわ

ない製造方法を確立。全国の大会でも好成績を収めるまでになった。また、養豚生産や日帰りの温泉施設「おがわら天然温泉い湯」(飲食施設あり)など複合経営で地域の活性化に貢献している。

手作り4年風味・口当たり最高

「うわあ、飲みやすい!」。「飲んだ人が思わず同じ言葉をお口にしよう。それが同社自慢のどぶろくだ。同社のどぶろくは2種類。パ

ンチのあるピリっとした味わいが特徴の「男桜」と甘みを残したやさしい味わいの「女桜」だ。

「好みに合わせて選べるように2種類のどぶろくを作ったんです。名前に『桜』と付けたのは、全国的に有名な大河原町のシンボル、として『杜氏』が必要だった。



大河原町の齋町長(中央)への受賞報告。右が佐藤社長、左が小野寺さん

「壮大なイメージを表現したかったからです」と語るのは同社総務部長の小野寺拓弥さん(34)。「大河原の観光活性化に貢献したい」と同社がどぶろく製造に乗り出したのは08年。構造改革特別特区制度(どぶろく特区)を活用

した。しかし当時、どぶろく製造の経験者はおらず、その味を知る人もいない。ただ、製造には製造責任者として「杜氏」が必要だった。

酒米作り地元生産者と

どぶろく特区の条件は、酒税法の規制緩和による制度。特区に認定された地域内で飲食店や農家民宿を営む農家が、濁酒製造免許を

取得するなどの条件を満たす場合に限り、自ら生産した米でどぶろく製造が可能になる。

そのため自社所有の田35㌥で「ひとめぼれ」の栽培にあたる。約2トの収穫量があり、この地区の土壌や水質はどれも良く、品質のよい米が栽培できる。

こうして、さまざまな手間と試行錯誤を繰り返しながら完成した同社のどぶろ

く。毎日苦労の連続でした。中でも温度管理が大変。通年で作っていると夏場が特に大変で、発酵が必要以上に進んでしまうことすばみが出てしまうんです」と上遠野さん。温度管理はどぶろくの味のバロメーターなのだそう。日々苦労と勉強の毎日だったというが、「やりがいのある仕事をやらせてもらっている。全く知らない分野のことだった

が、興味の方が大きかった」と充実感に満ち満ちている。元来の好奇心旺盛な性格も幸いした。

「最初は右も左もわからぬ。元来の好奇心旺盛な性格も幸いした。」

「発酵が終わると、通常は『火入れ』をして発酵を止める。しかし、同社では発酵が終わったどぶろくをマイナス20度で2日、マイナス40度で2日凍らせ滅菌処理する。こうすることで、どぶろく自体の風味と口当たりの良さを損なわないのが特徴だ。

こうした努力が実を結び、10年の全国どぶろく研究大会で「女桜」が濃醇の部で最優秀賞を受賞。「男桜」もTOKYOどぶろくフェスタ2010で準優勝に輝く快挙を達成した。そんなどぶろくは、同社直売所「もちぶた館」や同社が経営する温泉施設「おがわら天然温泉い湯」で買

い求めることができる。養豚事業から、温泉・レストラン事業、どぶろく製造と幅広く手がける同社だが、基本は地域密着型の事業展開。

佐藤社長は「今後もみなさんに喜んでもらえるようどぶろくを作っていきたいですね」と意気込む。



発酵段階で攪拌作業をする上遠野さん