大垣市&西美濃エリアが誇るものをご紹介します

大垣・西美濃ブランド ⑬

ふるさとの魅力を発信

6次産業化で地元の田んぼを守り続けるための挑戦！
大垣産ハツシモでお酒づくり

大垣で収穫されたおいしい地域ブランド米「ハツシモ」を使い、この秋、味わい豊かな日本酒が作られました。地元の田を守るための6次産業化プロジェクトをご紹介しましょう。

11月中旬、銀色の稲穂をなびかせ、ハツシモの収穫を迎えた大垣市荒尾町の田。中央は西濃パイロットの木村さん。

プランナー

岐阜県6次産業化プランナー（地域文化創造研究所 所長）横山 順子さん
E-mail:qqp247k9k@lagoon.ocn.ne.jp

販売者

有限会社澤田屋本家（株式会社三輪酒造）三輪 良江さん
大垣市船町4-48
Tel.0584-78-2201

醸造元

小町酒造株式会社 常務・蔵元杜氏 金武 直歩さん
各務原市蘇原伊吹町2-15
Tel.058-382-0077

ハツシモ生産者

株式会社西濃パイロット 代表取締役　木村 嘉孝さん
大垣市中曽根町472-3
Tel.0584-92-2564

4人の仕事人が出会いハツシモのお酒が誕生！

12月1日に限定発売される「1000枚の田んぼ物語」は、注目の6次産業化プロジェクトにより誕生した純米吟醸酒です。6次産業化とは、1次産業（生産）・2次産業（加工）・3次産業（販売）それぞれの産業を融合することにより、新しい産業を形成しようとする取り組みのことです。

今回は、大垣市の農業法人・西濃パイロットと各務原市の酒蔵・小町酒造、大垣市の酒類小売業者・澤田屋本家（三輪酒造関連会社）が、岐阜県6次産業化プランナー・横山順子さんのサポートのもと、岐阜県のブランド米「ハツシモ」によるお酒づくりに取り組みました。このプロジェクトが立ち上がった根底には、西濃パイロットの社長、木村嘉孝さんの熱意がありました。では、まず木村さんのストーリーからご紹介しましょう。

秋、黄金色の稲穂が広がる様子は日本の原風景。ほっと安らぐ光景ですが、昨今、農業の担い手が減少し、遊休農地や耕作放棄地が増え続けています。

西濃パイロットは、このような農地を預かり、地権者の代わりにお米を育てる「遊休農地対策事業」に取り組む農業法人。27歳のときにこの事業を立ち上げた木村さんは「最初は3反から始めました」と当時を振り返ります。23年後の現在、預かる田は大垣市と養老町で併せて約1800枚、取引する地権者は約500人にも及んでいます。成功の陰には、ひたむきな努力のほかに、大型トラクターやライスセンターなどの将来を見据えた設備投資、そして、子どもたちへの思いがありました。

「自分の子どもが3人いるからなのですが、次世代の子どもたちには、安全で安心して食べてもらえるおいしいお米を作っていきたいと思っています」と木村さん。西濃パイロットが取り組む特別栽培米は、レンゲ農法で「岐阜県特別栽培農産物に係るガイドライン」より農薬は59％以下、化学肥料は18％以下で作っています。

お酒づくりは、ここ数年で消費者の米離れや消費量の減少が進んだことに危機感を感じ、若い世代や地権者に現状を知ってもらい、より多くの人に応援してもらえるように横山プランナーと一緒に考えました。

このハツシモを100％使ったお酒づくりに取り組んだのは、以前もハツシモで日本酒を作った経験がある小町酒造の杜氏・金武さんでした。

「思いのこもった特別栽培米ですので、それをどのように生かしていくかを考え、お米の個性を出しやすい純米吟醸にしました。米麹を作るのには苦労しましたが、ごはんを食べるときに感じる甘みや旨みを全面に出した、土着っぽさがあるお酒に仕上がりました。」

一方、販売店である澤田屋本家の三輪さんは「皆さんの情熱がつまったお酒を大切に紹介したい」と、にこやかに語ります。

「お酒は通常は酒造好適米で作ります。食用米は酒づくりに使うには難しいのですが、小町酒造さんが作られたお酒には、ハツシモの味がよく表現されています。キリッとしてどんな料理にも合い、女性にも飲みやすいお酒に仕上がったと思います。話題性が高いのでお歳暮やお年賀にもおすすめですよ。」

また、この3人の仕事人をつないだ岐阜県6次産業化プランナーの横山さんは次のようにまとめました。

「どなたが欠けてもこの事業は成り立ちませんでした。この地域で、古くから事業を継承されてきた蔵元だからこそ、西濃パイロットの置かれている現状を知り、農地、そして農業を守る一助になればと、協力して下さったのだと思います。地元でとれたお米で作られたお酒は、地元の農地を守ることにつながることを皆さんに知っていただければと思います。」

ハツシモの旨みが口中に広がる純米吟醸火入れ熟成「1000枚の田んぼ物語」。ぬるめの燗か常温がおすすめ。

岐阜県が誇るブランド米「ハツシモ」。

小町酒造のお酒づくり

創業明治27年。伝承技により米の旨みを引き出し、ほっとする味わいのお酒を作り続けている蔵元です。

①蒸す

ハツシモを甑（こしき）に入れて蒸気でやわらかく蒸し上げる。このまま食べてもおいしいお米。

②麹づくり

蒸し上がったお米を広げて種麹をふりかけ、麹室で麹菌を繁殖させる。

③仕込み

酒母に麹、蒸米、水を加えて大きな桶で仕込んでいく。朝夕の櫂入れは欠かせない。

西濃パイロットのお米づくり

1800枚の農地を請け負い、減農薬・減化学肥料により安全安心でおいしいお米づくりを続ける農業法人。2015年にはライスセンターへの設備投資を行いました。

③収穫

大型コンバインを駆使して収穫。おいしいお米の決め手は、収穫のタイミングにある。

①レンゲ農法

レンゲには米づくりに必要な窒素成分が含まれ、良い有機肥料となる。レンゲの花が咲く4月頃、レンゲをすき込み、土づくりを行う。

②田植え

3・4月は、JAにしみのからハツシモの種もみを仕入れて、丈夫な苗づくり。5月、豊作を祈り、田植えが始まる。

④乾燥・精米

同社ライスセンター内の遠赤外乾燥機、精米機器、冷蔵貯蔵室を使用して、乾燥・精米・貯蔵まで一括管理。

⑤若い担い手

20代～40代の若手スタッフ・アルバイトが中心になって、元気にお米作り。

お求めは……

純米吟醸火入れ熟成「1000枚の田んぼ物語」
アルコール度数 15～16度
日本酒度 +5（辛口）
720ml　1,200円
12/1発売　限定100本

《ギフトセット》
［左］お酒1本+新米2合パック×3個 3,024円（送料込）
［右］お酒2本+新米2合パック×3個 4,104円（送料込）

澤田屋本家（三輪酒造内）　大垣市船町4-48　Tel.0584-78-2201

地元産ハツシモ
株式会社西濃パイロット
《ホームページから》http://www.seino-pilot.jp/
《電話で》Tel.0584-71-8822（販売部）