新春特集 元気を発信！「までいにがんばっています」

東日本大震災から間もなく1年10か月。本村が全村避難となって2回目の年が明けました。避難中ながらも、この苦境に屈せず、これまで取り組んできた事業や新たな取り組みを行う人たちがいます。今、自分たちにできることを「までい」にがんばり、農業や商工業を継続している皆さんの、これまでの取り組みについてお話を伺いました。

純米大吟醸「飯舘」復活

稲作・畜産農家　小林　稔さん（前田・八和木）

中央が小林さん。妻の美恵子さん（左）、大和川酒造店工場長の佐藤和典さんと蔵の前で

被災後、宮城県蔵王町で牛を飼ってはいたものの、先が見えない不安がありました。しかし、私としては、村とのつながりが改めて自分のやる気を後押ししたと思っています。

ある時、村酒販店会の荒さんがおこし酒を復活させたいと言ったのを思い出し、大和川酒造店の佐藤彌右衛門さんに話したら「それは良いことだからやろう」と言われ、妻と2人で4月に喜多方市熊倉町の借り上げ住宅に移り、酒米をつくることになりました。

酒米の作柄も良く、9月16日に収穫しました。その後いくつもの工程を経て、ようやく12月1日に村酒販店会での販売が始まりました。これが「飯舘ブランド復興第1弾」であり、ぜひ、第2弾、第3弾と続くことを願います。それが、私たち村民の明日への糧になると信じています。

おこし酒ができるまで

本村は、平成23年から水稲作付けが制限されています。

そのため、これまで大倉地区で栽培されていた「美山錦」をおこし酒復活のため、平成24年から小林さん夫婦が喜多方市で栽培することになりました。

酒を仕込むために44%まで精米します。左が玄米

小林さんによる美山錦の稲刈り

5月に田植えをした「美山錦」は順調に生育し、9月に収穫。10月26日に1回目の仕込みが行われた後、20日間ほどかけて発酵させ、酒粕と生酒に分けるため搾り出されます。その後、瓶詰めされた製品は、ラベルが貼られ、12月1日に出荷されました。

今回は、火入れを行わない生酒を限定2000本先行販売し、4月には火入れした製品が出荷される予定です。

蒸した米を仕込むためスコップでコンベアに移します

ラベルは手作業で瓶に貼ります。ラベルの「飯舘」は今回から菅野村長の筆によるもの

合資会社大和川酒造店　代表社員　9代目佐藤彌右衛門さん（喜多方市）

平成23年1月にまでい大使に任命され、村のPRのためにできることをやろうという思いでいたところ3・11を迎えました。震災前に醸造したおこし酒や純米大吟醸が販売できずに蔵にあったので、村酒販店会と相談し、たくさんの人に村を応援してもらおうと、5月に試飲会を東京八重洲の物産展で行いました。ありがたいことに全て完売することができたのですが、おこし酒をこれからどうするかは不透明でした。村の人たちの昭和63年から続くブランドを続けたいという思いに打たれ、小林さんが喜多方で栽培した米で一緒におこし酒をつくることになりました。小林さんはまじめでよくがんばる人。飯舘の人は頑固でまじめな人が多い。だからこそ、お互いの信頼関係でこれまで付き合ってくることができました。

おこし酒を全国の人に飲んでもらい、村をこれからも忘れないでいてほしいと思っています。

までい大使のほか、村の復興のために活動する「までいの会」を立ち上げ村を応援している佐藤彌右衛門さん

飯舘村酒販店会　代表　荒　利喜さん（飯樋町）

「おこし酒を飲んで村を思い出してほしい」と話す荒さん

全村避難中の村ではなかなか明るい話題がない。そのため、復興第1弾になればという思いで販売しています。

これまで人と人とのつながりでおこし酒は25年以上続いてきました。販売再開できたのは、喜多方で米づくりを決意してくれた小林稔さんがいたからです。小林さんは、村で農業をしていた時から米づくりに強い思い入れがありました。いつ村で農業再開できるか分からない中で一大決心をしてくれたおかげでおこし酒ができたのです。

昭和生まれのおこし酒は、「村にお越しください」と村興しの二つの意味で名づけられました。平成の震災後に生まれたおこし酒には、さらに村の復興という三つめの「興し」の意味が込められています。