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。 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。

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

被災後、宮城県蔵王

稲作・畜産農家

小林

稔さん

(前田・八和木)

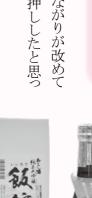
がありました。しかし、 のの、先が見えない不安 町で牛を飼ってはいたも 私

> 自分のやる気を後押ししたと思っ としては、村とのつながりが改めて ある時、村酒販店会の荒さんが

典さんと蔵の前で 2人で4月に喜多方市熊 右衛門さんに話したら と言ったのを思い出し、 移り、酒米をつくること 倉町の借り上げ住宅に やろう」と言われ、妻と 大和川酒造店の佐藤彌 おこし酒を復活させたい になりました。 「それは良いことだから

中央が小林さん。妻の美惠子さん

(左)、大和川酒造店工場長の佐藤和



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



5月に田植えをした「美山

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

3・11を迎えました。震災前に醸造 とをやろうという思いでいたところ 命され、村のPRのためにできるこ

平成23年1月にまでい大使に任

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

- 代表社員 9代目佐藤彌右衛門さん (喜多方市)合資会社大和川酒造店

したおこし酒や純米大吟醸が販売

培した米で一緒におこし酒をつく に打たれ、小林さんが喜多方で栽 続くブランドを続けたいという思い

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

てほしいと思っています。 らい、村をこれからも忘れないでい 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

会を東京八重洲の物産展で行いま 応援してもらおうと、5月に試飲 会と相談し、たくさんの人に村を できずに蔵にあったので、村酒販店

した。ありがたいことに全て完売す

そ、お互いの信頼関係でこれまで付

頑固でまじめな人が多い。 だからこ

飯舘村酒販店会 全村避難中の村ではなかなか明

代表

荒

利喜さん (飯樋町)

復興第 ています。

るい話題がない。そのため、 「おこし酒を飲んで村を思 い出してほしい」と話す荒

さん 稔さんがいたからです。 できたのは、喜多方で米づ がりでおこし酒は25年以上 くりを決意してくれた小林 続いてきました。販売再開 林さんは、村で農業をして これまで人と人とのつな

1弾になればという思いで販売し たのです きるか分からない中で一大決心を がありました。いつ村で農業再開で してくれたおかげでおこし酒ができ

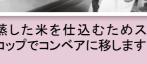
さらに村の復興という三つめの「興 震災後に生まれたおこし酒には、 意味で名づけられました。平成の お越しください」と村興しの二つの し」の意味が込められています。 昭和生まれのおこし酒は、「村に

> 錦」は順調に生育し、9月に 生酒を限定2000本先行販 日に出荷されました。 品は、ラベルが貼られ、 どかけて発酵させ、 込みが行われた後、20日間ほ 収穫。10月26日に1回目の仕 品が出荷される予定です。 売し、4月には火入れした製 す。その後、瓶詰めされた製 酒に分けるため搾り出されま 今回は、火入れを行わない 酒粕と生 12 月 1



いた時から米づくりに強い思い入れ

蒸した米を仕込むためス コップでコンベアに移します





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

小林さんによる美山錦の稲刈り

おこし酒ができるまで

作付けが制限されています。 をおこし酒復活のため、平成 区で栽培されていた「美山錦」 そのため、これまで大倉地 本村は、平成23年から水稲

で栽培する 林さん夫婦 が喜多方市 24年から小

酒を仕込むた めに44%まで 精米します。 左が玄米

ました。

ことになり

4