

# 純裾野産芋焼酎共同プロジェクト

地元の企業とNPOが一緒に純裾野産芋焼酎を作って裾野市の魅力を発信します!





## みしまや有限会社

所在地:裾野市佐野 ホームページアドレス https://www.emishimaya.com/ TEL 055-993-1553 プロジェクトの主催者であり、裾 野産本格芋焼酎「新」の販売

## NPO法人みらい建設部

所在地: 裾野市佐野 ホームページアドレス https://miraken.jpn.org/ TEL 055-993-9280 裾野産本格芋焼酎「新」で使用したサツマイモ「紅はるか」の栽培・収穫

## 富士錦酒造株式会社

所在地:富士宮市上柚野 ホームページアドレス http://www.fujinishiki.com/ TEL 0544-66-0005 純裾野産芋焼酎「新」の製造

企業

**NPO** 

企業

プロジェクトの企画・販売はみしまや有限会社が行い、芋焼酎の製造は富士錦酒造株式会社、原料のサツマイモ栽培・収穫をみらい建設部や地域住民が協力。純裾野産芋焼酎が誕生しました!

## 水資源に恵まれているのに地酒がない裾野市

裾野市で地酒・古酒を販売している「みしまや」 4代目の江森さんは、実家を継ぐ前は印刷メーカーに勤めており、地元の裾野のことや家業について客観的に見ていました。裾野は世界かんがい施設遺産の深良用水や富士山の湧水など水資源に恵まれているのに、地元には酒蔵がないことに疑問を感じるようになりました。

## 曾祖父が断念した芋焼酎づくりすることを決意

2015年、江森さんは家業を継ぐため地元に戻りました。お店の改装工事中に曾祖父が書いたノートと曾祖母が書いた巻物を見つけ、曾祖父が菊芋を使った芋焼酎造りを試みたものの、あと少しで完成のところで酒造免許取得出来ず断念したことを知りました。自分も地元材料を使って地域住民と一緒にお酒造りをしたいと考えていたため曾祖父と何か通じるものを感じました。そこで「みしまや」創業100年を迎える2020年に今度は自分が純裾野産芋焼酎を造ることを決意します。

## 地元NPOが想いに共感しプロジェクト始動

江森さんは地域のことを知るために積極的に地域活動に参加しました。そんな中で出会ったNPO法人みらい建設部の宮坂さんに曾祖父母が書いたノート・巻物のことや、純裾野産芋焼酎造りを実現したいことを話したところロマンあるストーリーや想いに共感し、みらい建設部が材料となるサツマイモを提供してくれ

ることになり、プロジェクトが始動しました。

## 企業と地元住民と芋焼酎づくり

みらい建設部のサツマイモ栽培は、遊休農地を活用し、田んぼを畑にするための土作りからスタートしました。プロジェクトを聞きつけた地域住民もサツマイモ収穫時の手伝いや追熟時の保管用のカゴ、倉庫を半年貸してくれたりなど芋焼酎づくりに協力してくれました。

2019年にサツマイモ「紅はるか」を植え付け、同年の秋に収穫。サツマイモの甘みを引き出し、傷みを防止するため、300個のサツマイモを収穫した後に1個1個新聞紙に丁寧に包んで、半年追熟期間を設けました。

一方、焼酎の製造については、元々関わりがあった富士錦酒造株式会社代表取締役の清さんに相談したところ、地元のサツマイモを材料とすることや江森さんの想いに魅力を感じ、協力が得られることになりました。2020年3月に製造をスタート。仕込み水の一部には裾野の十里木温泉水、米麹は裾野産コシヒカリを使用しました。同年の7月、地元の人たちの想いがつまった純裾野産芋焼酎「新」がついに完成しました。

#### 芋焼酎を通して地元の良さを再発見

みらい建設部や地域住民の口コミ、新聞等で取り上げられた影響で、発売8日で約300本完売。芋焼酎が誕生したことで地域住民が地元の良さに気づいたり、地元の魅力を話す人が増えたとのことです。

今回のプロジェクトのポイントは、 ①「曾祖父が断念した芋焼酎造りを実現させ、純裾野産の芋焼酎を作りたい!」という 江森さんの熱い想いが伝わり、みらい建設部、 富士錦酒造の協力を得ることができたこと。

②協働相手だけではなく、プロジェクトを聞きつけた地域住民も巻き込んで一緒に芋焼酎づくりをしたことで改めて地元の良さに気づいた人が増えたことの2点です。

## これからの展望

色々な味わいの芋焼酎を作るため、 2年目は藤枝市にある杉井酒造の協力で2021年 7月に純裾野産芋焼酎「歩」を発売しました。 来年以降もプロジェクトを継続する予定です。

芋焼酎を1年以上熟成させると味に深みが出るので、サツマイモ栽培に関わった地域住民の家族の子どもの成長とお酒の成長をリンクさせて、成人式などのハレの日のお酒を製造したいと考えています。