



耕作放棄地から 特産品開発

～遊佐町特産焼酎プロジェクト～

遊佐町特産焼酎プロジェクトのメンバー。
左端が代表の高橋良彰さん。サツマイモ
の生産者でもある。

耕作放棄地の再生利用

遊佐町農業委員会では砂地における耕作放棄地の継続的な再生利用のため、栽培がしやすく様々な加工ができる「サツマイモ」を生産することに決めた。

取組むからには、遊佐町の特産品になるようなものを作ろうと、「芋焼酎」の製造・販売に乗り出した。ここに関係団体が協力して遊佐町特産焼酎プロジェクト（以下、プロジェクト）が立ち上がった。

町民と一緒に

特産焼酎の開発にあたり焼酎の名前やラベルデザインを町民から公募し、町民から親しまれる焼酎づくりを目指し、「遊佐町産」のサツマイモと麴用精米（新米）を原料に芋焼酎「耕作くん」が生みだされた。「耕作くん」に使用するサツマイモの生産は、苗植えから収穫・選別までプロジェクトのメンバーで行われている。

当初は黄金千貫という品種を原料に製造してきましたが、二年前から紅はるかに変更。サツマイモの名前に合わせた赤のパッケージにリニューアルして販売を行っている。紅はるかを使用することでフルーティーな香りとコクがある味わいとなった。「耕作くん」の売りは、サツマイモの出来により焼酎の味が毎年違うこと。毎年買って味の違いを感じてほしいとプロジェクトで考えている。

●遊佐町特産焼酎プロジェクトとは

農業委員会プロジェクト（遊佐ブランド推進協議会、JA庄内みどり、農家、卸業者、酒造、遊佐町産業課）では、年4回会議を行い、売れ行きの確認、販売計画等を行っている。

「耕作くん」ができるまで

数量限定で、4月に販売を開始する。
アルコール分 25%、容量 720ml。



夏

夏の作業はほとんどなく、サツマイモは手がからない作物である。



サツマイモ収穫。
掘ったサツマイモは、1つ1つ砂を落として、大きさと形で選別される。



選別されたサツマイモが酒造会社に送られ、12月に発酵を開始し、3月に瓶詰される。

耕作くんの販売先

遊佐町内の 13 店舗で取り扱いしている、うち「道の駅鳥海ふらっと」「地酒庄内館」の 2 店は電話で注文可能。他の市町村では、酒田市で 4 店舗、鶴岡市で 1 店舗販売されている。詳しくは下記の HP をチェック。

焼酎の甲類？乙類？

蒸留する蒸留機の違いによる区分

- 甲類…連続式蒸留機で蒸留。原料を糖化し発酵してうまれるもろみを連続的に蒸留する。
- 乙類…単式蒸留機で蒸留。アルコール以外の原料の持つ香りや風味なども抽出される。

サツマイモの選別基準 (代表高橋さんの場合)



- ① 干し芋加工用
細長く、形のいいサツマイモ
- ② 産直販売用
手頃な大きさ、形のいいサツマイモ
- ③ 耕作くん用
①、②以外のサツマイモ

干し芋、サツマイモの主な販売先「道の駅鳥海ふらっと」

お問い合わせ先 遊佐ブランド推進協議会 (遊佐町特産焼酎プロジェクト事務局)

電話 0234-72-3966 H P <http://yuza-brand.jp/>