



広報せき

Seki Gocoro

2019
04

No.1698

巻頭
特集

「酒づくり」で
にぎわいのあるまちへ



SekiGocoro 04

TOPICS

統一地方選挙
市内限定商品券のご案内
INFORMATION
子育てカレンダー

●6-7P
●9P
●16-34P
●37P



「酒づくりで にぎわいのあるまちへ」



江戸時代・関市には17もの酒蔵があり、県下一の酒処といわれた。現在は一軒もないものの、「多笑」や「さんやほう」といった地酒をつくる地域のグループが活動しており、酒づくりへの思いが高まってきている。

平成30年12月20日、関市の一部が構造改革特別区域計画（どぶろく特区）に認定された。この特区は、酒税法に基づく酒類の製造について、濁酒（どぶろく）の製造免許の要件や基準を適用しないもの。関市でさまざまな「どぶろく」が生まれることで、地元への愛着や誇りが高まり、まちの活性化につながることが期待される。

関が育む自然の中で、
関の酒をつくる。



多笑 たわつ

昨春、田原地域で生まれた地酒。 市内企業経営者で結成された酒づくり同好会メンバーが、小迫間の田んぼで飛騨産の酒造適米「ひだほまれ」を原料米とし、無農薬栽培で育て上げた米を使って完成した純米酒。



さんやほう

20年前に関市で生まれた地酒。その名は、五穀豊穡を願い執り行われてきた「倉知祭り」の囃子「さんやほう」に由来し、関が育む自然を慈しみ、その恩恵として米づくりができることに感謝する想いが込められている。



関市の農家・尾関二郎さんが昭和58年に創った品種「みのしき」を原料米とし、黒屋の田んぼで、「さんやほうサポーター」と呼ばれる有志が集まり、農薬や化学肥料を一切使わずに育て、酒づくりに取り組んでいる。

山野豊 —さんやほう—



サポーター 津田さん親子
▲左から涼楓くん、蒼太くん、格さん

様々な交流の場に

約五年前、人づてに活動を聞いて親子で参加するようになった。ほぼ未経験なため、田んぼの作業は大変だが楽しい。

「作業の間に生き物を捕まえて遊ぶのが一番好き」子どもたちがそろって答えた。多くの生き物に触れ合いながらの米づくりは、さんやほうならではの魅力。

もっと若い世代の人や、在住外国人に参加してもらえると、米づくりを通して様々な交流ができそうと、思わず頬が緩んだ。

命のリレーはつながっている

元々農業や米づくりが好き。十三年前、活動を知り夫婦で参加するようになった。原料米「みのにしき」が育つ田んぼは、周りの田んぼに比べて雑草が生い茂る。それは、生き物が元気に育っている証拠。草取りは大変だけど、さんやほうの米づくりらしさを感じることができるので、一番好きな作業と声が弾む。

自分たちで育てた米が、お酒として形を変えて消費される様を見るのが楽しい。小さな命のリレーが自分の体に戻ってくる時に、全てがつながると実感するそうだ。



サポーター 裁 裕子さん



サポーター兼事務局 山田 良彦さん

▲さんやほうに漬け込んだ自家製レーズン入りライ麦パンを前に

二十数年前、「市21世紀まちづくり塾で作った米を使って何かできないか」と考え、当時主要メンバーで、酒好きの父の発案でお酒を作ることに。小阪酒造(美濃市)で完成したお酒に手ごたえを感じ、現在の前身となる活動を塾生二十人で始めた。だんだんと活動が広がり、仲間を増やそうとサポータークラブを発足。今年度サポーターは四十六人。昨年二十周年を迎えた。

最初は、父がいた手前一步引いていたが、亡き後は奮闘する仲間を支えたいと中心的存在に。しかし、未だ名前の由来であり、父の地元の倉知祭りと、さんやほうの活動の結びつきが弱いことに歯がゆさを感じる。昨年祭りを改めて学び直し、自分がどう関わるのかも考えさせられた。新酒ができたら真っ先に神社に奉納するなど、サポーターとしても歩み寄りたいと考えている。

いつか、倉知の人にもさんやほうの活動に参加してもらいたいと、切に願っている。

さんやほうサポーター募集

一緒に関のこだわりの地酒「さんやほう」の米づくりしてみませんか
問合せ先 サポータークラブ事務局 山下 TEL 090-2268-5446

『さんやほう』の名の由来 倉知祭りとは

江戸時代初期、倉知村に村瀬平四郎という領主がいた。没後も領民に慕われ、1634年に供養を行うとともに、五穀豊穡を願う祭りが始まった。

祭りは、上組の白山神社と下組の鞍知神社から祭場まで神輿を担ぎ出し、2基の神輿が押し合い、せり上げ、倒しこむ勇壮な様子で、奇祭「けんか祭り」ともいわれている。

神輿の押し合い行事は、時代の変化とともに執り行うことに賛否が分かれ、昭和38年に廃止された。現在は神事が行われている。



ずっと興味があったさんやほうの活動に参加して三年。先代が、倉知祭りを行う鞍知神社の前に酒屋を構えた。さんやほうは、山田さんにとっても思い入れの強いお酒だった。以前は販売者だけだったがサポーターになり、積極的に杜氏に酒づくりを聞くようになった。今では生産者の立場に近くなったと、笑みがこぼれる。

さんやほうは、食米で作られるため、食中酒にぴったり。特に和食、すし、オイルソース系のパスタに合う。お米の甘みを感じながらも、のどがよくな心地よさを

感じるほどすっきりした味わいなので、ぜひ女性に飲んでほしい。

農作物に人の手が加わった伝統的な技の酒づくりと三百年以上の歴史のある倉知祭りが、後世に受け継がれてほしいと、熱い思いがこもる。



サポーター山田 安彦さん