

挑

Challenge

上関伊酒造社長(岩手県・遠野市)

新里 佳子さん(48)

上関伊酒造のルーツは1944年。戦時統制で現在の岩手県遠野、釜石の両市や大槌町の7業者が合併して会社組織になりました。私が社長になったのは、2014年。「お酒は飲む

もんだ」と思っていた私でしたが、当時社長だった義姉が「体力的に限界」とのこと、引き継ぎました。自分の実家も大槌町で酒店を営んでいましたが、東日本大震災の津波で流さ

復興米の日本酒

地。地ビール「スモナビール」も造っています。昨年はキリンビールとともに「横浜オクトーバーフェスト」に初めて参加しました。が、首都圏の方にも好評で、大成功でした。

7人の社員からも、様々な提案が出てきています。本来は白い「にごり酒」ですが、赤い酵母を使

蔵の裏では地元小学生とコメ作りをしています。遠野市にある蔵元はうちだけ。地元とともに歩みたい。

実家の酒店は、弟が再建して春先には新店舗が完成します。今後も人とのつながりを大切にしながら、消費者に喜ばれる商品を手掛けたいと思います。

(聞き手・寺沢尚晃)

みちのく経済

果物の消費量が減り続けるなか、好調なカットリンゴに注目が集まっている。販売会社が原料となるリンゴの確保を急ぐ一方、生産者は加工リンゴとしてジュースを上回る収益率に期待。青森県は新年度、両者を直接つなぐ仕組み作りに着手する。

加工ジュースを上回る収益率に期待

東京メトロ銀座駅にあるリンゴの自動販売機。8分の1にカットされた青森県産のふじや王林、つがるが4〜5切れ入って200円だ。キャラメルやはちみつの小きなポーションがついたものもある。「エム・ツイ・エム商事」(本社・神戸市)が東京と大阪に計20台を設置し、1日20〜30個が売れるという。総務省の家計調査によると、1世帯(2人以上)のり

人気上昇

リンゴを1箱(20kg)2千円で買い取り、手作業で加工する。ジュースやシヤム用として1箱数百円で売れるより、農家が高い収入を確保できる。15年からは加工専用のリンゴ園を確保。実を一つずつ回したり、葉を摘んだりして色づきを管理する手間を省き、普段は社員2人で管理している。後継ぎのいない80代の農家から、畑を託されることもあったという。

るが、販売先はリンゴ生産の少ない西日本が中心だ。ただ、来年度には黒字を達成できる見込みで、藤村義美管理部長は「果物消費の少ない若い世代に、もっと食べてもらいたい」と力を込める。

カットリンゴビジネスを後押しする事業に、青森県は17年度予算案に516万円を計上。これまで、多くの農家は収穫後のリンゴを「生食用」とジュース・シヤムも含めた「加工用」の2種類に分けて出荷していたが、カット用に中間のグレードのものも新たに分けてもらい、流通させるという。販売業者と農家の情報交換会も開く予定だ。

県りんご果樹課の嶋海和人課長は「生産者の収入増や人

コメじかまき栽培進む技術

見聞録

先日、秋田県五城目町で、町内のコメのじかまき栽培の成果が報告された。大瀧村ができたころ、じかまきに挑戦したがうまくいかなかったという話を聞いたことがあり、半世紀を経て技術がどこまで進んだか興味があった。

鉄や酸素発生剤でもみをコーティングするのが今の主流だそうだが、五城目では、少し芽が出た無コーティングのものを代かきしながらまいた。山形県の農機メーカーなどが開発した専用の機械を代かき機に装着して使うという。

育苗の手間だけでなく、コーティングも必要ない。作業は楽になり、コスト削減にもつながる。便利なものだと感じた。

じかまきには栽培上の難しさや、収量が移植栽培に劣る傾向など課題もあるという。慣れ親しんだ方法を変えることに、農家の抵抗感も大きいに違いない。それでも技術開発がさらに進めば、作付けは徐々に広がるだろう。良食味米の開発が全国的に広がっているが、この分野の研究ももっと進めて欲しいところだ。(曾田幹恵)

創業から77年
こだわりの形
ひとまわり小
仙台駅がしが
見た目も可愛
食べ易い一口
「chac」

●お取り扱
●仙台本店 ●五城
●仙台駅前 ●みやげ
●仙台駅前 ●みやげ