



【苫小牧市】

はじまりは？

本会は「地域の新たな可能性を掘り起こす」をテーマに苫小牧・東胆振の地域の隠れた魅力を改めて見つめ直し、地域における農商工連携を深めていくことが、地域の活性化につながるととらえ、消費地である苫小牧と豊かな農業生産エリアである東胆振が連携した地産地消の実践として、米どころ厚真町の酒造好適米「彗星(すいせい)」と苫小牧の水道水による日本酒造りに挑戦し、中小企業と農業の新たな連携による地域経済活性化を目指し活動を開始しました。



地酒「美苦」

おもな活動



「びせん倶楽部」田植えの様子

2001年、全国に誇ることの出来る特産品をと、中小企業者のアイデアを活かし「酒の味」「ネーミング」「デザイン」などを検討し合い、地酒「美苦(びせん)」が誕生しました。

水は1985年旧厚生労働省の「おいしい水百選」に選ばれ、日本一美味しい水道水として知られる苫小牧市の水道水(樽前山の伏流水)を原料に、米は地元JAが生産に取り組んでいた厚真産酒造好適米「彗星(すいせい)」を使用し、酒蔵は酒蔵のない苫小牧から同友会のネットワークを通じ、小樽市の酒造に水と米を持ち込み、「地産地消」「異業種連携型」の地酒づくりを行っています。

地域の食品製造業の手により、「美苦」の酒粕から「美苦ようかん」や「美苦まんじゅう」、「美苦」の米粉からは「美苦和風ロールケーキ」なども商品化されています。

また、市民参加型の取り組みとして設立された「びせん倶楽部」では、春の田植えから秋の稲刈り、酒蔵での初搾り見学など「美苦」が出来るまでの過程を学べる食育活動を展開しています。

ここが自慢

【世界も認めた品質】

美苦の味は、EUが主催する食品品評会のモンドセレクションで3年連続「金賞」を受賞し、世界レベルの品質と評価されています。日本でも製造元の酒造は全国新種鑑評会において道産米を使用した清酒で金賞を受賞するなど、国際的、全国的にも製造技術と品質が認められています。また、地域からの期待も大きく、2014年には累計10万本の出荷を達成しました。



モンドセレクション受賞「美苦」

データ

- 代表者: 平田幸彦さん / 設立: 2001年 / 会員: 29名
- 連絡先: 苫小牧市春日町1丁目3-4 グリーンビル2階
- 電話: 0144-36-9080
- FAX: 0144-36-9666
- HP: <http://www.hokkaido.doyu.jp/tomakomai/>