



## とち酒文化再現プロジェクト

【音更町】

### はじまりは？

今や酒蔵のない十勝において、地域内外の連携により、初の酒づくりへの挑戦と仕込み水の選定を行い、地酒(清酒)づくりを通じた十勝の酒文化の再現、日本酒に合う料理の工夫や副産物を利用した食品開発による新たな食産業の創造を目指します。

この取り組みを通じて、十勝の生産者・事業者に対し、6次産業化や産業クラスター形成の成功事例を示し、十勝農業の強化につながる取り組みの広がりや新規事業の創出を促します。



酒米「彗星」の様子

### おもな活動



「十勝晴れ」限定販売の様子

昭和56年を最後に酒造りが途絶えて、何とか復活させて地酒で観光客をもてなしたいという思いから、平成22年に音更町、帯広市、地元の酒販協同組合、商工会議所、信用金庫、大学、農業協同組合、小樽市の酒造、十勝総合振興局の9機関によるプロジェクトを開始しました。

平成22～23年、9機関により酒米、仕込み水を選定し、平成23年0.5haの酒米「彗星」の作付から始まり純米吟醸酒「十勝晴れ」が完成しました。

平成25年は1ha、平成26年は2haまで広げ、醸造量の増加を図ってきました。平成25年8月「とちまちマルシェ(JR帯広駅北口広場)」において「十勝晴れ」の限定販売及び「とち酒文化再現プロジェクト」の活動紹介をしました。

### ここが自慢

#### 【酒米「彗星」で醸造した「十勝晴れ」】

平成25年11月、純米吟醸酒「十勝晴れ」の共同研究成果発表会を行いました。平成26年1月28日の発売記念講演会では、著名な講師を招き、とちまちプラザで開催し、参加者300人の大盛況となりました。発売当初から予約だけで完売した酒屋も相次ぎ、好評を得ています。「十勝晴れ」の生産量は、平成25年は500mlで1,300本、平成26年は作付も1haから2haと2倍以上、生育も順調であったことから生産量も2倍以上が期待されます。日本酒を使った地域の食文化も考えながら、プロジェクトモデルから事業化モデル、ビジネスモデルの展開に移行したいと考えています。



純米吟醸酒「十勝晴れ」

### データ

■代表者: 増田正二さん / 設立: 2010年 / 会員: 9機関・団体

■連絡先: 帯広市西3条南14丁目1番地1 中央支店ビル2階 帯広信用金庫 地域経済振興部

■電話: 0155-23-7590

■FAX: 0155-22-5766

■HP: <http://www.obishin.co.jp/relationship/sake.html>