

南伊勢地域連携 日本酒プロジェクト

メンバー数:13名 活動場所:南伊勢町

実施主体:南伊勢町行政経営課

担当教員:千田 良仁(現代日本社会学部)

活動年度: H30, R1

· 御田植祭(27日

酒米 稲刈り(25日)

・仕込み(25日)

- 完醸祭(16日

お酒完成お祝い会(2)道行竈

2019

4

8 9

●今年度の活動を振り返って(成果と課題)

南伊勢町の道行竈(みちゆくがま)の地域活性化を目的とするこのプロジェクトは、2018年12月から始まりました。道行竈は、南伊勢町内に7つある平家の落人伝説が残る竈方集落の1つであり、水が豊富で米作りに適しており、昔から農業が盛んでした。しかし現在は、後継者不足のため耕作放棄地が増えています。前区長・故島田泉さんの「道行の米作りを復活させたい」という思いを胸に、日本酒造りをきっかけとした地域の再生を目指します。

今年度は、日本酒造りを本格的に行いました。1年目ということもあり無事にお酒が完成するのかと思う反面、1つ1つの行程が新鮮で貴重な経験をすることができました。お酒を醸造していただいた伊賀市の若戎酒造さんでは、酒造りの作業を体験させていただきました。道行竈の方とは会う回数を重ねるごとに、打ち解けたことが嬉しかったです。そして、町内外の協力者が集まり、地域の方はもちろんのこと多くの人の想いが詰まった「純米大吟醸 道行竈」が完成しました。来年度からは、この想いの詰まった日本酒を広めていくか考えていきます。また水田を広げ、2年目の酒造りを行う予定です。

●特にアピールしたいポイント

今年度はじめて日本酒ができました。多くの方が日本酒造りに携わっていることを改めて考えることができました。地域の方と接する機会が多く、共に作り上げているのだと、実感することができました。また、日本酒造りだけでなく南伊勢町や道行竈の文化について学ぶことができることも、この活動の魅力です。



▲ 4月 田植え



▲ 8月 稲刈り



▲ 9月22日 仕込み



▲ 11月 完醸祭



▲ 完成した「純米大吟醸 道行竈」