

# 加美町 地域おこし協力隊



## VOL.12



### - 極上の酒、ここにあり -

日時：令和4年12月10日(土)  
場所：中勇酒造店  
担当：尾形・今野・宮越・高澤

加美町には3つの酒蔵があり、そのうちの一つである「(株)中勇酒造店」は令和4年度宮城県清酒鑑評会で『宮城県知事賞』を受賞するなど数々の実績があります。

そんな中勇酒造店で酒蔵見学ができるとの話を聞き、さっそく協力隊で取材してきました！

#### 「天上夢幻」の由来

先々代当主が、登山仲間との登はん祝いに試作品の醸造酒を持参し、雲海を望みながら飲んだところ、同行していた画家・登山家の先生がその味と香りに驚き絶賛！「まさに**天の上で夢か幻**を見ているかのような味わいだ」との一言から中勇酒造店の代表銘柄である「天上夢幻(てんじょうむげん)」が名付けられました。



#### こだわりの米と水

日本酒造りに使うお米は「**酒米**」と呼ばれ、飯米よりも粒が大きいのが特徴です。原料には、最高級の品種「山田錦」や宮城県オリジナルの品種である「**蔵の華**」を主に使用しています。

水は、「奥羽山系伏流水」を使用しており、中軟水の柔らかい水質が特徴で、綺麗で優しい酒質の源になります。毎日**8000L**もの水を蔵から**6km**ほど離れた採水地より採取しています。

### 日本酒ができるまで

#### ① 精米

酒米の表面と中心とは成分が異なり、表面にはタンパク質・脂質が含まれています。表面を磨かないと、**雑味**が出たり、**色が悪く**なったり、**香りを損ねる**などの悪影響が出るそうです。



磨き具合を調整することにより、**淡麗・フルーティーな味わい**を作り出すことや、お米本来の旨みを引き出すことも可能になります。

#### ③ 蒸米 (むしまい)

**直火和釜蒸し**とよばれる、釜の下から火を起こしてお湯を沸かす方法で酒米を蒸していきます。外側がカリッと硬めで、内側はとろっと柔らかい「外硬内軟」の状態を目指します。



#### ⑤ 酒母造り

酒母造りとは、アルコール発酵のための酵母を培養する工程で、蒸したお米に麴と酵母を加え、小さなタンクの中で約2週間育てます。**酵母の種類によって香りが異なり**、実際に匂いを嗅ぐと、りんご・バナナ・パイナップルのようなフルーティーな香りが漂ってきました。温度管理がとても大事になる工程で、常に温度が**5~6度**になるよう設定しているそうです。



#### ② 洗米

お米をブラシで巻き上げながらぬかを落とす工程です。すすぎ終わるとざるに浸けて、**吸水率が28~30%**になるよう調整します。主に機械を使って精米しますが、大吟醸・純米大吟醸に関しては、粒が小さく壊れやすいため、**手で洗米**することもあるそうです。



#### ④ 製麴 (せいきく)

蒸した米を、日本酒の元となる麴にする工程で、「**製麴**」とも呼ばれます。蒸米に種麴を散布し、「**麴室(こうじむろ)**」と呼ばれる部屋へ運び、温度や湿度を調整・管理して麴菌を繁殖させます。麴菌がお米のでんぷんを食べてブドウ糖に変えていきます。



#### ⑥ もろみ造り

いよいよ、日本酒になる手前の段階です。酒母を大きなタンクに移し、米・麴・水を3回に分けて混ぜ合わせます。この方法は、「**三段仕込み**」と呼ばれ、初添(はつぞえ)・仲添(なかぞえ)・留添(とめぞえ)という三段回の流れで仕込んでいきます。1回にまとめて入れてしまうと酵母が餌に圧迫され死滅してしまうので、ゆっくり食べられるよう3回に分けて食事を与えます。仕込み後は**25~30日**かけてゆっくり発酵させていき、発酵を終えたもろみを濾すことで、澄んだ液体と酒粕に分かれます。

こうしてできた液体が、普段私たちが飲んでいる日本酒です！

中勇酒造店様、お忙しい中取材にご協力いただきありがとうございました！  
中勇酒造店の詳細は右側QRコードにて♪



# 「竹灯り」が照らしたのは、みんなの笑顔でした

空に向かって真っすぐに青々と育つ竹は、生命力の強さを象徴する存在であり、また軽くて丈夫であることから、古くから私たちの暮らしに様々な形で活用されています。ですが、時代の変化に伴い、生活に便利さを求める中で、「竹に触れる機会」が減り、いまや竹はその繁殖力の強さからむしろ「厄介だ」という声も・・・

今回、改めて加美町の暮らしの中にある竹にフォーカスを当て、竹の利用価値を見直してみました。

## 竹の特徴

- ・固く頑丈
- ・加工を施せばしなやかで柔らかい竹に
- ・成長が速い



## 暮らしと文化を支える竹 竹の活用方法

- |       |                   |
|-------|-------------------|
| 生活用   | 例) かご・箸・花瓶        |
| 建材用   | 例) すだれ・すのこなど      |
| 庭園用   | 例) ししおどし・雪囲いなど    |
| 武具用   | 例) 竹刀・弓           |
| 農漁業用  | 例) はせがけ・ほうき・釣り竿など |
| 行事・遊び | 例) 門松・竹馬・竹とんぼなど   |
| 楽器用   | 例) 雅楽器・尺八など       |



生活の中で利用されている竹について、ざっと書き出してみただけでもこれだけの数が！季節や土地柄を感じる竹を探しに、町内を取材してみました！

取材に出かけたのは昨年末から年始にかけて。昔に比べれば雪の降る量が少なくなったこともあってか、雪囲いをしているお宅もごくわずか。店先や玄関に飾る門松を見ると、やはりお正月を感じますね♪

しかし、町民の皆さんにお話を聞いたたびに  
気になることが・・・

## 整備された「竹林」と放置された「竹藪」

私たちの生活の中に欠かせない存在である竹も、時代の変化に伴いプラスチックや他の材料に代替され、今や厄介者で「竹害」という言葉があるほど。手入れが行き届かない竹林は、横へ横へと根を張り巡らせ、畑や家屋に潜り込んだり、密生することで竹林がいつの間にか「竹藪」に・・・こうした藪はサルやイノシシといった野生生物の住処になってしまったり、道路や家屋に倒れて被害が出てしまうこともあるのだとか。適切な状態を保つことが大切だと分かっていますが、一人で対策を講じるには無理があるようにも感じます。



林野庁HP  
「竹の利活用推進に向けて」



農林水産省HP  
「はじめよう、竹のある暮らし」

## 「竹」が持っている価値を見直すー「竹灯り」で笑顔を照らしたい

これまで大切にされてきた竹。できることはとても小さいことだけど、改めて竹の価値を見直し、芸術的価値で地域を盛り上げる資源にしたい。そう考えて、地域の竹を使って「竹灯り」づくりに取り組んでいる地域おこし協力隊がいます。

## 地域おこし協力隊 1年目 高澤 英里奈 隊員 (グリーン・ツーリズムの推進)



Q竹灯りとは？

**竹灯籠 (たけとうろう)** と呼ばれ、竹を伐採・洗浄・裁断・節抜をした後、竹に穴を開け中にLEDライトを入れ完成します。灯りを灯すと柔らかな光、幻想的な光が心を優しく包み込んでくれるようでとても癒されます。

Qなぜ竹を使った作品を？

材料から自分の手で作る製品への愛着と、形として残る楽しさに魅力を感じ、これからの人生、自分が心から楽しいと思えることを学びたいと思い始めました。

Q竹についての思い

今行っていることはとても小規模ではありますが、竹の良さを皆様に知って頂き、竹の文化を広め地域貢献に繋がればと思います。



令和5年2月に開催された「やくらいふれあいカーニバル」では、なんと**250本以上**の竹飾りを製作！竹を切る・運ぶ・焼く・穴を開ける・・・シンプルに見えるこの作業も、全てが手作業。今回展示した竹飾りは、**製作期間3ヶ月**にも及ぶ高澤隊員を中心とした地域おこし協力隊の大作です。

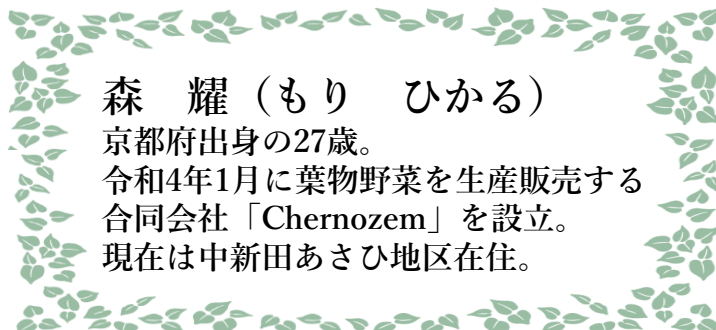
たくさんの方が繋がり、一緒に竹について考えるきっかけになるように。この竹灯りをただの美しい装飾物で終わらせず、竹を未来への資源として残していけることを祈って、これからも竹にまつわる話題を提供していきたいと思ひます。

# 加美町地域おこし協力隊「あの人は今」

日時：令和4年12月9日（金）  
場所：東鹿原地区  
担当：稲葉・尾形・今野

全国各地から加美町にやってくる地域おこし協力隊。様々な背景と想いをもって着任した協力隊の最長任期は3年・・・卒業後の「今」と「これから」にスポットを当て、現役の協力隊員が取材に走ります。

今回、取材に向かったのは東鹿原地区。そこに令和4年5月に協力隊を卒業し、葉物野菜を生産販売する合同会社Chernozem（チェルノーゼム※）の森耀（もりひかる）さんの姿がありました。



## 森 耀（もり ひかる）

京都府出身の27歳。  
令和4年1月に葉物野菜を生産販売する  
合同会社「Chernozem」を設立。  
現在は中新田あさひ地区在住。

## 理想の土地を求めて

森さんは京都府の出身。令和3年6月に協力隊として農事組合法人アグリ神明に農業振興をミッションとして着任しました。前職は公認会計士の仕事で、農業未経験だった森さんは、草刈りも野菜栽培も素人同然。ですが、協力隊として着任する前から、この鹿原で農業を生業にしていくイメージを既に持っていたといいます。

協力隊としての活動は僅か1年。着任から約半年後には現在の会社を設立。知らない土地で農業をすることに悩みや戸惑いは無かったのでしょうか。

「着任前からほうれん草や小松菜といった葉物野菜で農業をすることを決めていました。野菜の栽培には、鹿原の肥沃な『黒い土※』と涼やかな気候が適している。しかも近くに大消費地の仙台もある。様々な選択肢があった中で、迷わず加美町を選びました。農業に対する知識はもちろんのこと、土地も作業場所も受入先のアグリ神明さんには今もお世話になっています。季節に関係なく早朝からの収穫作業、その後も単調作業が続く、体力的に大変ではありますね。」と語る森さん。



アグリ神明の今野麻夫さんの作業場の一角を借りて、収穫した野菜の選別・袋詰作業を行っている。

## 理想を現実に —この土地で形にしたい

「現在は作業の効率化を図るため、地元の方をアルバイトとして雇用。来シーズンは、収益性の向上に向けて、ほうれん草のシェア拡大や春菊の新規作付などにチャレンジしたい。」と意欲的。

「『農業は儲からない』を払拭したい。確かに体力面や新しく始めるための資金（投資・運転）が大変な部分はありますが、規模拡大に向けたイメージは出ています。天候に左右される部分もあって、もちろん失敗することもあるんですが、そこから学ぶことの方が大きい。元々、深く悩まない性格というのも良かったのかもかもしれません。」森さんの挑戦は続きます。

トライ&エラーを繰り返しながら、経営状況の把握やリスク・コスト管理をしっかり行い、会社として、そして農業人として、理想とする農業の在り方を追いつめる。お話し頂くその表情からは充実感が伺えました。

規模拡大に伴って、更なる雇用も生み出せれば、と語る森さん。加美町をフィールドに、これからの更なる活躍を期待するばかりです。

※「チェルノーゼム」は、ウクライナからシベリア南部にかけて分布する黒土のこと。小麦の栽培地として有名で、他地域の黒土もそう呼ばれるようになった。ロシア語で「黒い土・土地」の意味で、肥沃な土地で農業に適していることから社名の由来に。



隣は、2022年7月から森さんを手伝っている中川さん。選別・計量・包装と手際よく作業を進めていた。



午前中に収穫した小松菜。その日のうちにやくらい土産センターやJAに出荷している。

# 加美町で育てている薬用植物「ムラサキ」に密着！

加美町で農業所得の向上を目指して取り組んでいる薬用植物「ムラサキ」の栽培に、一年を通してお手伝いをさせていただきました！



私たちの普段の生活では聞き馴染みの少ない「ムラサキ」。実は、古くは万葉時代から生薬や染料として利用されてきた歴史を持ちます。

加美町では、平成28年、中山間地域での農業振興と所得向上をめざして薬用植物の試験栽培をスタート。現在、加美町薬用植物研究会（工藤春男会長）が芋沢地区の圃場（ほじょう）15haで栽培しています。

ポイントは産学官の連携による6次産業化。美しい紫色を発色する染料としての利用はもとより、その有効成分（抗菌・抗インフルエンザ・抗炎症等）を活かした商品開発を進めています。ムラサキの「生産」に始まり、有効成分を抽出するための「技術」、そしてそれを表現する「商品開発」までつなぎ合わせ、加美町を身近に知ってもらう新たな資源に、そして加美町がムラサキや薬用植物の産地と言われるように。これからも取り組みは続いています。



## ●ムラサキが採れるまで

### ①移植作業（5月）

種を植え、芽が少しでてくる5月にビニールポットへ移植していきます。



### ②定植作業（6月）

ビニールポットに移した苗を大きな畑に定植していきます。根が千切れないよう慎重に植えていきます。



### ③収穫作業（11月）

まずは、来年用の種を採取するために剪定を行います。茎に沢山ついている小さな粒がムラサキの種です。剪定後、じゃがいも掘りのように土を機械で掘り起こしてムラサキを収穫し、ハウスで乾燥させます。



収穫してすぐの根は赤みがかった紫色でとても鮮やかでした♪

収穫した後は、ふるさと納税の紫根染風呂敷や、新商品開発などに使われます。

今年度は春から秋にかけてムラサキの栽培に携わらせていただきました。栽培が難しいといわれるムラサキなので、こうしてお手伝いできることはとても貴重だと思います。

来年度も引き続きお手伝いしていきたいと思っています。



## 【発行元】

加美町地域おこし協力隊瓦版  
〒981-4252 加美町字西田三番5番地  
ひと・しごと推進課 TEL:0229-63-5611  
制作・編集 地域おこし協力隊 北川

加美町役場地域  
おこし協力隊HP



加美町地域おこし  
協力隊Instagram  
kamichioko

