

酒米を作る人たち

3人の生産者を訪ねて

県内では県産酒米で作る県産酒の取り組みが増えている。コロナ禍で、飲食店などでの酒類の需要が低迷している中、巣ごもり需要による消費は増加しているという。このような中、日本酒に焦点をあて、県北、県央、県南で酒米を作る3人の生産者に酒米作りと酒について話を聞いた。

山都町 三浦 祝弘さん

山都町の三浦祝弘さん(46)は、夏秋トマト50畝と水稲4畝を経営する認定農業者。「JA上益城酒米部会」の部会員として酒米「華錦」(はなにしき)を80ア生



南関町 大倉 公泰さん



南関町農業委員の大倉公泰さん(72)は、水稲4畝を営んでいる。そのうち1・5畝で山田

酒米「華錦」の原種も生産

27歳でUターン就農した三浦さんは帰郷当時から数年、冬場に地元酒造りの通潤酒造で蔵人(酒造りをする人)として働いた。通潤酒造(株)の執行役員で杜氏の藤川博久さん(54)は最高の酒米生産者。ライスセンターを経営している矢部断して最良の状態でもみすりや乾燥をしてくれる。酒

子は県内に供給される。華錦は、熊本県農業研究センターが十数年かけて2015年に開発した初めての県オリジナル酒米品種。19年度の県内での生産面積は33畝だった。

造りを知っているので蔵元が求める酒米を生産できない。酒蔵にとって、このうえないぜいたくな話と語る。「地元の座ごと(地域の集まり)では夏場でも熱かんの酒を飲む」と話す三浦さん。「通潤の酒はなくてはならないもの。矢部に普通に通潤橋があるように、通潤の酒も日常に当たり前にある」と笑顔を見せた。

三浦さんの作る華錦は「純米酒 雲雀(ひばり)」になる。詳しくは、通潤酒造のホームページ(<https://tuyun.com/>)を参照。

八代市 稲本 薫さん

環境保全型農業技術研究会八代支部長の稲本薫さん(67)は、八代市で稲わらだけが田んぼの養分となり、農薬も肥料も一切使わない自然農法を続けて約45年。水稲約10畝、そのうち1・5畝で酒米の「吟(ぎん)のさと」を栽培している。自然環境を守りながら安全・安心にこだわった米を消費者に提供し続けている。



自然農法の力強い米を

産量を確保ができた。

周年栽培確
安定経営め
熊本
火の君

今年発足2年

加和町(現・和水町)の花倉さん。「酒米を作っている香酒造(株)からの依頼を受け、山田錦の生産を始めた。本一の酒米作りを目指す。薬剤散布は月の満ち欠けを、だから花の香酒造は、世界利用し効果的な害虫防除を行うなど、独自の農業を実践している」と熱く語る。

た、熊本市南区事組合法人「火の(岩永孝司代表組合員数は62人年齢は70歳。現在田のみで、耕作当初の48畝から