

11月のさろんテーマ

栗焼酎づくり奮闘記

NPO 法人スローライフ掛川 長谷川八重



静岡県掛川市のNPO 法人スローライフ掛川が始めた里山保全のための栗焼酎製造の話です。NPO 前会長筑紫哲也さん7回忌の献杯後に、作成奮闘物語を掛川在住のNPO スローライフ・ジャパン理事：長谷川八重さんから聞く。(以下、要約です)

■栗焼酎のヌーボーを持参

私たちが活動している掛川市は人口12万人。南は遠州灘に面し、北は南アルプスのふもと。おもな産業はお茶で、全体に里山の風景のまちです。

焼酎の名前は、“掛川里山栗焼酎 自ら一みずから、おのずから”といいます。作り始めてから6年目です。栗焼酎は四国や九州の一部で作られています。珍しい焼酎の部類です。毎年500本くらい作り、早い段階で売ってしまいます。今日持参したのは、作りたてのヌーボーです。



■里山が健全でなくなる悪循環

私たちのNPOは掛川の里山をテーマに、活動をしてきました。里山は、人が入ることで維持されるというのに、高齢化・後継者不足で里山に人が入らなくなり、イノシシなどの有害鳥獣に里山が荒らされてきました。

お茶づくりをやめた農家は茶畑に栗を植えますが、農協に出荷しても $\text{¥}300$ 円と安い。イノシシ除けの電気柵は費用が高く備え付けられず、栗はイノシシのえさになるばかりの悪循環です。困みに、イノシシはイガの中の一番いい栗だけ食べます。美味しくもないものや虫が喰っているものは、食べないで残します。(笑)

■みんなで楽しみながら作ろう

こういう里山の現状に直面して、それなら栗を利用して栗焼酎を作ろうという話になり、四国から栗焼酎を取り寄せ、美味しいからやってみようとなった。試験的に観光栗園協力を得て、栗園の栗で始めました。

市民参加で作ろうと呼びかけ、最初の年は面白がられて東京から来た人も含め、40人の参加がありました。

草刈りは私より背の高い草を草刈機で半日以上かけて刈ります。汗と蚊が大変ですが、みんなはまります。栗拾いは、朝6時に集合し半日作業して、3~4日かけてやります。栗がイガに入っていることを知らない人がいたり、イガのはずし方も面白く、みなさん病みつきになる。

栗は240~250 kg 集めます。鬼皮剥きは小型皮剥き器で渋皮はつけたままで、お母さん方に工賃を払ってお願い

しています。鬼皮を剥くと重さは200 kg くらいになります。

その後、酒造メーカーに出します。焼酎にするには栗200 kg に対し、粉碎米120 kg 使います。酒仕込みに入ると焼酎造りはできません。9月下旬に栗を入れて、酒醸造前の11月初めに栗焼酎を仕上げてもらおう。8月下旬の草刈りから、2か月くらいの間にすべてやらなくてはならない。時間との勝負です。

■名前は内山節さんのお話から…

名前は、哲学者の内山節さんの講演で、「里山では自然が自ら花を咲かせ、自ずと実をつけて収穫のときを知らせる。人が里山に関わり、自ら種を撒くと、自ずから刈り取るタイミングがわかる。自(みず)からと自(おのず)からがわかるのが自然(じねん)なのだ」という話があり、つけました。

当初2年は酒造販売免許がないために、会員に商品代を会費として払ってもらって、手渡すしかなく苦労しました。それを聞き知って、掛川新幹線の土産物販売所「これっしか処」で取り扱ってくれることになって、助かりました。栗代金、皮むき費用、酒造メーカーさんへの蒸留費用、これっしか処さんへの支払いなどの経費を引くと、NPOの手元に残るのは毎年10万円ほどです。

■今後の目標

掛川の栗焼酎には①希少感、②地域資源を生かした食文化の可能性拡大、③中山間地の獣被害など実態のアピール、④特産品として目立たせる、の4つのメリットを感じています。

今後は、①市民、農・商業関係者、各種団体の参画でコミュニティビジネスとしての独り立ち、②栗畑、収穫・加工などの担い手、作業場の確保、③より広い県内蔵元の協力で生産を増やし、市内小売業者と連携した流通販売を実現したいと考えています。より多量の栗に対応するため、今年、自動鬼皮剥き器を買いました。すべてを焼酎にしなくても、栗菓子の加工などにも挑戦したいと考えています。

この焼酎とともに掛川に対する市民の愛着の気持ちが伝わるとよいと考えています。

【参加者からの意見】

「蒸留だけでなく醸造する方法もある。」「樽で寝かせると匂い、色がつき高価になる。」とか「透明でなく、栗の色であればいいのに…」など、たくさんの参考意見や楽しい話が出ました。

(2014年11月15日開催)