

水俣市

「水俣あかり」香りすっきり



完成した芋焼酎「水俣あかり」を手にする沢畑亨代表「水俣市

水俣市の市民有志が、休耕地を有効活用してまちおこしをしようとして手掛けた芋焼酎「水俣あかり」が完成、24日に発売する。一方、市内の温泉旅館でも、旅館の女将らがオリジナル焼酎の販売を25日から始める。

「水俣あかり」は、市と市民がまちづくりを話し合う「円卓会議」の一つ「環境にやさしい暮らし円卓会議」が実行委を結成して作った。休耕地207でサツマイモを、同市久木野の棚田で麴に使うコメを栽培。大石酒造(鹿児島県阿久根市)に委託して昨秋仕込み、名前やラベルデザインは公募した。

実行委の沢畑亨代表は「すっきりした香りでおいしい。お湯割りがおすすすめ」と太鼓判。今年はずけ面積を倍増させるという。4合瓶2千本を同市や津奈木町の12店舗で販売。930円。

一方、旅館女将でつくる「ゆのこ・ゆのつる温泉ローズの会」が企画した焼酎「はつ恋」も25日から販売。湯の鶴の棚田米と湯の児の温泉水で、大和一酒造元(人吉市)が製造した。旅館で提供するほか「湯の児海と夕やけ」で200本を販売。5合瓶で1680円。(辻尚宏)



青鉛筆

▽農家が耕作をやめた畑を借りて、熊本県水俣市のまちづくりグループが無農薬でサツマイモを栽培。これを使った焼酎「水俣あかり」が発売された。

り」が発売された。

▽こうじも地元の棚田で育てた米を使い、鹿児島県阿久根市の蔵元が生産。四合瓶で税込み930円。限定2千本で、水俣市内の酒屋で購入・注文できる。

▽グループで試飲したところ、ぐいぐい飲めたという。味を尋ねると、「すっきりとした飲み口で、香り豊か。飲みすぎて、その先はよく覚えていません」。