

日本初の「そばどぶろく」の醸造に向けて 「そばを使った商品と地域貢献の両立」



凡例 1 きっかけは地域に貢献したいという思い

全国でもう本の指に入るそばの生産地である山形県は酒田市で、日本そば専門店の「手打そば出羽」を経営しているのが、株式会社出羽の三代目で代表取締役を務める岡部信之さんです。蕎麦屋の開業は昭和55年で、当時は菓子製造がメインでした。業務の拡大を目指して、新たに蕎麦屋を開いたのです」とのこと。今では地元の人々に愛されるお店として、お客様の姿が絶えません。

「当社は、平成18年から特区の認定を受けて、米を原料としたどぶろくを造っていました。そばは農家の方から仕入れて、自分で挽いてそばを打つたのですが、そばどぶろくを造る最初のきっかけになったのは、減反政策に従って、地元で最初にそばを生産した農家の方に「そばを買ってくれない造つてしましました。そばは農家の方から仕入れて、自分で挽いてそばを打つたのですが、そばどぶろくを造る最初のきっかけになったのは、減反政策に従つて、地元で最初にそばを生産した農家の方に「そばを買ってくれない」と言われたことです。当時は農協に従つて、地元で最初にそばを生産した農家の方に「そばを買ってくれない」と言われたことでした。當時は農協

からそばを仕入れていたのですが、契約している農家さんからたしかな品質のものを仕入れたいという希望もありましたし、なるべく農家さんの要望に応えて安心してもらいたいという思いもありました」と岡部さんは語ります。ただ、そうなると問題になるのはそばの消費方法。これまでの仕入先との取り引きは継続していく必要があります。そのため、そばを使つたお菓子やお茶をつくついたのですが、お客様の「どぶろくを造っているんだつたら、今度はそばでどぶろくを造つてみたら」という一言が後押しになりました。

凡例 2 日本でも珍しいそばどぶろくろく造りに取り組む

とはいっても、そばどぶろくというお酒を聞いたことがなかった岡部さん。調べてみると、「そばを麹を使つて造ることを目標としているところ、造つたことがある方が兵庫

そばは常陸秋そばとでわがおりと使用。展示会に出品したり試飲会を開催したこと。店頭やインターネットでも販売していますが、東京や仙台を商圈と定め、蕎麦屋と関係の深い人たちとつながりをつくり、そのネットワークを活用してどぶろくを周知していく方法を考えています。「蕎麦屋さんで飲める酒だと認知してもらつていづれは全国の蕎麦屋に直接商品を卸していきたいですね」。

その夢の実現を目指して、岡部さんは今までそばどぶろく造りに励んでいます。

「隠し酒そばどぶ」です。お店で試飲会を行つたところ、非常に評価が高かつたそう。その一方で、東京で結成されている江戸ソバリエの会でそばどぶろくを飲んでもらつたら、「アルコール度数が高いすぎるのは」と言われたのと同時に、「このどぶろくは、あなたの自身は毎日でも飲みたいと思いますか?」と聞かれたとのこと。そこで岡部さんは「辛口・甘口にこだわるよりも、自分が本当にいいと思えるものを造ろう」という決意を新たにしたそうです。現在はタンク6つ分ほどを仕込んでおり、米はひとめぼれ、

凡例 5 蕎麦通の人に届けたいこだわりの一品

今後は、こだわりを持つ蕎麦通の人たちをターゲットに販売していくたいとのことです。店頭やインターネットでも販売していますが、東京や仙台を商圈と定め、蕎麦屋と関係の深い人たちとつながりをつくり、そのネットワークを活用してどぶろくを周知していく方法を考えています。「蕎麦屋さんで飲める酒だと認知してもらつていづれは全国の蕎麦屋に直接商品を卸していきたいですね」。

その夢の実現を目指して、岡部さんは今までそばどぶろく造りに励んでいます。

凡例 3 現在も取り組み続けるそば麹づくり

県にいたのだそう。その方と直接連絡を取り、見本を送つてもらえるよう交渉したのですが、すでにその方が醸造をやめてしまつていただため、結局実物を見ることは叶いませんでした。ただ、実際に造つた人がいるのならばやってみる価値はあると判断し、飯森山生産組合と連携して今回の事業に取り組むことになつたのです。



株式会社出羽 代表取締役 岡部信之さん

凡例 4 毎日でも飲みたいと思えるもの

現在生産しているのは、そばと米を併用した辛口のそばどぶろく「蕎麦屋のそばどぶろく」です。どちらも庄内産を使用している

事業実施体制

(助成期間 H22.11 ~H25.10)

〈農林漁業者〉

飯盛山生産組合
(原材料の生産、提供)

(連携) ↓ ↑

〈中小企業者〉

株式会社出羽
(商品の製造、販売)

現在生産しているのは、そばと米を併用した辛口のそばどぶろく「蕎麦屋のそばどぶろく」です。どちらも庄内産を使用している



「そばどぶ」に使うのは、でわがおりとブランド蕎麦の常陸秋そば。どちらも庄内産を使用している



会社概要

株式会社出羽

住所：〒990-0832 山形県酒田市南羽町5-4
電話：0234-25-4580
ホームページ：<http://www.dewa-lasante.com/>

①事業者の役割、位置づけ

②取組の経緯

③課題・創意工夫・成功のポイント

④取組による成果

⑤今後の課題と展望