

## 飯豊町中津川

# ももいろの「どぶろく」造り



飯豊町では地元の「米」と「水」そして「気候」を活かし醸造する、どぶろくを町の特産品とし地域活性化に繋げようと、平成一六年「東洋のアルカディア郷再生特区」計画を作成し、「どぶろく特区」として認定された。どぶろくとは、酒米、水、酵母を混ぜて発酵させた後、こす作業を行わない日本酒のことで、白い濁りと「とろみ」があるのが特徴。醸造の温度管理に大変苦労するため、一定の温度管理がしやすい冬場ならではの特産品である。

山形県の中でも有数の豪雪地域である飯豊町中津川地区で、どぶろく醸造している杜氏（とうじ）の高橋さんは、前任の杜氏であった娘さんから引き継ぎ、一人でどぶろく造りを行っている。酒米は、地元中津川の農家に委託しているものを使用している。また、多くの人に楽しんでもいただくため、飲みやすさに力を入れた商品開発を行い、ピンク色のどぶろく「ももろく」を誕生させた。着色料は使用しておらず、とある麹が発酵することでピンク色に変化するのだそうだ。アルコール度数も低めとなっている。

今後のどぶろくの展開としては、「飲む」だけでなく、「食べる」ことをどんどん広げていきたいと語る。すでに、どぶろくを使用した商品として、「どぶろくラーメン」や「どぶろくソフト」、「どぶろくケーキ」などを、地元の温泉施設などで提供している。なかでも白川荘では雪室を有効活用し、どぶろくが年中飲める環境になっているそうだ。



杜氏の高橋 <sup>まこと</sup> 亮 さん



# 醸造工程 (酒造には酒税法の規制があり自由に醸造することはできません。)

地元中津川産の酒米「出羽燦々」を使用



酒米



麴

水と混ぜ発酵をさせ1ヵ月間程度寝かせる。温度管理は高温にならないように注意しながら、一定に保たなければならない。



「ももろく」の場合、特殊な酵母によりピンク色になる。



発酵が1週間程度経過したもの。



ももろく      どぶろく



どぶろくを加工品としても展開。お菓子(ケーキ、あんドーナツ、饅頭、最中、どら焼き)、ソフトクリーム、ラーメンなど

- 高橋さんの造った「どぶろく」を飲むには
  - ・白川温泉白川荘：Tel.0238-77-2124、
  - ・ホテルフォレストいいで：Tel.0238-78-0010
  - ・道の駅いいでめざみの里観光物産館：Tel.0238-86-3939

- 加工品等に関するお問い合わせ
  - ・がまの湯温泉いいで旅館：Tel.0238-72-3706 (どぶろく「もちふわ」、ラーメン)
  - ・菓子の丸屋：Tel.0238-72-2047 (饅頭、最中、どら焼き)
  - ・香月：Tel.0238-72-3923 (ケーキ、あんドーナツ、ゼリー)