

▶フクノハナを100パーセント使用した純米酒「コウノトリの贈り物」



全国にはばたけ 幻の酒米「フクノハナ」

出石町では袴狭地区を中心に、酒米「フクノハナ」の生産が行われています。今回は、この酒米の生産振興に貢献されている方を紹介します。

本田 ^{とよぞう} 十世三 ^{はかざ} さん（68歳）出石町袴狭在住

国内唯一の酒米「フクノハナ」を振興

幻の酒米フクノハナを初めて100パーセント使用した純米酒「コウノトリの贈り物」が今年4月に誕生し、但馬を中心に販売されています。フクノハナを使用したお酒は独特の甘味を持ち、まろやかな旨み特徴で、かつては全国で栽培されてきました。しかし、精製過程で米が水を吸い過ぎ、麴になりにくいという難点があるなど、酒米として使用するには高度な技術が要求されるため、次第に需要が減少していききました。そして現在では、出石町が国内唯一の産地となっています。この希少な酒米を振興しよ



▲長年、企業に勤める傍ら農業を営んできた本田さん。62歳で会社を退職後、専業農家に。現在は、フクノハナ生産部会長として、幻の酒米の復興に取り組んでいる

うと、生産者と酒蔵、農協、行政が連携をとって「フクノハナ振興プロジェクト」が平成17年に始まりました。プロジェクトでは、生産力の強化、フクノハナ産品の開発、販売ルートの確保を中心に取り組まれ、今年8月には、全国販売が展開されることになりました。

作付け面積は 出石全体の約5分の1

このお酒で使用する酒米は、出石のフクノハナ生産者約140人で構成する「フクノハナ生産部会」により生産されています。同部会の部会長を務める本田十世三さんは、「部会員みんなの協力を得て、国内で出

石だけのオンリーワンのお酒ができました」と話します。平成15年に発足した同部会

は、生産技術の向上を図るため酒米生産を組織化し、酒蔵会社と契約栽培して、良質酒米の生産を目指しています。現在は、出石地域内の全作付面積の約5分の1に当たる、約100ヘクタール規模でフクノハナの栽培をしています。

安全・安心を目指して 新たな試みを

一方、同部会ではフクノハナの生産過程において、安全で安心な作物の生産とコウノトリも住める野生復帰に向けた環境再生のため、平成16年から化学肥料などを減らした特別栽培を行っています。そして、今年からは完全有機肥料と無農薬栽培を展開しようとして、田植前には場に堆肥をまいて土壌に栄養を与え

るなど、新たな取組みがスタートしています。梅雨から夏にかけての台風による稲の倒伏被害も少なく、現在までの生長具合は上々の様子で、9月中ごろの収穫に同部会員の期待も膨らんでいます。

「コウノトリの贈り物」に乗っかってはばたけよう

「コウノトリの贈り物」の全国販売を目前にして本田さんは、「この純米酒がコウノトリの名に乗って全国に広がってくれたらうれしいですね。私たちが生産するフクノハナは商品として出荷するので、品質の同じものを毎年作らなければいけません。安定した酒米を出荷することが生産者の責任です。一人でも多くの皆さんに気に入ってもらえるよう、今後も米づくりを展開していきたいです」と語ります。幻の酒米の復興に向けた取組みは、次のステップへ向け、力強くはばたく準備が進められています。



▲「稲に虫をつかせないようにするには草刈りが大切」と、念入りに草刈りする本田さん