



「きらりと光るまちの人」
SMILE UP!

Vol.23 **伊藤 仁 さん**
 ITOU HITOSHI

南高泊干拓地区で酒米を作る生産者

日本酒の原料として欠かせない「お米」。日本酒造りに適したお米を「酒造好適米(酒米)」と呼び、その中でも、味や香りのバランスの良さで多くの日本酒に使われているのが「山田錦」。伊藤さんは、この山田錦を南高泊干拓地区で生産し、栽培指導も行っている。伊藤さんと近隣の農家とで生産した山田錦は、厚狭の老舗酒蔵・永山酒造で日本酒「山猿」に醸造され、「山猿」はこれまでに全国新酒鑑評会において最高位金賞を3度受賞した。

日本酒造りの工程では、米を磨き、真ん中の「心白」と呼ばれる部分のみを削り出す。そうすることで、雑味がなくすっきりとした味わいのお酒になる。山田錦は、大粒で心白が割れにくいのが特徴であるが、稲の背丈が高いため台風や強い雨風で倒れやすく、栽培に手間がかかる貴重なお米。伊藤さんは、レンゲを肥料として使用したり切りワラを入れたり、試行錯誤を重ねて栽培をしてきたそう。「山田錦は本来野生的な稲で、稲自身の力を引き出せるように意識して育てている」と伊藤さん。

伊藤さんが農業を継いだのは、大阪でのサラリーマン時代を経た25歳のとき。南高泊干拓に入植した父の代から、この土地で代々農業を営んでいる。現在は、長男で、野菜栽培・販売を手がける㈱アグリーフプラス代表の徹一郎さんとともに農業に取り組む。

酒造りは、農業と酒造業の深い関わりから1.5次産業とも言われるそう。「農家の仲間みんなと一緒に米作りをして、杜氏さんが最高のお酒に仕上げてください、このうえない喜び。これからもいい酒米を提供していけたら」と伊藤さんは笑顔で話した。

Profile・10月上旬、収穫時期を迎えた山田錦のほ場を背景に撮影。伊藤さんが右手に手にするのは山田錦と高泊産の「ミヤタマモチ」というもち米を使用して造られた日本酒「高泊」。永山酒造が醸造し、伊藤さんから南高泊干拓もち米生産部会が丹精込めて育てたもち米が使用されている。もち米が入ったお米は全国的にも珍しい。写真右手前は、㈱アグリーフプラスのみなさんが手がけたアスパラガス。わさび醤油で食べると、アスパラガスの甘みが引き立ち、お酒に良く合うそう。その日の朝とれたての新鮮なアスパラガスならではの楽しみ方。



えがおがいちばん!!

★対象：小学校就学前までのお子さん

- ①お子さんの写真(プリントしたものまたはデジタルデータ)②お子さんの名前(ふりがな)③生年月日④年齢⑤性別⑥親の名前⑦郵便番号⑧住所⑨電話番号⑩15文字程度のコメントを記入した申込書を添えて提出(郵送、E-mailでも可)



〒756-8601 山陽小野田市役所
 シティセールス課広報係 (☎82-1148)



やました かいと
山下 快斗くん(1歳)
 僕、アイス大好きです♡



かめだ みなと
亀田 湊ちゃん(5歳)
 エルサが大好きな5歳です

