敦賀美浜 ふるさと紀行

敦賀の地酒

敦賀地酒復活プロジェクト

北陸新幹線 金沢～敦賀間 開業に合わせ

敦賀の活性化のため、途絶えていた地酒を復活

2024年3月、約20年ぶりに敦賀の地酒が復活し、話題を集めています。

敦賀の地酒は江戸時代から歴史がありましたが、唯一の酒蔵だった敦賀酒造が2005年に廃業し、途絶えたままになっていました。これを復活させようと動いたのが、敦賀市タウンマネージャーの阿部俊二さんです。阿部さんはタウンマネージャーに就任して4年、敦賀の街を元気にするため、さまざまな取組みを行ってきました。

「酒は地域の文化であり、活性化のアイテムになるものです。これを活かさない手はない」と敦賀の地酒復活プロジェクトを起案。阿部さん自身、お酒が大好きということもあり、同じくお酒を愛する有志を募ったところ、市の第三セクター「港都つるが」や、敦賀商工会議所、敦賀観光協会、市内飲食店、酒小売店、農業者など、様々な業種や立場のメンバーが集結。2022年7月からプロジェクトが始動しました。

敦賀市タウンマネージャー
阿部俊二さん

酒米づくりから仕込みまで、メンバー一丸で

地酒づくりは、敦賀の地で酒米を育てるところから始めました。場所は、野坂岳の伏流水が注ぎ込む敦賀市の山泉地区。プロジェクトメンバーでもある市内の米農家が中心となり、昨年5月に酒米「五百万石」の苗を田植え。9月に稲刈りを行いました。

どんな酒にするかもメンバーで協議しました。めざしたのは、端麗辛口で飲み飽きない酒。敦賀の地魚である「ふぐや鯛に合う酒」と具体的なイメージを膨らませ、方向性を定めていきました。

酒の仕込みは、敦賀と同じ嶺南エリアにある小浜酒造に協力を依頼。小浜酒造は江戸時代後期からの歴史を持つ「株式会社わかさ冨士」から事業継承し、2018年に新たに設立したという復活ストーリーを持つ酒蔵です。今年1月に行った仕込み作業にはプロジェクトメンバーも参加。完成した酒は敦賀に設置したタンクで瓶詰めして出荷します。

秋晴れのもと、酒米の稲刈り。出来は上々。

蒸した酒米を冷ます放冷作業を手伝うメンバー。

地酒というアイテムで敦賀の街を元気にしたい

プロジェクトにかかる費用はクラウドファンディング（CF）も活用しました。

「プロジェクトを知ってもらうとともに、どのような方に賛同いただけるのか、マーケティングにもつなげたいと考えてCFで資金を募りました。地元だけでなく関東方面からのご支援が多く、目標金額の50万円を大きく上回る300%（150万円）を達成できました」。

集まった資金はラベル・ポスター製作や酒づくりに活用。出資者にはできあがった新酒がリターンとして送られます。

酒の名は「月きよし」と命名しました。

「敦賀は松尾芭蕉が多くの句を残した場所としても知られています。奥の細道の中にある一句、「月清し 遊行の持てる砂の上」という氣比神宮から見える月を詠んだ句にちなんで名付けました」。

ラベルは流れるような繊細な筆文字でデザイン。「優しくてすがすがしいイメージで敦賀を印象づけたい」と阿部さん。敦賀らしさを表現したいという思いが込められています。

完成した新酒は北陸新幹線の敦賀開業イベントの鏡開きで初お披露目ですが、「北陸新幹線は一つのきっかけであり、街を元気にするのがプロジェクトの本質。地域の文化を広げていき、敦賀を〝心に残る場所〟にしていきたい」というのが阿部さんの思い。地酒という新しいアイテムがこれからどのように広がりをみせていくのか、今後に期待が膨らみます。

ラベルデザインも印象的な「月きよし」。

●この記事に関するお問い合わせ
敦賀の地酒復活プロジェクト代表
阿部俊二さん
0770-20-0015

発行所■日本原子力研究開発機構 敦賀事業本部＝〒914-8585 敦賀市木崎65号20番地
☎0770（23）3021 ホームページ https://www.jaea.go.jp/04/turuga/（2024年3月発行）