

より愛される どぶろくを目指して

伯耆町の皆様には、いつもどぶろく商品のご愛顧を賜り有り難うございます。

全国にどぶろく特区は平成25年3月現在で129地区有り、鳥取県では、唯一伯耆町だけが「ほうき農村交流どぶろく特区」の名称で認定を受けています。

千載一遇のチャンスに恵まれ、思いついて半年で「株式会社 上代」を設立、その後、どぶろく特区の認定、醸造免許の取得、どぶろくの製造販売と進むことができました。これも様々な方と出会い、多くの方のご理解とご協力の賜物と、感謝申し上げます。

おかげ様で、第7回全国どぶろく研究大会で初の入賞を果たし、第8回大会では、濃芳醇の部で最優秀賞を受賞することができました。今年、どぶろく醸造を始めて5年を迎え、北秋田市で開催される第9回大会でも、好成绩が収められるよう奮闘中です。

良い酒を造るには「いちこうじ もとさんもろみ一糀二酏三醪」と言われ、酒造りにおける糀造りの重要性が説かれています。目標とする酒質に合った種糀で良い糀を造り、水と米に合った酵母を使い、適切な温度管理をすれば「美味しい」「旨い」と言っていたかどぶろくが出来上がります。このことを念頭にどぶろく造りに今後も精進していきたいと思ひます。

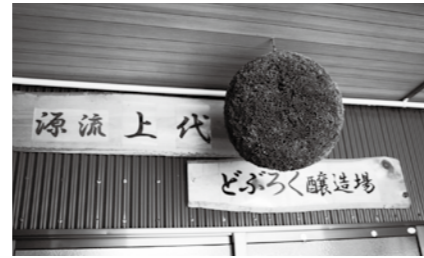


株式会社 上代
取締役 製造部長
安達 良文 さん

【問い合わせ先】
まちづくり会社 株式会社 上代 ☎62-1711
企画課 町づくり推進室 ☎68-3113

今年も新酒発表会を開催

平成25年12月9日、製造を始めてから5回目となる、新酒の発表会が行われました。今シーズンは、4,000ℓを製造する予定で、出来は例年並みか



醸造場の軒下に吊るされた、新酒を告げる杉玉



新酒を味わう参加者



ダシにどぶろくを使った鍋



店頭ではどぶろく羊かんやチョコレートなどを販売



農家食堂 上代学校

営業:土日のみ・11:00~16:00 ☎62-1711
※12月30日から2月28日までは、冬期休業いたします。

醸造、販売は、廃校となった二部小学校福岡分校を利用し、「農家食堂 上代学校」として営業されています。どぶろくの他に、地元産のそばで作ったかあちゃんそばやどぶろく鍋なども提供されています。地域住民にとって愛着の深い福岡分校を活用して、地域の活性化を目指しています。

濃芳醇の部「最優秀賞」受賞 日本一のどぶろくに

平成25年3月14、15日の2日間、大山ロイヤルホテルで「第8回全国どぶろく研究大会」が開催されました。この大会は、全国のどぶろく醸造業者や行政職員が一堂に会し、どぶろくを活用して、地域の活性化を図る目的で開催されています。そしてこの大会のメインイベントがどぶろくコンテストであり、株式会社上代が自信持って出品した「源流どぶろく上代(甘口)」が、濃芳醇の部において見事最優秀賞を受賞しました。日本全国から出品された58銘柄の中から、日本一に選ばれたのです。



最優秀賞の賞状とトロフィー

こだわりのどぶろく

酒造りに使う米は、野上川の源流の水で栽培した地元の「五百万石」という酒米を使っています。田植の時期には、スタッフや関係者の手により、作付けを行っています。酒の純度は、精米、いわゆる米の表面を削る度合いで決まるといいます。通常どぶろくでは、3割程度を精米するのに対し、上代では5割を精米します。どぶろく造りは、すでに全国各地で行なわれているため、同じようなものを造っても魅力がないと考えました。こうしてより芯に近い部分を使うことで、品質の高いどぶろく造りを目指し続けています。



関係者による酒米「五百万石」の田植え



蒸した米を冷ます作業



日本に誇れる酒造り 源流どぶろく 上代

伯耆町は、地域の交流、発展を目指し、平成21年7月に、鳥取県で初めて内閣総理大臣から「どぶろく特区」として認定され、今年で満5年を迎えます。福岡区では、地域の活性化を目的に住民主導で株式会社上代を立ち上げ、地域の特産品として、質の高いどぶろくの製造に取り組んでいます。