

案内板を確認し、農家食堂「風車」に立ち寄り、三原村どぶろく組合組合長の池本公二氏とお話させていただいた。現在は7軒の農家で、それぞれの農家の個性を醸し出した濁酒が造られている。また、濁酒を使った酒饅頭「土佐三原どぶろく饅頭」など、新たな商品開発も行われている。今後は、如何に製品の品質を高め、製造量を増やしていくか、そして新たな商品開発が課題だということである。そして、やはり「土佐三原どぶろく」の販売量を如何に増やしていくかが課題である。現時点では、三原村への来訪者は限られている。その来訪者を如何に増やすか、そして如何に販売経路を拡大していくか、そしてインターネットなど、新たな手段を活用した販売方法も検討する必要がある。



写真6 三原村どぶろく組合組合長の池本公二さんとメンバー

ネットなどで公開していくことが、ブランド化の一つの方法になるのではないかと考えている。



写真7 土佐三原どぶろく



写真8 どぶろく饅頭づくり

(7) 濁酒、どぶろく饅頭、プリン

4月に訪問した時は、ちょうど各農家のメンバーが集まり共同作業が行われていた。各農家は、それぞれの家で濁酒を製造販売している関係で、こうして日中に集まることはなかなか難しいようである。月に2度、木曜日に集まって「どぶろく饅頭」を作っているが、各農家が全員、共同作業で釜戸に火を焚いてお湯を沸かし、饅頭を蒸している風景は何ともいえなく素晴らしいと感じた。こうした地道な作業を見ているからこそ、その場で味合う饅頭の味は、スーパー等で購入した饅頭とはまったく違った味に感じられるのである。安心・安全のためにも、このような製造風景をインター



写真9 土佐三原どぶろく饅頭