


われた。実は、世界通用する日本酒として考え、一次発酵にワイン酵母を使用し、二次発酵に日本酒の酵母を使い、西洋と東洋の融合によって生まれた日本酒という企画が用いられていた。この外人記者の指摘はズバリ当たっていたのである。ピリツときて芳醇な香りが漂い、すっきりした後味で、一度飲んだら忘れることができない味に仕上がっていた。

（外国人記者クラブでの資料）

石川県羽咋市



プレスリリース

石川県羽咋市の急峻な、山村地域である神子原地区の田圃で栽培された神子原米。経済誌の「全国のおいしいお米ベスト10」で2度も、3位になり高い評価を受けてきました。

このお米の品種は「コシヒカリ」で、山の清流と雪解けの豊富な水と昼夜の激しい寒暖の差と生活排水が入らない環境から、小粒で粘りがあり美味しいと全国で評判になりました。

今回、このお米で造った清酒「客人(マレイト)」と神子原米をローマ教皇様に献上することとなりました。

12月24日のクリスマスイブに、献上される清酒ができますので外人記者クラブで試飲会を兼ねたプレス発表を行いますので、教皇様が飲まれる日本酒を是非とも堪能くださいませ幸いです。

この「マレイト」は、一本一本手作り、酒造人が昔ながらの手仕事で詰めた一品です。大量生産ではない古い日本の伝統にのっとり造られたものです。

日時 2005年12月24日 午後3時から
場所 東京 有楽町 外国特派員協会 プレスセンター
主催 石川県羽咋市・中村酒造

問合せ 〒925-8501 石川県羽咋市旭町ア200番地
羽咋市農林水産課 1.5次産業振興室
担当 高野健郎 0767-22-1116

（始まったブレイク）

こうしたローマ法王への献上作戦など、様々な取り組みがNHKや全国紙などで報道されるや各方面からの問合せが殺到した。全国にどの程度受入られるのか試験販売用として用意されたのは、神子原米500俵と「客人」1,000本である。「誰が買ってくれる」と不安がっていた農家の気持ちは一変した。凡そ一ヶ月で完売してしまった。特に、日本酒は器が一本ずつ手作りなので追加分として2,000本のストックを製作するのに追われ続けた。聖イグナチオ協会関係者からは「法王様が召し上がったお米を是非バザーで使いたい」、カンリック関係者からは「法王様と同じものを食べてみたい」、また顧客は北海道から沖縄県まで全国にまたがり、市役所の電話は一ヶ月間鳴り止まなかった。こう

した品切れ報道がさらに拍車をかけ「来年の予約を入りたい」という話になってきた。



注文用チラシ

そして、東京の日本橋にある大手老舗デパートからは「来年度の新米からは是非ともうちのデパートだけに置いて欲しい」というお誘いをいただいた。こちらから売り込みをかけることはしなかった。安売りはしたくなかったのである。「生産者の代表を教えろ」「直接農家と話をさせろ」などの電話は多くあったが、「神子原米」という商標を先に押さえ、流通業者に農家が食い物にされないよう、また勝手にニセ商品や粗悪品が出回らないようにもした。

農家に限らず、人は行動の前に必ず不安を口にする。実際行なう前にもかかわらず失敗したらどうする。売れなかったらどうする。赤字になったらどうする。米が残ったらどうする。返品されたらどうする。誰が責任取るのか。今売れても、来年売れるかどうか判らない。来年の補償がない。こうした不安があるから躊躇し、進み行動できないのだと。できない理由を最初に沢山掲げる。魚沼にできて、自分達-神子原にできない理由はないのに創り上げようとする。