

このように、濁酒を核にした地域内での連携の輪は確実に広がっている。特に、三原村は女性たちが非常に元気である。帰りにどぶろく饅頭と、濁酒を4本いただいできたが、濁酒もそれぞれの農家でやはり味が違う。この違いがあるからこそ、意味があり素晴らしいと思う。いただいた濁酒は、思ったより辛口であったが、風味といい、味わいといい、本当に素晴らしかった。三原村の濁酒は、最高の味（風味）だと思う。濁酒は、通信販売もしているの、是非一度ご賞味いただければ、その味の良さが分っていただけると思う。また、「どぶろく饅頭」は素晴らしい食感（味）と、ほのかに香るお酒の風味であった。非常に人気があるようである。

他にも、三原村では「どぶろくプリン」なども製造販売されている。このプリンには、どぶろくの香りと、米粒の食感がなんとも言えない濃厚な味のプリンである。素朴であるが、非常に美味しい。卵は、放し飼いにした卵肉兼用種の鶏が産んだものを使用し、鶏は「百姓工房みゆ」の有田二三氏が5年前から精魂こめて育てている鶏の卵を使用している。朝作ったプリンを、その日のうちにクール便で発送している。8月9日、再び三原村を訪問した時に、有田二三氏ともゆっくりとお話したが、なかなかプリンだけで生計を立てるのは難しそうである。しかし、プリンが三原村をブランド化する一つの手がかりになればという思いで、コツコツと作っている。濁酒も、饅頭も、そしてプリンも、そういう思いをこめて作られているのである。このような生産している人びとの顔を知ることが、やはりそれを食するものにとっては重要なことではないかと感じる。これを如何に消費者に伝えていくか、それがブランド化では重要だと考えている。

秋が深まる11月には「どぶろく祭り」も行われ、毎年大盛況のようである。当然、お酒であるので、公共交通での参加が必要であるが、どぶろく祭りの時には送迎バスも出て、旅行プランも作られているようである。



写真10 どぶろくプリン

(8) 「いきいき三原会」の取り組み

三原村のどぶろく特区は、農家が食堂や民宿を営む場合に限り、酒類製造免許を得て、どぶろくを製造・販売できることとなっている。今、三原村では、もう少しどぶろくの生産量を増やせないかと考えている。三原村はお米やお茶が非常においしく、本当はお米が高価格で売れば良いのであるが、認知度が低いので、まず、三原米でできた「どぶろく」をブランド化することによって、逆にお米の認知度を上げていこうと考えている。

兵庫県で農家が無農薬栽培した米を、神戸にある米屋を通して販売する取り組みを知っている。そこでは、米を5キロあたり4,000円～4,500円ぐらいの値段で、収穫の2～3カ月前に予約して売っているが、すぐに完売している。こういう取り組みは、生産者と消費者というお互いの心が通じて、安全・安心な商品であることがはっきり認識されていることが成功の要因である。

観光でも、大金を出しても行きたいと思う人をいかに見つけ出していくかが重要である。三原村の「どぶろく」は、容易に手に入らないので、現地に来て、飲んでいただいて、そしてゆっくり滞在してもらうことを考える必要がある。ただ、三原村には宿泊施設がほとんどないので、農家民泊の充実などをいま検討している。