

平成30年5月18日

北海道新聞

しずない農協酒米に挑戦

来年2月にも地酒販売

【新ひだか】しずない農協は本年度、日本酒の原料に使う酒造好適米（酒米）作り町内で初めて着手する。早ければ来年2月にも、その酒米を使った酒を完成させ販売する計画で、新たな地場産品を地域活性化につなげたい考えだ。

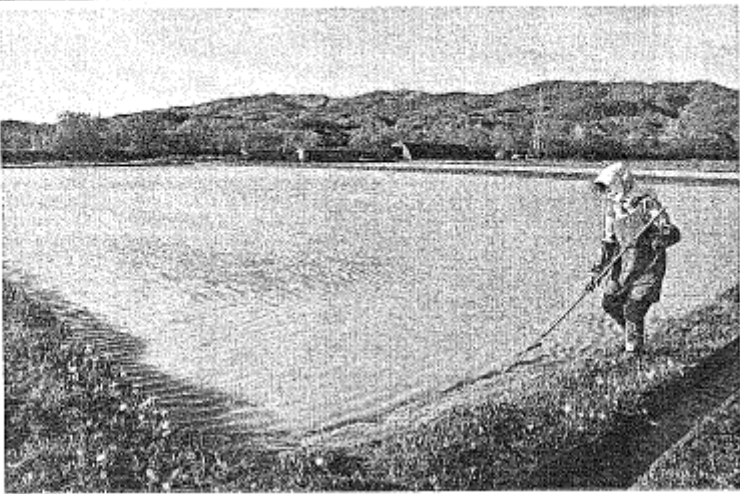
（升田一憲）

道内では近年、酒米を作る農家が増え、道内の酒蔵の多くが原料を道産米に切り替えている。日本酒ブームで酒米が注目されていることから、同農協は昨年、主食用米を作る農業生産法人「しずない」（新ひだか）に打診。酒米を試験栽培したところ、収穫の見通しが立ったため、本格的に取り組みすることにした。

酒米の種類は、すっきりとした辛口の酒ができる豊稔と、豊稔の水田の一部約40アール以内にも作付けする予定だ。今秋の収穫量は約1・3トンを見込む。豊稔の日藤田昭社長（68）は「大切に育て、おいしい日本酒になってほしい」と話している。

町に委託し、1本7200円で換算で約2千本を見込む。同農協は、一般や観光客向けに販売するだけでなく、さまざまな会合や式典などの場で積極的に活用してもらえよう、町内の商工会や観光協会など各種団体に協力を呼び掛ける方針だ。

同農協の丹野潤一営農部長は「将来はふるさと納税の返礼品などで使われ町を代表する商品になってくれる。うれしく」と話している。



酒米の増量を作付けする予定の水田―新ひだか町静内田原