

# 五島で初焼酎造り開始

## 法改正受け新特産品に

五島列島では初めてとなる焼酎造りが、3月上旬から新上五島町で始まる。同町産のサツマイモを原料にしており、町歌の題名にちなんで「五つ



五島列島で初めての焼酎造りに取り組む五島灘酒造＝新上五島町有川郷で、同町提供

星」と名付けられた。国が06年に焼酎の製造免許の要件を緩和したのを受け、町内の建設業者が酒造会社「五島灘酒造」を設立し、2年前から準備を進めてきた。9～10月ごろの出荷をめざしている。

五島灘酒造は、地元の建設会社社長だった故・田本修一さんが07年2月に設立。「五島から焼酎を」という遺志を妻の喜美代さんが継ぎ、社長を務めている。今月13日、福江税務署(五島市)の製造認可を受けた。

「五つ星」のほか、複数の銘柄を製造する予定で、アルコール度数は25度。1本720ミリットルで1300円前後になるといふ。原料のサツマイモは、でんぷんを多く含み、焼酎作りに適した「黄金千貫」を選んだ。町内の12農家が耕作放棄地を活用して育て、同社に供給するという。

で生産された米や芋を原料とすること」を条件に本格焼酎(乙類)製造の規制緩和に踏み切った。ただし、従来焼酎生産量が大きい鹿児島や沖縄などは対象外となった。九州では長崎、佐賀の2県が対象となり、同酒造が改正後初の参入となる。

規制緩和後、町内では06年4月、焼酎造りに興味を持つ住民が集まり「焼酎を造ろう会」を発足させ、検討を重ねた。だが、出資や経営形態で話がまとまらず、結局、メンバーの一人だった修一さんが単独で酒造会社を設立することになった。

町まちづくり推進課は「五島うどん、カンコロモチ、ツバキ油に続く新たな町の特産品になる。休耕地の解消にもつながる。町としても今後、プ

### 「にほんの里100選」募集締め切り迫る

朝日新聞創刊130周年記念事業



朝日新聞の念「にほんの事業では、その候補地を3います。対象となすと、田畑や野水辺、里山は然からなる地から候補地を査を行った上田洋次さんを委員会が、総びます。

◆主催 朝日新聞

◆選定基準 景観＝暮らし色ある景観が見られる。観が全体として

ロケーション部分で支援したい」と話している。

けいぞい ④ 先端

関係資材の輸入が好調だ

34・3%、タイ10・5%

新とこ庇客を利用する

シン・メー

ロケーション部分で支援