



岩見沢発のブランドづくり

みんなので応援団に

岩見沢で初めて収穫された酒造好適米の彗星を使ったお酒が完成しました。

このお酒に限らず、農業を基幹産業とする岩見沢が、地元の農産物に様々な付加価値をつけ、岩見沢ブランドを確立させていくためには何が必要なのか。

農業生産を取りまとめる農協の組合長、酒造り職人の杜氏、そして市長の3人に、7月9日、それぞれの視点から語っていただきました。

子どもたちの
健全な成長と育成を願い、
安全で安心な食物を
食べてもらいたい

渡辺市長 脇田杜氏は北海道米を使った酒造りの先駆者であり、また酒造りの最高責任者として、長谷川組合長は岩見沢・三笠地域の農業生産の取りまとめとして、それぞれ、ご活躍されています。本日はそのようなお忙しいお一人に、お集まりいただき、ありがとうございます。さて、今日お集まりのみなさんは、すでにご存知だと思いますが、昨年の合併で、米の作付と生産が全道一になったことは、私としても大変うれしいことで、さらには米の種類も、これまでのうるち米に、もち米と酒造好適米（酒米）が加わり、名実ともに道内有数の穀倉地帯と

なつたことを誇りに思っています。

そんな中、市も、安全で安心な農産物の消費拡大のため、積極的に取り組みを進めているところです。

その一つとして、子どもたちの健全な成長・育成を願うという点で、安全・安心な食物を子どもたちに食べてもらいたい、ということを考えて、地元で作ったものを地元で消費するという地産地消は、国づくりにもつながっていく政策なのではないかと思っています。

ですから、福祉や教育といった、一見農政とは関係ないところも、いろいろな場面で協力し合いながら、これからの農業をしっかり支えていくシステムを作らなきゃいけないと考えています。

長谷川組合長 農協としては、これまでも生産から販売まで責任を持ってやってきたんですが、今後は消費に向かって責任を持っていかなければならないということを常日ごろから職員にも言っています。

さらに地産地消ということを考えて、岩見沢の物を岩見沢の人たちが消費するっていう事はものすごく大切です。それが定着すれば、岩見沢の物の良さを知っている人たちがよそへ行った時、岩見沢にはこんないい物があるぞって話してくれる、そういう地元の物を宣伝してきますよ。

脇田杜氏 お酒の生産に関しても安全とか管理っていうことはありましてね、原料となる米の残留農薬とか水の中に入っている成分が、人体に影響がないかということなんです。

米の生産履歴などは、ホクレンさんにしっかりと数値を示してもらっています

消費者の需要にこたえる 品種・生産量の確保を目指して

長谷川組合長 先ほど市長が、岩見沢で生産される米が、うるち米にもち米、そして酒造好適米の3種類がそろったとおっしゃっていましたが、農協としては

当然、需要のある部分は何でもやっていきたいと言つのが偽らざる気持ちです。現在のいわみざわ農協の販路はどういうところかと言いますと、「きらら」は約

40%が寿司米になっています。その他、牛井とか中食・外食用として約20%。きらら「の」かなりの部分がこうして使われています。

また、「大地の星」という品種は、全量冷凍食品として、ピラフとか焼きおにぎりに加工されています。

ほど良い粘りを持つ「大地の星」は、機械を通すときにくっつきにくいことから、冷凍食品に向いているとして、需要が高いのです。

し、水は公的機関に出して、成分を調べてもらっています。

あと酒を造るのはほとんど手だけですから、途中で何かが混ざるってことはまずないので、原料の確保と、原料の中の内容成分の確認、そういうことに重点を置いてやっています。

「ほしのゆめ」はほとんどが家庭用として市販されています。

「なつぽし」は、22%がコンビニなどの業務用として、11%が中食・外食用として、商社に出荷されています。

こうやってみると、いわみざわ農協で生産される米のうち、70%は契約された



大地に広がる岩見沢の田園風景



組合長 長谷川 幸男さん（59歳）

昭和23年、岩見沢生まれ。高校卒業後、昭和42年に御茶の水町で就農。昭和63年岩見沢幌向農協理事、平成12年いわみざわ農協専務理事、平成14年からいわみざわ農協代表理事組合長。

ところに販売されているということになります。

さらに今後も、これらの業務用と言われる部分が増えと伸びるのではないかと思っています。そのためにも、消費者の需要にこたえるような品種、あるいは生産量というようなものを確保していきたいと思っています。

渡辺市長 今は時代が変わってきたんだなあ、と感じることがあります。消費者のニーズが非常に多岐に渡ってきていて、米作り一つをとっても、様々な品種で、どんな要望にも対応しなければならぬ。

それにこたえられない、足腰の強い農業を目指すというのが、これからとても重要だと思います。

長谷川組合長 最近、付加価値の農業

ということが随分取り上げられていて、米だけでなく、他の農作物にも付加価値をつける取り組みをいろいろと進めています。これはまあ偶発的なんですけど、かぼちゃの焼酎を作ってみようじゃないかということ取り組んだらうまく出来たんです。

そうしたら、キタノカオリという小麦は、粉として充分使えるから、これはパンに使える、うどんとかラーメンもいける、と一気に盛り上がってきたのです。そういう意味では全体的に、そこだけじゃない、俺たちもという思いが随分膨らんできたんだと思います。

渡辺市長 私もホクレンや農協が、岩見沢でとれた作物をしっかりと流通にも乗せながら、汗をかいている事は知っていま

す。そこで思ったのは、先ほど、地産地消のことが出ましたが、岩見沢市民自体が、地元で作られている農産物をあまり口にしていないんじゃないかということですね。私も4年半前は一市民でした。恥ずかしい話、そのころ私が岩見沢の農産物として意識して食べたのは、農家の方が職場に直接持ってきてくれた、朝もぎのとうもろこしやトマトぐらいだと思います。

それじゃあ妻が普段調理している野菜や米はどうなんだと、一度聞いた事があるんです。毎日食べている米はそれこそ米屋任せで、おいしい米をお願いしますという事になると、内地の米を持つてくるんです。

だとしたら、岩見沢の米はいいという風に使われているのかなと、当時はそう思っていました。

ですから、組合長が言ったように、まず地元の間が応援団にならなきゃいけない。そして地元の農産物をどうすれば皆さんが食卓に使えるか、消費者と農協と生産者でうまくやっていかなければならないと強く感じます。

9万3千人のこのまちで、地産地消という点から大事かもしれないですが、まさか収穫した米を全て消費できるわけじゃない。

だったら何か大きな戦略を考えなきゃいけない。

私がよく言ってるのが、4千万人もの

道産米を使った酒造りには 本当に苦労しました

人口がいる関東圏に出て行くんじゃないかということなのです。

そこで例えば100人に1人でも認めてもらえれば、関東圏だけでも40万人になる。そうすれば岩見沢の米を食べたい、岩見沢の米でなきゃだめだ、という人が出てきて、岩見沢のファンクラブなんかもできるんじゃないかなと思うんです。

そういう色々なことを考えながら、この岩見沢の農業をやっぱり一大産業にしたいなあと思っっているんです。

脇田杜氏 今回発売されるお酒に使った「慧星」という酒米は、実は岩見沢の農業試験場で玄米が作られたんです。

この玄米が出てくるまでを振り返ると、いろいろな思い出があります。

北海道は寒冷地と言つこともあって米はなかなか難しいのです。そんなこともあって、農業試験場はもっぱら食用米の改良に力を注いでいて、酒米の開発までなかなかうまくいってなかったのです。

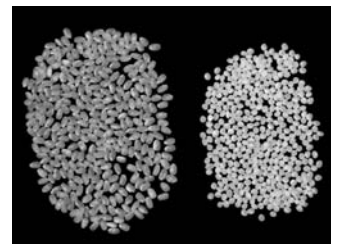
私が道産米を使いはじめたころは、手探り状態ですから本当に苦労しました。だって周りでは誰もやってないんですから。それで、酒の出来が悪いって言うのはうちの大将によくしかられました。酒

の出来が悪いのを米のせいにするな、お前の力不足だってね。

そのころ、酒蔵のある北海道府県で酒造好適米がないのは北海道だけだったんです。そのうち、食用米も内地米と肩を並べるような品種が出始めましたので、農業試験場でも酒米の研究を始めてくれたんです。それが「初雫」、「吟風」という品種になって世に出て来ました。

その後、もっと寒さに強い米をということで、岩見沢の農業試験場で「初雫」と「吟風」とを掛け合わせてできたのが「慧星」なんです。

そこで岩見沢に縁の深いこの慧星を使って、地元の酒を造ろうじゃないかというのでやったのが、今回できた、純米吟醸酒の「ゆあみさわ」です。



左が玄米、右が45%まで磨いた慧星

今回の酒造りでは、玄米を45%まで磨いています。最初の玄米と比べると半分以下ですよ。

どうしてこんなに米を小さく削ってしまつのかと言いますと、米は表皮の部分に栄養源なんかがあるんですが、酒を造るときにはその栄養が邪魔することがあるんです。造つたばかりのときは意外といいんですけど、熟成させていくと、だ



杜氏 脇田 征也さん(64歳)

昭和18年、苫小牧生まれ。高校卒業後、昭和36年に小林酒造(株)入社。同社技術研究室長を経て、43歳のとき、北海道出身者として初の杜氏となる。北海道産米を使った酒造りに情熱を注ぐ。

日本酒の種類

種類	精米歩合	原料
純米酒	規定なし	米、麴、水 ←「ゆあみさわ」
純米吟醸酒	60%以下	
純米大吟醸酒	50%以下	
吟醸酒	60%以下	米、麴、水、醸造アルコール
本醸造酒	70%以下	米、麴、水、醸造アルコール
普通酒	規定なし	

上記のほか、加熱殺菌処理をしていない「生酒」、搾った酒に水を加えない「原酒」などがある

「あんまり背伸びして長続きしなかつたり、地域に対して何のプラスにもならなかつたり、つていうことになると、ちよつと情けないなあと思うこともあり、心配です。」

んだんその栄養源だとかが悪化するもんですから米を磨くんです。磨いた米の中に白い芯のようなところがありますけど、これはでん粉です。お酒を作るときにはこれがみそなんです。麴を植えつけると、そこに菌が入って増殖して、非常にいい麴ができるんですね。酒造りの一番のポイントは、「一麴」って言うぐらい麴が左右するもんですから、いい麴を作るために、いい米を探すわけです。それでそのいい米の原点というのが心白なんです。まあ、米のことだけを考えると、もつたいないですね。でも酒を並べたら一目瞭然です。今回は純米大吟醸という最高級の酒を作りました。まずは今年これを出してみ

やっぱり最終的には地元の人が買ってくれないとだめなんです。だから私は地元の人にこだわりの持つて、心を込めて造っているんです。

渡辺市長 私はお酒があまり飲めないんだけど、やっぱり地元で造ったお酒は地元で飲んでもらうのが一番いいですね。だからと言って、造ったお酒を全部地



岩見沢市長 渡辺 孝一

岩見沢産の農産物すべてに付加価値をつけたい

渡辺市長 私は以前から、地域ブランドを含めて価値観をどうするか、今回のこのお酒だけでなく、いろんなことを考えてきました。これは、決して地産地消

元で消費するのは難しいと思うので、お酒を飲まない方には贈答用として使ってもらうなどして、このお酒の良さをどんどん宣伝してもらおう。お酒好きの皆さんに飲んでもらうのはもちろんですけど。そうすれば、お酒を飲む人も飲まない人も、このお酒の応援団になってもらえる。これがすごく大切だと思うのです。

の事業だけじゃなくて、農産物を作るうえで最終目標だと思うんです。いい農産物を作るのに農家の方々が頑張るのは当たり前ですけど、じゃあ消費



今回発売となる「ゆあみさわ」

者である市民は何をするのかと言えば、この農産物を強力に後押しする、サポーターになるんです。

例えば今回、お酒の話が出ていたのでこれについて考えてみると、お酒を飲む人やお酒が好きな人には岩見沢産のお酒をどんどん宣伝してもらおう。そして酒造メーカーには、他のお酒との違いなんかを製造者の視点から、ドーンと打ち出してもらおう。そんな愛飲している人たちと、メーカーが協力し合っているような関係を、どんどんこの岩見沢で定着させていくんです。

それで酒飲みは、日本酒っていったら、この彗星で作った岩見沢の酒をと、いうことを誰もが口に出す。飲めない人だって、おらがまちの彗星で作った日本酒を飲んでみると。酒飲みに言わせたら、みんなうまいって言うてるぞと。お酒を飲まない人もそういう風に言えるようなものを、地域の中で作っていくこと

が、まずブランド作りのスタートかなと思っけています。

長谷川組合長 地産地消の部分で言えば、市として、学校給食に地元産のものを使うことに取り組んでくれたことはやっぱり大きいと思うんです。これは他の地域にはないことですから。

それで、子どもたちが給食を食べて岩見沢産の米は美味しいと、認識してもらうことが大切なんです。

それから、田植えをして、苗を育て、稲になって、稲穂が垂れてそれが米になるって言うところを子どもたちに理解してもらって、それで、「ああこれは岩見沢で作られているんだ」というところまで勉強してもらおう。

さらには、米だけじゃなくて、玉ねぎをはじめ、おいしい新鮮な野菜が岩見沢にはあるんだということも。

そうすることで彼らが、例えば札幌に就職しようが他府県に就職しようが、そんな時に強力な応援団になってくれると思うのです。

脇田杜氏 お酒のような嗜好品って難しいんですよ。いまは時代の流れが速いから、どんどん新しいものに流れていく。

以前、即席ラーメンの技術者と話す機会があったんですが、ヒット商品が出たときにはすぐ次の手を考えないと間に合わない。常に次の一手を考えながら仕事をしているんだって言ってました。

酒はそういう風にはなりたくないから、いいものを、永く愛されるものをつくるんだという気持ちでやっています。

渡辺市長 農家の方々も一生懸命取り組んでいらつしやいますし、いいお酒もできました。そんな中で、今日はそれぞれの立場でお話を聞かせていただいて、本当にうれしく思います。

先ほども申し上げましたように、私は岩見沢の基幹産業は農業だと思っています。ですからお酒だけでなく、岩見沢の農産物すべてに、どんな付加価値を付けていくかということは、今後、行政がいけると自治体のネットワークなんかを使って、生産者・農協と一緒に、協力しながらやっていかなければならないと思っけています。

一方で、大きな戦略も少し考えなきゃいけないかなと。特に食の安全というのは国民的な関心事項ですから、このことをうまく使っけていきたいものです。

ただでさえ、北海道という地域のブランドっていろいろがあると思っけています。そこで何とか、この空知や岩見沢というところまでブランドを定着させる作業、これはやっぱり行政が一生懸命やらなければならぬと考えられています。ですから大きな仕掛けは必ずやっけていきたいと思っけていますので、皆さん、これから力を合わせてがんばっけていきましよう。本日はありがとうございました。