

「幻の焼酎」が村に活気を呼び込む

「焼酎の本場は九州」のイメージを吹き飛ばして、北国生まれの本格焼酎「六趣」が人気を呼んでいる。既成概念にとらわれないことなく、地元特産の長芋を有効活用して新しい道を切り開いた、六ヶ所村の活動をレポートした。



概要

デビューから十七年、長芋焼酎「六趣」の評判はじわじわと広がり、今や人気が沸騰して、地元の人でも入手しにくい「幻の焼酎」と呼ばれるまでになった。六ヶ所村は平成十八年から、地元製造工場を建設。増産と地元生産の体制づくりに取り組んできた。なぜ焼酎文化のない青森県から人気焼酎が生まれたのか。高まる需要に、村はどう応えようとしているのだろうか。

CHAPTER 1 (P. 8)

常識破りの長芋焼酎が誕生

畑に放置されていた規格外の長芋を利用して焼酎を造れないか……。九州人の提案を、村はどうして採用したのか。焼酎文化のない村で、誰が造るのか、どうやって売ることなのか。様々な困難を乗り越えて「六趣」が誕生へ。

CHAPTER 2 (P. 9)

地元生産で「六趣」を特産品に

高まる人気とブランド確立化を背景に、村は地元で製造工場を建設する。県外への委託から脱却して、どのように「六趣」造りに取り組んだのか。地元での生産にこだわるその真意は。

CHAPTER 3 (P. 11)

農業・観光振興も視野に推進

長芋焼酎「六趣」の成功は、村の産業にどんな影響を与え、どんな取り組みが始まっているのか。「六趣」に続く新たな特産品は誕生するか。そして村が考える、特産品を活用した「まちおこし」とは。

長芋焼酎の地元製造工場 ～六趣醸造工房～



毎朝10時の開館を前に、工場には直売の「六趣(レギュラー)」を求めて、県内外から来たお客様の長い行列ができる。

六ヶ所村の長芋を使った焼酎「六趣」は、開発・発売時から宮崎県の蔵元において製造してきた。しかし人気が高まり、慢性的な品薄状態が続くようになると、平成18年3月に地元製造工場として「六趣醸造工房」が建設された。現在は「六趣」すべてがこの工場生産されている。

工場内には見学通路や試飲カウンター、土産物販売コーナーがあり、観光の拠点にもなっている(毎週月曜休館日)。また、工場では「六趣(レギュラー)」の直売も行っている(毎日限定60本)。



試飲カウンターでは、無料で「六趣(レギュラー)」を試飲できる。



長芋など六ヶ所村の農産品を使った菓子類を販売するコーナーもある。

工場内には見学通路があり、解説パネルで「六趣」の製造工程を紹介している。

〈工場の概要〉

- 創業：平成18年4月
- 敷地面積：約6,000m²
- 建物面積：1,808.90m² (1階1,543.88m²、2階265.02m²)
- 所在地：青森県上北郡六ヶ所村鷹架内子内337-3

常識破りの長芋焼酎が誕生

きっかけは村に来た九州人のひらめき

青森県は、日本一の長芋の生産地である。下北半島のヤマセ(北東風)の影響を受ける六ヶ所村では、冷害に強く土壌に適した作物として長芋づくりが盛んで、長さ一メートルにもなる立派な長芋が収穫される。しかし、中には途中で折れたり、形が悪かったり傷ついたりして出荷できない規格外品があり、かつて農家はこれを畑に放置していた。

平成二年、九州電力(株)から六ヶ所村の日本原燃サービス(株)(現在の日本原燃(株))に売却していた田嶋典明さんは、大量の長芋が畑に捨てられている光景を通勤バスの中から眺め、日頃から気にかけていた。「もったいない、何かに利用できないだろう



社団法人九州経済連合会
地域政策部長 田嶋典明さん

うか」。そう考えた田嶋さんは、ふと故郷の九州に自然薯(山芋)を原料とした焼酎があることを思い出したという。「山芋焼酎があるなら、長芋焼酎もできるはず」と確信はあったものの、青森県は焼酎に馴染みが薄い土地柄。それでも田嶋さんは、思いきって村役場へ行き、村長にそのアイデアを提案した。

「面白い、やってみよう」村長の一声でスタート

当時の土田村長は、原子力に依存しないまちづくりを模索していた。まずはやってみるを信条としていた村長は、田嶋さんの話を聞き「面白い」と感じ、アイデアの採用を決断。そして平成三年、山芋焼酎を製造している宮崎県の酒造会社に連絡を取り、長芋での焼酎の試作を依頼したところ、これを引き受けてくれ、試行錯誤の末に大麦を加えることで見事な長芋焼酎が完成したのだった。

さて、試作品は完成したものの、特産品として販売していくために、誰が造り、どうやって売ることが課題となった。県内に焼酎乙類を製造する酒蔵はない。また酒税法上、新たに酒類製造免許が必要となるものの、取

得には様々な条件が伴う。村内で検討した結果、試作を依頼した宮崎の酒造会社に本製造を委託することになった。本製造にあたって、田嶋さんや村の担当者は何度も現地に足を運んだ。そして、原料の長芋を送り、製造本数は年間最低ロット数である二千五百本とし、完成品はすべて村が買い取ることで製造を委託した。

様々な壁を乗り越え、じわじわ人気が広がる

酒類の製造・販売においては、酒税法の定めにより、製造・卸売・小売すべてに国の免許が必要となる。宮崎の酒造会社は、青森での販売はできない。六ヶ所村には当時十一カ所の小売店があったが、卸売業者はいなかった。そこで、近隣市町村で村内の小売店に酒の卸売を行っていた卸売業者を探した結果、十和田市において酒造・卸売を営み、村内の全小売店に酒の卸売を行っていた酒造会社に打診。業者は、焼酎を試飲して「この味なら大事に育てればいける」と判断し、依頼を受けてくれた。

次に課題となったのは価格設定である。焼酎文化のない土地でお客様に買ってもらうためには、同量の日本酒より価格を安くする必要があると考え、販売価格は一般的な日本酒の価格を少し下回る八百五十円で設定することに。ここで問題とな



村の大地が育む長芋。規格外品のうち、良質なものが焼酎造りに用いられる。

るのが青森(宮崎間の輸送コストだ。手ごろな価格に抑えるためにも輸送コストをできるだけ抑えなければならぬ。あらゆる手段を検討したが、なかなか良案が見つからず苦慮していたところ、たまたま自分のトラックで宮崎に長芋を運んで販売し、帰りにミカンを運んで地元で販売していた村の議員から、「トラックの空きスペースであれば長芋焼酎を格安で運搬してもよい」と提案を受けた。

「偶然と幸運の積み重ねもありますが、やはりみんなの情熱があればこそできたと思います。それに村長の『前に向かう姿勢』のおかげです」と田嶋さんは当時を振り返る。新しい焼酎は、六ヶ所村の趣、味わいにちなんで土田村長が「六趣」と命名。地元の小売店や飲食店で販売されたが、予想されたことはいえ数年間は売れ行きが芳しくなく、店頭に残るほどだった。それでも村の土産物として口コミでじわじわと人気を広がるのと同時に、「六趣」を三年以上熟成させた「六趣Special」も販売、これも大人気となった。

CHAPTER 2

地元生産で「六趣」を特産品に

電源三法交付金を活用し「六趣醸造工房」を建設

やがて、平成十年代からの焼酎ブームや消費者の健康志向もあって、「六趣」人気は急騰した。宮崎での年間生産量はレギュラーで二万本、スペシャルが千二百本と増えたが、村内の小売店ではいつも入荷直後に品切れ状態であった。全国的にも、個人のホームページや雑誌などに掲載され、「六趣」はブランドとして定着して、幻の焼酎と言われるようになった。

そんな状況が続く中、村では高まる需要に応じて、電源三法交付金を活用し、平成十七年六月から「六趣」を地元の特産品として独自に生産できる工場の建設に着手。翌年の三月に現在の「六趣醸造工房」が完成し



六趣醸造工房
総務部・製造部主任 鈴木 洋介さん

翌平成十九年には、年間でこれまでで宮崎で造られていた量の三倍にあたるレギュラー六万本を生産した。

「当初計画では徐々に増産していく予定でしたが、地元産「六趣」の売れ行きも好調だったので製造計画を大幅に変更しました。現在もフル稼働で生産していますが、それでも常時品不足状態です」と鈴木さんは

必要の動向を見ながら、さらに「六趣」を育てたい

た。製造・販売および工場施設の管理運営を第三セクターの六ヶ所地域振興開発(株)に委託し、晴れて「六趣」は地元で生産することになった。「地産の特産品を原料に使うことを条件に、酒造免許が交付されました。当初は宮崎の酒造会社を見学し、六趣醸造工房と同じ設備を導入している鹿児島蔵元へ研修にも行きました。また、日本酒の杜氏の指導を受け、麹づくりなどを見てもらいました」と語るのには、六ヶ所地域振興開発(株)の鈴木洋介さん。鈴木さんは工房で「六趣」製造の中心的役割を担っている。一年目は、六月から製造を開始し、十一月にはレギュラー二千本を初出荷した。



■本格長芋焼酎「六趣」ラインナップ

六ヶ所村特産の長芋を原料として、独自の製法で生み出された本格長芋焼酎「六趣」。さわやかな呑み口の中に活きる、どっしりとした力強いうまさ人気を呼んでいる。2種類の味わいの他に、寿用のレギュラー・ミニボトルがある。

- ① 六趣 (レギュラー)
容量／900ml アルコール度数／20度 約90日間貯蔵
- ② 六趣 Special
容量／720ml アルコール度数／35度 3年以上貯蔵
- ③ 寿・六趣
容量／300ml アルコール度数／20度 約90日間貯蔵
※村内のみの限定注文発売(引出物や記念品として)。

人に飲んでもらうことのほか、PRのために工場に足を運んでもらう仕組みでもあるという。

現在、常時工場に勤務する従業員は五名で、そのうちの三名が製造担当者。繁忙期には昼夜を問わず、仕込みに掛かることも。さらに生産量を増やすためには、設備と人員の拡充が必要となってくる。しかし、鈴木さんは、需給のバランスが大切だと話す。「工場の生産能力や需要の動向なども考えあわせ、短期の動向だけに囚われず、しっかりと将来を見据えて「六趣」を育てていきたいですね」



蒸留された原酒は貯蔵タンクで約90日間熟成される。

技術を受け継ぎつつ村ならではの味わいを

六趣醸造工房での生産当初、生産地が変わって味も少し変わったという声や、以前からの「六趣」ファンの中から聞かれた。酒類はみなそうだが、焼酎の味わいも「原料」「水」「気候」によって違ってくる。また、詳



麹づくりや仕込み、アルコール発酵、蒸留など、たくさんの工程を経て、長芋焼酎に生まれ変わる。

「六趣Special」はホワイト・オークに貯蔵され、3年以上熟成される。

CHAPTER 3

農業・観光振興も視野に推進

地産の原料を使って、さらなる特産品開発も

「六趣」の生産は、毎年全収穫量の1割前後に達する規格外の長芋の活用で道筋をつけた。農家としては、それまで捨てていたものに価格がつくので大歓迎だ。当初、年間十六〜二十トンだった使用量は、地元工場建設前までに六十トンに増え、現在ではさらに多くの長芋が使用されている。生産本数の増加は、全体的な長芋消費量の増加とともに、広い目

で見れば六ヶ所村名産の長芋を全国にアピールすることにもなった。また「六趣」の成功は、新たな特産品づくりに取り組もうとする意欲を高めた。六ヶ所村では、地元の農産物を原料とした新商品の開発に取り組みむこととしている。このように「六趣」の大人気は、村の農業にも刺激を与えている。

農業だけでなく観光振興にも大きな刺激に

特産品の開発は、地元における原料の生産拡大とともに、新たな農産物の開発にも繋がっている。村では現在、青森の気候・風土に適さないと言われていた柑橘類のカシスや、ウコンの栽培に挑戦中だ。特産品づくりを核にして、農業の新しい取り組みが始まっている。

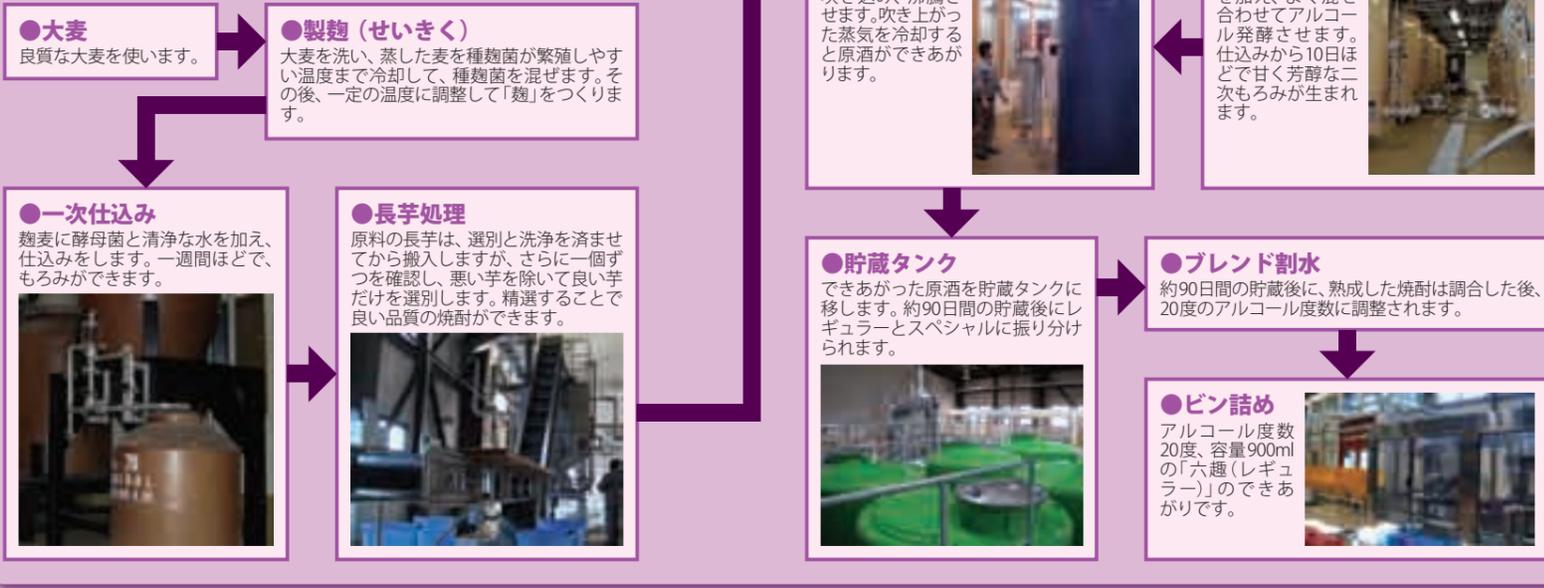
特産品がもたらす効果は、観光振興の面でも期待されている。「六趣」に関しては、見学通路や試飲カウン

細に技術を受け継いだとはいえ、伝統ある九州の酒造会社を持つ豊富な経験と技が造り出した味とはどうしても少し違ってくる。だが、この違いにこそ意味があり、これが本場の地場産の味わいなのだと言われている。水、気候とも宮崎とは違いますが、最も違うのは原料の長芋です。これまでは宮崎までの輸送にどうしても時間を要していましたが、地元で生産することで、今まで以上に新鮮な長芋を仕込むことができま

す。規格外といっても、長芋の品質は超一級。この六ヶ所村ならではの味わいを楽しんでほしいと思います。今年十一月からは、いよいよ六趣醸造工房で生まれた「六趣Special」も発売。今後は年間三、四千本の生産を見込んでいます。また、新しい「六趣」のアイテムも検討中とのこと。冬場はとくに寒冷な気候のため休止（メンテナンス期間）となるが、直接販売など工場はファンの要望に応えるべく精一杯のフル稼働を続けている。

「六趣」の製造工程

まず、大麦で麴を作り、一次仕込みを行う。次に、洗浄などの処理をした長芋を蒸し、それに一次仕込みしたものを合わせて二次仕込みを行う。これを蒸留してできあがった焼酎を、レギュラーはタンクに約3ヵ月、スペシャルはホワイト・オークに3年以上貯蔵して熟成させる。最後に割水をブレンドしてビン詰めし、製品として「六趣」が出荷される。



ターを備えた「六趣醸造工房」と、隣接する温浴施設「スパハウスろっかぼっか」(浴場・レストラン・宴会場などを備える)内の飲食店での取り扱いを中心に、観光ゾーンの整備に活用する道を探っている。また村では、ふれあいイベントとして「産業まつり」や「たのしみべ! フェスティバル」を開催。特産品を

PRしながら、これを交流の推進に活用している。さらに、新たな特産品を開発するための人材育成・研修にも力を注いで行く考えだ。常識にとらわれず外部の人のアイデアを柔軟に取り入れ、積極的な行動力がかつてない長芋焼酎という特産品を生み出した六ヶ所村。これからのチャレンジにも期待がかかる。



「スパハウス ろっかぼっか」。露天風呂をはじめ、和室付貸切風呂やヒバ風呂、子供も楽しめる「きっずぶろ」など、アイデアいっぱいの日帰り温泉施設。「六趣醸造工房」と併せて立ち寄る観光客も多い。

長芋を使った商品のほかにも、地元産のブルーベリーを使ったジャムやジュース、ゼリーやまんじゅうなどの和菓子も土産店で販売されている。

外部の目とノウハウを自在に取り込み村の活力に



毎年5月に開催される「たのしみべ! フェスティバル」。県内で春一番に打ち上げられる花火大会や、子供から大人まで楽しめるイベントが盛大に繰り広げられる。