

田中酒造株式会社等が農作業支援と地元産米を使った清酒を開発

< 北海道 >

市町村・集落の名称	厚真町富里地区
協働の相手（企業や大学等）の名称	曲イ 田中酒造株式会社（小樽市）
仲介者・コーディネーターの名称	北海道中小企業家同友会 苫小牧支部 美苦みのり会
協働のポイント	美苦みのり会が、「地元産米の消費拡大」と「地域ブランドの創出」のために地酒づくりを提案し、酒米生産農家と酒造会社をコーディネートした。
協働のきっかけ・経緯	平成13年：美苦みのり会発足、酒米生産農家と酒造会社をコーディネート、地酒の仕込み 平成14年：厚真町産の酒米を原料に地酒「美苦」完成
取組の具体的な内容	農家と酒造会社のコーディネートだけでなく、酒米生産については、美苦会のメンバー（中小企業家同友会会員）が田植え・稲刈りを手伝う等の取り組みを実施。
農村地域への効果	<ul style="list-style-type: none"> ・東胆振米及び地産地消のPR効果 ・酒米の生産振興効果 ・都市部の企業と農家の連携が成功することを実証 ・地酒「美苦」の製造・販売 ・平成20年「農商工連携88選」（農林水産省・経済産業省）選定 ・平成20年モンドセレクション金賞受賞
都市部の主体（企業や大学等）への効果	<ul style="list-style-type: none"> ・東胆振産の地酒の製造・販売の成功 ・企業ブランド（地域ブランド）の創出 ・農村地域と連携した企業活動の活性化
仲介者等の役割	地域ブランド創出の広報・企画、酒米農家と酒造会社のコーディネート、販売。
今後の課題	地酒「美苦」の製造・販売は軌道にのっているため、当面の課題は特に無い。
関連事業（国・都道府県等）	なし

(活動状況写真等)

◆ 発表写真 (活動内容等と対峙する分岐にできる行先への写真等(字つとれ明)の提供をお願いします。)

撮影年月日
17年 11月 17日

コメント
田中酒造の方が「美苦」の醸造用の水を苫小牧の高圧浄水場へおくみにきました。



撮影年月日
17年 11月 27日

コメント
田中酒造へ「美苦」の搾り見学を行った。今年初回は初搾を生産している醸造師のみなさんとJJAの担当者を含めたの見学を行いました。



撮影年月日
17年 12月 10日

コメント
「美苦」お披露目会です。今年度も、昨年に引けを取らない良い出来栄となりました。また、「美苦」を造ってから向午の記念として辛口にこり透き透り、事前の予約の時点で完売となりました。



苫小牧「標前山の伏流水」と厚良産「初搾」の和合

“しぼりたて純米吟醸酒 美苦 (びせん)”

“美苦”概要

商品名/しぼりたて純米吟醸酒 美苦 (びせん)
 原料水/苫小牧市水汲水(日本一善水)と厚良産標前山の伏流水
 原料米/米とこる厚良産の酒造好適米(初搾)を100%使用
 原料米/米・米麹
 精米歩合/5.5% (純米吟醸酒)
 日本酒度/4.1
 アルコール度数/17度以上(18度未満)
 小売価格/1本(500ml)1,575円(税込)
 企 画/北海道中小企業同業協会厚良産部美苦(あのみ)会
 製造元/酒田田中酒造 株式会社



販売店

※12/5現在の取扱店、順不同

アレス美保店	苫小牧市美原町5	TEL:0144-61-8092
フレッシュショップかいとう	苫小牧市藤町1	TEL:0144-31-4095
Aコープ厚良店	厚良町藤町10	TEL:01452-3-2240
Aコープ厚小牧店	苫小牧市大森町2	TEL:0144-74-4211
丸善ストア	苫小牧市南町	TEL:0144-34-6996
ホームワークコーヨー	苫小牧市一本松町2	TEL:0144-95-5004
シャディサラダ緑ヶ丘店	苫小牧市山手町1	TEL:0144-38-2111
せいの 本店	苫小牧市山手町1	TEL:0144-71-2111
開発ストア(カイトビル)	苫小牧市入道町1	TEL:0144-34-4171
国産ニューストア	苫小牧市厚良区32	TEL:0144-96-0141
ぽすかつサービス	苫小牧市元手留町2	TEL:0144-32-2070
小ナルニュー王子	苫小牧市栄町4	TEL:0144-31-3111
御神商店	厚良町表町28	TEL:0145-27-2414
第一スーパーセンター	苫小牧市大町2	TEL:0144-34-2295
リカーショップいらい	苫小牧市栄ノ町230	TEL:0144-51-2124

※苫小牧郵便局取扱の「ふるさと小倉」(全田・厚良・ぽすかつサービス)でも販売。
 最近、地域の魅力を改めて見つめ、可能性を探り起こそうとする厚良のみなさん、「美苦」が地域の血脈を地域住民が享受して欲しい。と思うことが、その結果である。経済的・人的置換を深め、地域の活性化につながる。の基盤がはきかかっています。

私たちが何年か苫小牧支部の、このお酒づくり、おつまみづくりにあがり

① 地産地消を自分たちで実践してみよう

わがまち産が主にならない。実践して自分たち自身が地産地消の一環として、地域の味と香りを醸した酒づくりに取り組むことで、あちこちで地域の魅力に目を向けられる。可能性は無限です。そのための努力が必要。

② 「今この時期だからこそ」新たなチャレンジを

経済環境が厳格な今だからこそ。新しい、挑戦の可能性を深く試す。関連関係と合わせた新しい産業の創造に、やる気を出して元気な挑戦してきましょう。

という決意と、今更け「美苦」醸造が実現し、お楽しみください。