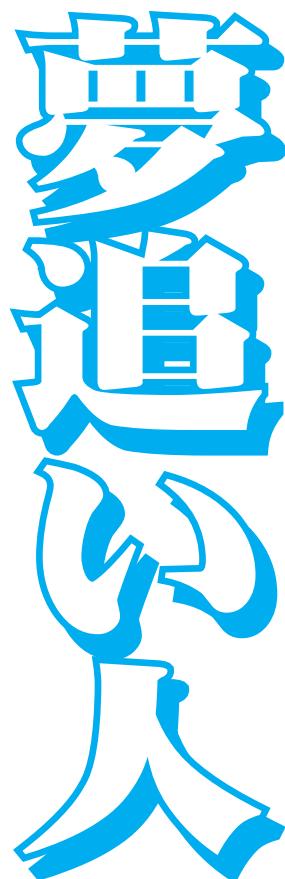


地酒を

んでもらいたい!



中村 美由紀さん



「地元の人に地酒をもっと楽しんでもらいたい!」。中村美由紀さんがこう望むようになつたきっかけは、9年前の新潟

旅行にさかのぼる。全国的に有名な雪中梅や越寒梅を作っている蔵元を訪ね、蔵を見学

させてもらいながら、社長や杜氏さんから話を伺うことがで

きた。その中で、もちろん醸造

の過程も参考になつたが、イチ

バン印象に残つたのは、彼らが掘作業をやってみようかあ……。折しもそんなとき、中学時代の恩師で、洋画家の野口先生がペルー、アンデスの村に学校

また然り。地酒を中心に品揃

えをしている。

ところが自分の地元はそうではない。「城島・筑後一円は酒の大産地と言われながら、目

が向けられるのは他産地のブレミア商品ばかり。地酒のよさをもつと評価すべきではないだ

ろうか。よし帰つたら……発掘作業をやってみようかあ……。折しもそんなとき、中学時

代の恩師で、洋画家の野口先生がペルー、アンデスの村に学校

を建てるチャリティーを始めよ

うとしているのを聞いた。「ええ、すごいっ!! 私も協力したい!」。そう、それも地元のお酒で!」

早速有薫、若波、高橋商店の蔵元へ。「既存の商品でなく、オリジナルをおー!」とペルー支援の意図も説明しながら必死でお願いしたところ、3社とも快く応じてくださった。大吟醸、特別本醸造、特別純米酒の絶品がそろつた。ネーミングはどうしよう。思案のあげく、

地元の人々に もっと楽し



「インディオの唄」「ペルーの学び舎」に決まった。そして収益の1割を寄贈することにした。ラベルの絵はもちろん野口先生が描いた作品を使いたい。でも当時は規制があり、ラベルには、アルコール度数、原材料名、醸造元、清酒、ミリ数、製造年月日等を明記する制約があった。

「これを入れたら、せっかくのイメージが損なわれてしまう！ どうしよう…かあ」。今度は税務署の酒類指導官のもとに、何度も足を運んだ。チャリティーと言うこともあり、規定の項目は裏ラベルということで何とか承諾してもらつた。こうして嬉しい発売へ。平成5年の5月1日。ちなみにアンデスの学校も同年9月に落成式を迎えることができた。(チャリティへの協力は今も続いている。)

それをきっかけに、以降、地中村商店独自のブランドを開発していく。そして今では、「とつおきの秘蔵酒」「中村大吟醸」「寿酔」「昇開吟醸」「麦の極」「はなまる」など20数アイテムになっている。「地元の人々に地酒をもっと楽しんでもらいたい！」という美由紀さんの望みが実現しつつある。

大川木工まつりの即売会場で売り出す
「九州の秘酢 麹黒酢」



さて、中村商店には別の特徴もある。パンフレットにはこう書かれてある。「当店独自の美味しいお酒であるだけのラベルを作りませんか」。なんと消費者オリジナルのラベルを貼ることができる。スナック、料飲店からの注文が多いが、だれでも1本から、無料で注文できるのがうれしい。記念品、引き物などにぴったりだ。

今月開かれる大川木工まつりの即売会場では、新しい企画商品「九州の秘酢 麹黒酢」を売り出す。これもまた地元は本格焼酎を製造するために使用される黒こうじ菌の一種である、アスペルギルス・カウチ菌を使って作る。豊富な天然ケン酸に、純粹の黒砂糖を加えてある。市販の黒酢で、これほどの天然ケン酸を含んだ商品はないそうだ。各種アミノ酸がふんだんに含まれているため、健康にも良さそうだ。

中村さんはこれからも地元の良さを発掘し続けてほしいと思う。

中村さんはこれからも地元の良さを発掘し続けてほしいと思う。

