

育む

地域活性化へ 歩み出した一歩。 新しい文化を育む。



安間啓一さん（太郎助）
芋焼酎を育む会会長

芋焼酎「幸浦」を支える

荒廃農地が増え、かつてサツマイモやスイカの栽培でにぎわった幸浦地域を活性化させるために始まった新しい特産品作り。そして、その活動を応援していくのが我々「芋焼酎を育む会」の役割です。現在は、約40人の会員と一緒に黄金千貫の収穫を手伝ったり、芋焼酎「幸浦」を広くPRしたりしています。

新しい特産品作りに向け、新しい作物を取り入れるのではなく、昔からある、この土地に馴染んだサツマイモでできたことが、とてもうれしく感じます。

地域の活性化に向けて、荒廃農地でとれたサツマイモを一次産業だけでなく、二次産業、三次産業



芋焼酎「幸浦」の発売日である11月1日は、「焼酎の日」でもあります。

お酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。

へと加工して完成した芋焼酎「幸浦」。

今後は、お酒だけではなく、老若男女誰でも楽しめるようなお菓子などの特産品ができれば、幸浦地域の広大な農地は貴重な財産になると思います。

こうして新たな特産品を作り、また、その特産品がたくさんの人から脚光を浴びることによって、その地域やそこに住む人たちは、誇りを持てます。

そして、その気持が幸浦地域だけでなく、袋井市全体へ広がり、活性化していけば、県内だけでなく全国からも注目されることになるでしょう。



新しい特産品作りへの挑戦



やすひこ
大田泰彦さん（旭町）
磐田小売酒販売組合袋井支部長

商品として確かな手応え^{てした}

芋焼酎ブームということもあり、芋焼酎「幸浦」はタイミングとしてはとてもいい時期に発売されたと思います。

各酒造会社では、いろいろな新商品を出しますが、1年〜2年で消えていく商品もあり、非常に厳しい状況です。

しかし、お客さんの声や反応をみてみると、芋焼酎「幸浦」は商品としてきちんと定着する確かな手応えを感じます。

最終的に消費者の皆さんの口に入るものから、イモを作る人、お酒を作る人などそれぞれ焼酎造りにかかわる人の惜しみない努力のおかげで、消費者の皆さんに愛されていると思います。

皆さんに愛される商品

マスコミの力は、絶大だと思えます。発売当初、ニュースで見たといいことで、遠くは御殿場から問い合わせもありましたし、静岡からわざわざ買いに来てくれた方もいました。また、20代から70代まで幅広い年齢層の方が購入されます。

他の酒屋さんからは、飲みやすい芋焼酎というお客さんの声も多くあるということに耳にします。それは、味だけでなく、地域活性化や地産地消の意味を消費者の皆さんがきちんと理解してくれているからこそ、手に取ってくれるのではないのでしょうか。

私たちもたくさんさんの願いや希望が詰まったこの商品がたくさんさんの手に届くよう頑張ります。

芋焼酎「幸浦」は、かつて農業の盛んだった、幸浦地域の農地復活の願いを込めて名付けられたものです。「幸」はしあわせ、「浦」には海辺の里の意味があり、「幸浦」は、幸せな海辺の里ということになります。

多くの人の願いが込められた芋焼酎「幸浦」。取材させていただいた皆さんが、「この焼酎が幸浦地域活性化の起爆剤になり、そしてその活力が袋井市全体に広がって欲しい」と語ってくれたのが印象的でした。

荒廃農地再生に向けて生まれた光。この光がきっかけとなり、かつてのような海辺の里となる日も近いのかもしれない。