



TAKE ACTION
YOSANO BRANDING

うちのまち

vol.01

うちのまちって?

加悦谷平野の冬の朝。
霧をまとったクモの糸は、
朝日を浴びてシルクの
ような輝きを放っていた。

恵みを生み出す田畑は
現在、冬ごもり。
鉛色の空の下、
寂しげな景色が広がるが、
大地に顔を近づけると、
そこには命が光っていた。

隣の芝生は青い。
「うちのまちには何も無い」。
そんなつぶやきが聞こえる。
そうだろうか。
腰をかがめて見てみよう。
ほらそこに、
キラリと光る何かがある。

かへ新聞「うちのまち」は、
与謝野のいいところの
伸ばすために生まれました。
あなたの小さな発見に、
ちょっとデザインを加えて
届けます。名付けて、
与謝野絶景プロジェクト。
輝く子どものまなざしを。
じいじあばの手仕事を。
いつもの見慣れた風景を。

育てよう。みなおそう。
うちのまち。
キラリと光る
あなたの一枚を
待っています。



「あなたの絶景」募集

あなたの知っている与謝野町の「絶景」
を教えてくださいませんか？ 素敵な景
色はもちろん、人々が働く姿、愛らしい
子どもたちなど、あなたが「これは絶
景だ!」と思うものなら何でもOK。特
に素敵なものは、「うちのまち」や与謝
野町公式SNSページで掲載・表彰させ
させていただきます。応募枚数に制限はあ
りません。ご応募お待ちしております。

SNSで応募

FacebookかInstagramで、与謝野町の
公式ページ(IDは yosano.town)を
フォローしてください。下のQRコード
からもアクセスできます。その後、写真にハッシュタグ
「#与謝野うちのまち」と
「一言コメント」をつけて投
稿すれば応募完了です。
Facebookの場合は、応募
する投稿のプライバシー設
定を「公開」にしてください。

メールで応募

下記のメールアドレスまで、写真に一
言コメントとお名前・連絡先を添えて
お送りください。
syokokanko@town.yosano.lg.jp

お問い合わせは、与謝野町商工観光
課(0772・43・9012)へ



砂糖も酒粕も入れず 愚直な甘酒40年

谷口酒造



谷口酒造の甘酒は酒粕を使っていないので
アルコールは0%。杜氏の妻・葉子さんのお勧めは
ミキサーで牛乳と混ぜた「甘酒スムージー」

甘酒を、これほど真面目に仕込む蔵
が他にどのだろうか。

明治4年創業の谷口酒造。厚い壁
の扉を開くと、杜氏の谷口暢さん(59)
が蒸した米に麹菌の種を振っていた。
「シャラシャラ……」。抹茶のような煙が、
米の湯気と混ざり合う。硬めに炊いた
米に麹菌をもみ込み、一日かけて増殖
させる。温度と湿度を巧みに操り、麹菌
を米の芯まで入り込ませるのだが、仕込
む時の気候条件は毎年違う。微妙な違
いが仕上がりに響く。「長い間この仕事
をやっているけど、本当に難しい。毎年
1年生の気分だよ」。汗だくの谷口さん
から酒造りの奥深さが伝わる。

原材料は米麹だけ

甘酒造りは、主力の「丹後王国」など
の酒を仕込む試金石。酒のきばえを
占う意味もある。だから造り方は酒と同じ。
米麹と大江山の清水しか使わない。
砂糖は足らず、米のデンプンを極限まで
糖化させて優しい甘さを引き出すのだ。
「飲む点滴」と呼ばれる由縁は、そこ
にある。「嫁に来るまでは、甘酒といえば
酒粕に砂糖を入れて作るものと思ってい
た。米麹と水だけでこんなに甘くなるの
だから、すごいですね」。そう話す妻・
葉子さん(56)の手はツルツルだ。必須

アミノ酸やオリゴ糖が豊富に含まれて
いる。昨年から「飲む美容液」とも呼ばれ
始め、女性の注目の的。新潟県南魚
沼市の酒造会社「八海山」は甘酒工場
まで建てて売り出しているほどだ。

にわかに関心を浴びているが、谷口
さんの仕事は変わらない。家族ら4人
で麹を育て、手入れを重ねて袋に詰める。
習った製法を40年以上愚直に受け
継いでいるだけだが、近くの田んぼで
育った米を使い、その米が育った清水
で醸す甘酒は混じりけなしの与謝野
100%。全国を見渡しても、相当にこだ
わった「甘酒プレミアム」といえるだろう。

「飲んでくれる人を増やしたい。そう
すれば、もう少し米をたくさん買えるから
」。谷口さんは米麹の温度を見ながら
つぶやいた。この蔵が140年以上も続
くのは米を育てる農家のおかげ。高齢
化が進む中、育てた米を買い支えられ
る蔵でいたい。「契約栽培の量を増や
せると安心して稲作ができる。酒を造る
ことで地域の農地をできる限り護りたい。
それが、酒蔵の使命です」

スムージーがお勧め

酒造りはハードだ。一見ふくよかな
谷口さんだが、冬が来るたびに「7%は
やせる」という。疲れた時に飲むのが
甘酒スイーツ。谷口さんは「次の日に疲
れが残らない。大阪で暮らす甥が、必
ずほしがら『栄養剤』だ」と話す。葉子
さんのお勧めは、ミキサーで牛乳と混ぜ
た「甘酒スムージー」。飲んでみると「何
だこれは」と驚く味わいだ。

甘酒が苦手という人も楽しめるスイ
ーツを創りたい。記者は、同町下山田の



欧風ダイニングキッチンに甘酒を持ち
込んだ。岩西拓男シェフが試したのは、
同町滝の「あつふるふあ〜む」で栽培
するリンゴと、京丹後市久美浜町のヒラヤ
ミルクのヨーグルトのコラボ。飯尾醸造
(宮津市)のにごり林檎酢を数滴垂らし
ミックスさせると、酒臭さを感じさせぬ
チフワなスイーツに仕上がった。妻・祐
子さん「家庭で簡単にできる。酸味
のある果物を加えてアレンジすると楽し
い。岩西シェフは実は甘酒が苦手だ
が「これはおいしい」と太鼓判を押した。

米が麹菌と出会って甘酒が生まれる
ように、甘酒は丹後の多彩な食材と出
会い、人々のアイデアによって食べる人
を幸せにする。谷口酒造は変わらぬ甘
酒を造り続け、価値ある田んぼは護ら
れる――。そんな未来予想図が見えて
きた。この新聞が、与謝野の未来を創
る青写真になればいいと思っている。

甘酒は350円で400円。問い合わせ
は谷口酒造(0772・42・2018)。

かわらぬ酒 かわる酒

Eternal & Nova

与謝野町を潤す野田川の上流に二つの酒蔵がある。
米どころの加悦谷平野。酒蔵の進む道は、稲作農家の
未来と重なる。岐路に立つ二人の杜氏を追った。

世界進出へ 異次元の挑戦

与謝娘酒造

創業明治20年。谷口酒造から約300
m離れた与謝娘酒造。木製の大きな扉
を開くと、鮮やかなラベルの瓶が目に見
え。4種類のシリーズ。「特別純米・
無濾過生原酒」と書いていなければ日本
酒と分からないだろう。杜氏の西原
司朗さん(36)が新たな挑戦に乗り出し、
町特産のコシヒカリ「京の豆っこ米」の
純米酒を醸したのが2年前。程良い酸
味と、どっしりした旨みが反響を呼んだ。

ワイン酵母とリンゴ酸酵母

今季は米の仕入れを2倍にして、豆
っこ米シリーズの「新種」を仕込み始めた。
きっかけは経済産業省の補助事業。豪
州へ地酒を売り込む機会に恵まれた。
昨年8月にシドニーへ。バーで「sake」
のイメージを尋ねると、若い女性は「そ
れって強いお酒でしょ?」と話した。百
貨店ではウイスキーの横に並べてあった。
そうか。もっとワイン感覚で飲める
酒を造ろう――。試したのは、ワイン酵
母とリンゴ酸の酵母を使った酒だ。
純米酒は山吹色をしている。見た目
はほとんど白ワイン。そこにリンゴ酸
の酵母が働くと、フレッシュな甘酸っぱ
さの後に米と麹の旨みが広がるsakeにな
った。ワイン酵母タイプは「ぬる爛」に
すると香りがいっそう豊かになる。魚は
もちろん肉料理との相性もいい。アル
コールも控えめだ。「日本酒が苦手な
女性が『これなら飲めるわ』と喜んでく
れた」と西原さん。手応えを感じている。
今年で創業130年。父・一男(はつお)



酒造りがこんなに面白いと思ったことはない。飲んだ感想を聞かせて
ほしい。未来を担う新しい酒を育てるために

――西原司朗(与謝娘酒造・杜氏)

さんが2011年に他界して杜氏を継いだ
が「ちゃんと売れる酒を造ることが第一
だった」。地元の人が望み味を守ること
が使命。冒険は二の次だった。

先輩が道を拓いた

しかし、飲む人の好みは多様化して
いる。東京農大醸造学科の先輩、向井酒
造の向井久仁子さん(41)=伊根町平田
=は1999年に町内の古代米で醸した
「伊根満開」を発売した。当初は「こん
なもん酒じゃない」という声もあったが、
京都駅南のイオンモール内にある「浅
野日本酒店」の売り上げランクはいつも
トップ。「世界一のレストラン」と称され

るデンマークのnomaまでもが扱う。海
外でも日本酒が食前酒や食中酒として
出てくる時代。多彩な食に合う酒が求
められている。久仁子さんは「おいしい
酒はどこにでもある。必要なのはこだわ
りと、それを伝える努力です」と話す。

小さな酒蔵。地産地消と言えれば聞こ
えは良いが、実態は量産して遠方へ売
り込む余力がなかった。今や時代はポ
ーダレス。インターネットで世界に発信
できる。西原さんも昨年末、浅野日本
酒店に売り込みをかけた。選りすぐりの地
酒に分け入って力試しを始めている。

与謝娘の挑戦は、与謝野特産の「豆
っこ米」を広める突破口でもある。全国

でブランド米がしのぎを削る中、酒で豆
っこ米のおいしさをPRするユニークな
戦略だ。杜氏としては、豆っこシリーズ
が売れば米の仕入れを増やせる。生き
物に優しい米作りを広げることができる。
酒が農業振興の核となり、与謝野
ブランドが育つといい。道は長いが
確かな一歩。「10年前と比べれば異次
元だけど、酒造りがこんなに面白と思
ったことはない。飲んだ感想を聞かせ
てほしい。町の未来を担う新たな酒を
育てるために」。今日も酒を仕込み、配
達に回りながら、西原さんはそう願う。

720mlの瓶で税込み1440円。問い合
わせは与謝娘酒造(0772・42・2834)。



豆っこ肥料 「芽生え」の時

与謝娘酒造が使う「京の豆っこ米」は、
与謝野町直営の工場で作る有機質
肥料で育てたコシヒカリ。新潟県の魚
沼産と肩を並べる評価を得ている。豆
っこ肥料は町内の豆腐工場から出るお
からと魚のあらが原料。田んぼの周り
の水環境に優しく、農家にも好評だ。

これまでは「循環型社会づくり」の名
の下に生産者へ1㎡50円前後で提供し
てきたが、肥料製造は毎年1400万円も
の赤字だ。一方、足かけ15年の成果は
農家の声に現れる。ある農家は「豆っこ
肥料を使うと稲穂の色が濃い。元気な
田んぼは一目で分かる」と話す。「も
っと肥料がほしい」という希望が多く生
産が追いつかない中で、次のステップ
へ踏み出そうと町は機械を新しくして生
産を倍増させ、商材化する意向だ。町外
にも販売をかけていくという。元気な土
を育て、生き物いっぱい田畑を作る
活路を「肥料」に見いだそうという戦略。
雪が溶けて新芽が芽吹くころ、豆っこ肥
料の挑戦も芽生えの季節を迎える。