



①どぶろくの原材料となるコメを栽培している長島字境田地内の圃場。米づくりに適した環境で良質なコメが収穫される／②県工業技術センターの職員からアドバイスをもらい、必要な技術や知識などを習得／③手作りだからこそ同品質の商品を造るために、温度や重量などの管理を徹底している／④仕込みから2週間ほど寝かせて完成した「一音」。飲んだ人が心穏やかになることを願い、中尊寺建立供養願文の象徴的な言葉を冠した



①自前のコメを使ってどぶろく製造に取り組む「どぶロック」のメンバー5人（代表の千葉志津子さんは写真左から2番目、鈴木ゆり子さんは写真左から1番目）／②平泉字上野台地内に整備したどぶろく製造所／③福島県国見町で開催された「くのみ道の駅大交流フェスタ」の様子。どぶろくの試飲を行い、飲んだ人から直接感想を聞き、味の改良に役立てた



「ピンクのどぶろく」が新発売

出店した各イベントなどで、女性や若者もどぶろくに興味があることに気づき、若い人向けの新商品を開発しました。

赤色発酵酵母を使い自然なピンク色に仕上げ、アルコール度数は通常のどぶろく15度に比べて8～9度と低くなっており、飲みやすいのが特徴です。

道の駅平泉などで、12月中の販売開始を予定しています。



かわいいハート型の瓶に入った新商品！クリスマスや桃の節句にぴったりの色合いです

よらく 興楽 (300ミリリットル、1,200円※予定)
(200ミリリットル、700円※予定)

町にどぶろくを定着させたい
「最初はちよっとした手伝いのつもりが、楽しくて今では毎日どぶろくの仕込みをするようになった」と笑って話すのはどぶロックメンバーの鈴木ゆり子さん(10区)。鈴木さんは「正直売り上げはまだまだ厳しいのが現状。今後も研究を重ねていき、地域の人たちに喜ばれるどぶろくを造りたい」と意欲を見せます。

「平泉の特産品としてどぶろくを定着させるためには、さまざまな年齢層に好まれる必要がある。味や色、容器などまだまだ改良の余地はある」と先を見据え、商品開発に励んでいます。

イチオシ！

平泉のどぶろく 一音 (720ミリリットル、2,500円)

原料は、丹精込めて作られた町内産ひとめぼれと地元で清浄な水。

ほんのり甘く、豊かな風味とまろやかな口当たりは格別。平泉の恵みを舌で感じる逸品です。



陶器、瓶、パウチタイプで200ミリリットルから720ミリリットルの5種類が道の駅で発売しています

Chapter 3

コメ × 土産品

米どころならではの酒を造る

自然豊かな平泉の地で育まれたおいしいコメ。その大地の恵みを生かした、ここにしかない酒「どぶろく」を造る一。5人が思い描いていた夢は、時間をかけて現実となりました。どぶろくを地域に定着させるため、商品開発を続ける姿を追いました。
※どぶろくとは、コメを原材料にかすをこさないままの白く濁った昔ながらの酒。

特産物のコメを生かしたお酒

「平泉の一番の特産物はコメ。道の駅開業に合わせ、コメを活用した土産品としてどぶろくを売り出したかった」と話すのは、「平泉のどぶろく」一音を製造販売している「どぶロック」代表の千葉志津子さん(一関市花泉町)。国のどぶろく特区を活用した取り組みで、千葉さんは「地域農業の活性化にもつながれば」と思いを語ります。

町6次産業化促進支援事業を活用して千葉さんが経営するレンタカー店敷地内に製造所を整備し、2017年3月に「その他の醸造酒製造免許」の交付を受け、どぶろくの醸造を開始。原料となるコメは町内の水田を借り、農事組合法人アグリ平泉の協力を得て栽培したひとめぼれです。手作りのため大量生産は難しく、月約100リットルほどの製造で、販売する道の駅平泉などではすぐに完売するほどの人気商品となっています。「平泉産のコメのおいしさを生かしたどぶろくに仕上がっている。『おいしい』と言ってくれるリピーターも多い」と自信をのぞかせます。

愛情込めて造ったどぶろく

どぶろく造りは子どもを育てているようなもので、同じ分量で造っても、温度や湿度が違えば全く違う味になってしまいます。そのため同じ味になるように、毎日愛情を込めて管理をしています。昔ながらの手作りのどぶろくを、ぜひ味わってみてください。



「一音」のファン
よし ずみ たみ ゆき
吉積民行さん (12区)

豊かな香りと濃厚な飲み口

「一音」は、アルコール度数が高めで、こうじの豊かな香りと濃厚な飲み口を楽しむことができるどぶろくです。コメ粒の感触も残っており、コメのうま味をより感じます。口当たりがよく、飲みやすいどぶろくのため、ついつい多く飲んでしまいます。



「どぶロック」メンバー
しづこ さとう
佐藤美津子さん (5区)