

【「どぶろく」を生かした地域づくりと「森の市」の取り組みについて】

H：平成17年10月に「どぶろく」の製造許可を取り、今年で6年目になります。平成22年度に第25回「高知県地場産業賞」をいただき、これを生かした外商を進めようと皆で力を合わせて頑張っています。そのためには、「どぶろく」が生酒のためあまり日持ちしないということで、長期保存を可能にして、店頭へ並べられないかと、現在「火入れ」（加熱処理）を勉強しています。

地域づくりにどぶろくを生かそうということで、どぶろくを使った饅頭やプリン、ゼリー、シュークリームなどを作っています。村内の方に振り分けて作っていただいた商品を、自分たちがイベントへ持って行き、販売しています。どぶろくを使ったシュークリームは、香りがよく、大変おいしいです。

また、（中小企業庁の「小規模事業者新事業全国展開支援事業」の）補助金を活用して、新しい顧客開拓のため、「飲み比べセット」（1合瓶7本セット）を作り、PRしています。

（どぶろく以外の取り組みとしては、）昨年9月に村内唯一の食料品雑貨店がなくなり、高齢の方たちが大変困っていたので、「どぶろく組合」が協力して、月1回「森の市」を始め、野菜や総菜等を販売しています。村の皆さんも協力していろいろなものを出してくださいまして、細々とやっていますが、現在、村の商工会がアンケートを取って勉強してくれているようですので、近い将来、何とかなるんじゃないかと考えています。

知事：どぶろくシュークリームってすごいですね。初めて聞きました。それから、どぶろくを7本セットでパッケージにして売られたり、本当に発信力があると思います。

地場産業賞も「どぶろく」という商品そのものに加えて、「どぶろくをつくることによって村おこしをする」という企画が素晴らしいということで受賞されたんですよね。

だんだん、どぶろく特区が全国的に増えてきていますが、そのライバルとはどういうふうに戦っていくのですか？

H：どぶろく特区の許可は、中国・四国で一番三原が早かったので、他の中国・四国の方が三原に視察に来られて、話を聞いて帰ってから許可を取ったそうです。この地域のどぶろくの味に自信がありますが、県外から来られた方も、「他の地域のどぶろくと全然味が違って、おいしい」と、言ってくれます。

知事：私もおいしいと思います。地域アクションプランとして取り組んでいただいていますので、今後とも一緒にPRや売り込みをさせていただきたいと思います。

お話にあったように、保存ができるようになって、店頭に並べられるようになったら、今よりも売り上げが増えるのではないかと思います。今年の4月からは県の工業技術センターに食品加工研究棟を設置し、技術支援も行っていますので、是非使っていただきたいと思います。

次に、食料品雑貨店の閉店についてですが、特に移動手段のない高齢者の方が本当に困っておられると思います。西土佐地域では、大宮産業さんが大変活躍されていますが、地域での買い物の場、また、その買い物が出来る場所に行くための移動手段の確保、整備等が、今後の中山間対策の中でもポイントになると考えています。

中山間対策に関しては、今までもいろいろなトライ&エラー（試行錯誤）を繰り返しているんですが、来年度に向けて、もう一段強化しないといけないと思っています。そのために、今年秋にかけて（中山間地域で暮らす方々の生活実態などを把握するため）、大規模な集落調査を実施し、その調査結果を基に、県としてどういうことが出来るのか検討を深めたいと思っています。是非、またいろいろ教えていただければと思います。