

里づくり

人に学び、地域に学び、今できることから始める

CONTENTS

- 地域づくりリレーインタビュー
余市リキュールファクトリー
代表 寺尾光司さん
- ふる水指導員レポート
上川町 辰巳明美さん
- 事業実施地区紹介
オホーツク農村ツーリズム連携会議



地域づくりリレーインタビュー

余市町の美味しい果物を一年中味わって欲しい
「余市リキュールファクトリー」の取組について

寺尾 光司 さん

余市町出身。日本酒造りに15年携わったのち、地元のフルーツをテーマにしたお酒を造るために独立。日本三大杜氏の一つ南部杜氏、酒造技能士1級などの資格を保有。



余市リキュールファクトリー 代表 寺尾光司さん

●「余市リキュールファクトリー」を開業した経緯をおしえてください

2021年の4月に開業しました。もうすぐ丸3年になります。コロナの真っ最中の開業で、当初は販売面で苦労をしましたが、最近は順調に売り上げを伸ばして

ています。

もともと、独立したい、やっぱり一人で好きに造りたいという気持ちがありました。使われている立場では、「こういう味でつくりたい」という気持ちがあっても、決められてしまう。もっとうちしたいという気持ちもありました。

本当は日本酒を造りたい、日本酒についてはこれまで杜氏として金賞を受賞したこともあり、自信もありました。ただ、新規の清酒製造免許というのは、もう何十年も許可されていなくて、既存のメーカーから譲り受けるにしてもとんでもない金額がかかってしまうので現実的ではありませんでした。さらに、日本酒には法定製造数量というのが決められていて、1年間に最低でもこれくらい造らなければならないという数字があって、それがワイン等の10倍くらいで、簡単に始められるものではなく、そ

れこそ町を挙げてのものになってしまいうので、それならば、自分一人で作れるレベルのものがいいと考えました。

大学の時に千葉県に進学したんですが、その時に感じたのが余市の果物の美味しさでした。この果物を使った余市の特産品というのがなかなか見えてこなくて、それならば自分が誰も使っていない余市町の余市町のリキュール特区の免許を使って、余市町の美味しい果物を使った酒造り、それまではワインに使っているブドウくらいしかなかったのも、もっと美味しい果物がいっぱいあるという事を知って欲しいという思いからリキュールづくりを始めました。



JR余市駅から徒歩で約2分の場所にあります

●やはり前職の経験が生きているという感じでしょうか？

前職の日本酒の酒蔵メーカーでは、最初は営業職を希望して就職したのですが、製造部門に回されてしまいました。しかし、やってみたらすごく自分に合っていることが分かりました。

前職では試作品を造るのに対し、積極的に推奨してくれていたもので、いろいろな新作をどんどん造っていました。アロニアというブルーベリーに似た果実でワインを造ったり、みりんを造る過程で出たみりん粕から酢を造ったりもしていました。

リキュールの開発も前職では行っていたんですが、日本酒よりもわかりやすく、素直に美味しいと思ってもらえると感じていました。ただ、その時に造っていたものは、アルコール度数が10%と



おしゃれな立て看板が出迎えます

決められていて、自分としては、5%の方が絶対に美味しいものが作れるとの思いをもっていました。

●リキュールの原料はどのように調達しているんですか？

今では、農家さんが直接持ってきてくれるようになりました。こちらから依頼する事もあるのですが、去年くらいから声をかけられないほどに、次々といろんな人が持ってきてくれるようになっていきます。本当にありがたいし、果物産地ならではの動きだと思っています。

なぜそのように簡単に持ってきてくれるかというと、1ロット40kgという、農家さんにとってはたいした量ではなく、気軽に持ってきてくれる量だからなんです。また、1種類リキュールを造ったら、違う種類でも造って欲しいという気持ちになるようで、だんだん楽しくなってきた、どんどん持ってきてくれるようになるんですよ。

要するに、リキュールを造るといふことは、イメージとして「農園グッズ」を作るといふことなんです。農園には果物はもちろんあるんですけど、果物の旬は極端に短いので一瞬しか味わえず、早く捌かなければならないので、自分の果物を持っている時間というのはすごく短

いんですよね。それをお酒にしたら賞味期限がなくなるので年中売れる、しかも今までは、余市町のリンゴ、余市町のブドウというくくりで、せいぜい品種ごとに分かれているくらいだったものを、余市リキュールファクトリーの場合、農園の名前、品種が表示されているので、お気に入り農園ができ、リピーターになってきています。この農園の果物のお酒が飲みたいという風にお客さん側も変わってきています。



色とりどりのリキュールが並んでいます

●今ではすべてのリキュールのラベルに農園の名前、品種が表示されているのですか？

そうです。ただ、原料の都合によって

は余市町産というのもありまして、ブルーベリーのように品種が細分化されていますが、その品種だけというやり方ができないので、そういった場合は「ブルーベリー」と表示します。基本的には、余市町のどこどこ農園のこの品種という風に表示しています。



品種と生産者が表示されています

●ということは、「A農園のふじ」、「B農園のつがる」といった形で表示されていて微妙に味が違うということでしょうか？

それが、微妙じゃないんです。結構違うんですよ。最初はそこまで細かくしようとは考えていなかったんですが、品種の少なさをカバーするための方策でした。余市町の特区の免許を使うようになったときに品種が限られていて、11種類、うち2種類は栗とクルミなので、9種類しかお酒の種類が出来ないとするとちょっと少ないのでどうやって行こうかと考えたときに、農園ごと品種ごとに造れ



説明があるので選びやすいです

●店頭には常時何種類くらいのリキュールがあるんですか？

去年は「常時25種類くらいですよ」と、いろいろなどところで言っていたんですが、今は店頭で50種類ほどあります。私がコントロールできないくらい、いろいろな人が果物を持ってきてくれるようになってきたので、1件の農家さんと繋がったら7〜8種類増えるような状態です。

●そのようにして出来上がったものを農園の方が自主的に宣伝してくれていくような状態ですか？

そうですねですよ。ほぼ一人でやっているのですが、平日に仕込みをして、土日に店を開いて売るという形でスタートしたんですが、ありがたいことに平日にも店に訪れる方が増えてきて、ほぼ毎日開いている状態です。そうなれば、売り込みにかける時間が少ないんですよ。そうしたときに、農家さんは自分の農園と品種が表示されている農園グッズであるリキュールがあれば、やはり宣伝してくれるんですよ。少なくとも身の回りの人には言ってくれますし、私では絶対にたどり着かないような人に言ってくれて、その人が買いに来てくれたこともありまますよ。

●今現在、どれくらいの農家さんとお付き合いがあるんですか？

25軒ほどですが、まだ増えていっている状況です。

少し話が変わりますが、最初は余市の特区を使って始めたのですが、今は限定解除したので、いろいろな地域の人と繋がれるようになりました。最初は余市の果物でベースを作っておいて、他の地域から果物などを受け入れて、地域特産品づくりを行っているこうとしています。

これも前職での経験が大きく関わっていて、市町村を回って地域特産品の話をまとめる営業活動を行っていた時に、いろいろな地域で、お酒を造りたいという意思は確実にあるのですが、なにがネックになっていたかというところ、ロットの大きさなんですよ。最低発注単位の1000本でも、売るのが困ってしまうところが多くて断念してしまう。

それならば、本当にスモールビジネスだけど、話題になるのだったら100本でもいいんじゃないか、好評だったら何回も作ればいいんじゃないかという考えで提案して、とりあえず100本くらいつくってみたところ、ちよつと話題になって売れ始めたところ、ちよつと話題にならなくなってしまいました。

好評だったらちよつとずつ増やしていけるといいうのは、大手には難しく、キヤラかぶりしないので、こちらの方向でも伸ばしていきたいと考えています。

●余市町内以外にも取り扱った事例はどのようなものがあるんですか？

地域特産品ではないのですが、恵庭のブルーベリーや、札幌の南区の千両梨で造りました。地域から来ることを予想していたんですが、酒屋さんから「オリジナルのリキュールを造りたいので、この梨を使って造ってください。」と依頼がきたり、苗屋さんから苗を作る過程で出

てくる果物からリキュールを造って欲しいという依頼もありました。あと、北斗市の酒屋さんから、マルメロというあまり聞きなじみのない果物でお酒を造って欲しいと依頼があり、量は少なかつたのですが地域活性化の一助になればとの思いで造った事もありました。



限定6本のマルメロリキュール（右から2番目）

●リキュールを造るに当たってのこだわりはありますか？

なるべく果物そのままの味にすることです。あまりいじらないで、少し味を調べてあげる程度にすると、すごく美味しいくなるんですよ。その果物の持つ最高の味、もう少し甘く、もう少し酸味があれば、といったところにあわせてあげるようにしています。お酒がある状態で、

元の果汁の味に近づけたい。アルコールというのはすごく辛口なので、アルコールを添加した時点ですごく美味しくなるんですよ。お客さんから「果汁にアルコールを入れただけでしょ？」と言われることがあります。そうではないんです。果汁というのはバランスがとれていて、完成されたものなんです。

30%アルコールを入れた時点で、日本酒度で説明しますが、 42.5 という超辛口になってしまいます。マイナスだと甘口、プラスだと辛口になり、 $+3$ でも結構辛口、 $+5$ にもなるとはつきりと辛口になります。ですので、30%アルコールを入れた時点で、味が一瞬崩れてしまうので、甘みや酸味を足してあげて味を調整、元の果汁の味に近づけるように、ただひたすらやっています。それがこだわりですね。その農園、その農園で違う個性をすごく大事にしていて、同じ品種だから同じ味にするという考えは全く持っていません。

●リキュールを造る工程を教えてください

果物の果汁を搾る↓アルコールや甘み、酸味を加えて味を調える↓瓶詰めして加熱殺菌したら完成です。工程としてはすごくシンプルです。シンプルなのにすごく難しいです。日本酒に比べると調整する部分がすごく少ないです。日



リキュールの工程を説明してもらいました

本酒は味を決める要因がすごく多くて、気をつける点もすごく多いのですが、その代わり一カ所失敗してもそれをカバーする方法が歴史も長いこともあり、確立されています。リキュールに関しては、原料処理（搾り方）、味の調整の2点しかないのです、そこにはかなり気合いを入れていきます。アルコールと果汁を混ぜているだけと思われがちですが、きれいな色を出すには熟練した技術が必要です。例えば、果汁の状態が入ってくるものの中には、酒石酸という石がゴロゴロ入っているものや、本当に濁ってしまったものもあり、それをクリアにしているかなければならないので、そこは知識や技術が必要です。ただ、そんなことはお客さんには言う必要もなく、美味しいものを素直に味わって欲しいと思っています。

●苦勞していることや、困難だったことはありますか？

搾るところですね。味をまとめるのは、その場で自分がやるしかないし、絶対にまとめられる自信はあるんですが、果汁を搾るのにいつも苦勞をしています。やったことのない初めての果物を搾るときは、お願いだからちゃんと搾れて欲しいと思いつつやっています（笑）すごく苦勞します。プルーンなどはすごく大変で本当にイヤになります（笑）ブルーベリーも、色々な搾り方を試行錯誤してやっと今の搾り方にたどり着きました。この搾り方は、誰にも教えたくないですね（笑）

プルーンは特に大変と言いましたが、最初に搾ったときは、全然搾れなくて、その果実からどれだけ搾れたかの率、搾汁率というものがあるんですが、大体70%搾れば良い数字なんです。プルーンは最初20%くらいで、全然搾れませんでした。特にペイラーという品種は搾りづらく、その品種は農家さんに、持ち込まないでくれとお願いしていますよ（笑）

あと、ありがたいことに農家さんがほとんどん持ち込んでくれるようになったので、生産が追いつかず、材料の置き場に苦勞することや、種類が増えすぎたせいで、一つ一つの売り上げが伸びないことですね。種類を絞ることは、商売上、

本当はやった方がいいんでしようけど、そこはお客さんの楽しんでくれているので、やれないですよ（笑）



トマトリキュール（吉川農園・桃太郎ワグナー）のトマト生産者 吉川丞治さんと

●今後、やっていきたいことや目標について教えてください

余市町内のすべての農家さん、うちに果物を持ち込んでもらいたいんですね。あとは、北斗市で行ったような、地域特産品の取り組みですね。大手では頼めないような、小ロットでの発注依頼も出来ますので、気軽に頼んで欲しいです。

ただ、テーマとして地域のものというのが大前提にあるので、そこだけは守っていききたいですね。

あと、余市町内では、いい感じのスパイラルが出来上がりつつあるので、仁木町にもそれを広げていきたいですね。最終的にはすべての町にリキュールファクトリーが出来ればと思っています。

●最後に寺尾さんから宣伝事項がありましたらお願いします

とにかく店に来て欲しいです。全種類試飲が出来ますし、来るたびにリキュールの種類が違うので楽しいと思います。自分に合うリキュールを探す楽しみもあるので、是非余市に足を伸ばしてください。

あとは、地域でお酒を造りたいという方がありましたら、是非気軽に声をかけてください。地域の特産品のお酒を飲みたい人、造りたい人もいっぱいいるんですけど、ちよつとハードルが高いんですよね。でも、地元のお酒というのは本当にいいものなんです。世界に一つしかないリキュールを造れるのですから、是非、有効に使ってもらいたいと思っています。

寺尾さん、ありがとうございました。余市町のフルーツの美味しさそのまま詰め込んだリキュールの取組はとても興味深く、大変勉強になりました。皆さんも是非、余市町まで足を運んで自慢のリキュールを召し上がってみてください。

余市リキュールファクトリー
 住 所…余市郡余市町黒川町8-2
 電話番号…090-9526-9773
 休業日…平日不定休
 営業時間…午前10時～午後6時
 （平日の営業日に関してはお問い合わせください）

地元食材で作った大福で 上川町の魅力を発信！ カフェ『もちごやママ』

上川町 辰巳明美指導員の取組

20年ほど前、もち米農家の奥さん仲間たちと始めた『ハッピー大福』。それが私の現在やっている『もちごやママ』の原点になります。

私が住んでいる北海道上川町は人口が三千人のとても小さな町です。上川町は、大雪山国立公園を有し、層雲峡温泉という人気の観光地もあり、人口が少ない割には、季節に関係なく観光客の方々が行き来する町です。この町の農家に嫁いで40年以上。上川町は餅米団地なので私の農園でももち米を栽培しています。



上川町 辰巳明美指導員

上川町という小さな町のもち米をもっと広く知ってもらいたいと、同じ農家仲間の母さんたちと、町内のお菓子屋さんの一角で部屋を借り、冒頭でお伝えした『ハッピー大福』という名前で大福づくりを始めました。もち米だけでなく、大福に使われる素材もすべて上川町産にこだわって作った大福を多くの方に喜んでいただけていました。当時としては珍しく甘さが控えめでもちの甘味や小豆本来のうまみを感じる大福を作っていました。

しかし、そのお菓子屋さんがお店をたんでしまうことになり、私たちは大福を作ることができなくなりました。作る技術や熱意はあっても場所がなく、多くの方に惜しまれ、私たちも「どうにかできたらいいんだけどな…」と残念な気持ちでいたところ、令和4年、突然夫が私にこう言いました。

「残りの人生、お前のしたいことをし

てみたらどうだ？金銭的なことは協力してあげるから、大福づくりを再開してみないか？」

私は驚きと嬉しさと不安でいっぱいになりました。「一体どうやって？」「やってみたいけど一人でできるだろうか？」「ちょうどそのころ、長女が勤めていた職場を離れカフェをやりたいと言っていたので、私は長女と二人でお店を構えることにしました。」



「もちごやママ」開店時に家族で

令和5年1月21日、家の近くに平屋の真つ青なお店『もちごやママ』をオープンしました。半分は私やパートさんたちが一緒に餅を製造する工場、もう半分は長女がやりくりする販売所兼カフェです。

『もちごやママ』の名前の由来は、最初家の納屋を改造して建てる予定で建

設会社さんの設計図に『餅小屋』という仮の名称で入れていて、その響きが現代では少し新しく感じるのでは？というのと、ひらがなにすることで見た目の柔らかさを感じることから、『もちごや』にしました。そして、『ママ』は、私の住む地域が菊水という名前であることから、菊を英語でママというのと、母のママを合わせた意味合いで付けました。今では、町内外の方に『もちごやさん』とか『ママさん』と親しみを込めて呼ばれています。

20年前に始めた『ハッピー大福』同様、大福に使われる原料は上川町産。味付けは砂糖と塩しか使っていません。そのころからさらにパワーアップしたといえ、オリジナルで『大豆餡』を作ったことです。私の農園では大豆も育てており、肥料から手作りのこだわり有機肥料で作っています。数年前まで町内のお豆腐屋さんがこの大豆で豆腐を作ってくれ



色とりどりの大福

ていました。真つ白で甘みとうまみが全然違うと評判だったのでとてもありがたく思っていました。この大豆を使って大福にできないかと試行錯誤して出来上がったのが大豆餡です。蒸した大豆を刻んで砂糖と塩で3時間以上練り続けて作っています。ナッツのような食感ときな粉のペーストのような味なので小豆餡が苦手な方にとっても好評です。

また、10年以上前から長男が仲間たちと一緒に立ち上げた団体で『大豆コーヒー』を作っていたこともあり、餅の中に大豆コーヒーを練りこんだ、大豆餡大も老若男女問わず人気の大福で、オリブオイルで揚げ焼きにした焼き餅も好評です。



大豆コーヒーと焼き餅



あんこづくりの様子

夏や冬の行楽シーズンでは、当店が観光施設『大雪森のガーデン』が近いことや、『層雲峡温泉』の行き帰りの途中などで多くの観光客の方々が足を運んでくださいます。大福は動物性のものを一切使用しないので、ビーガンやベジタリアンなどの外国人の方々にも喜んでいただいています。

町内では、普段使いだけでなくお土産や行事、催事などでの大量注文もあって、餅屋としての認識が広まり、肝心の農作業に支障が出るほど、毎日餅づくり、餡づくりを精をだしています。時々疲れや苦勞もありますが、『上川町産の食材で作っている』地元への愛情と誇り、そしてなにより喜んで下さるお客様がいるので日々頑張っています。

今後はこの大福を、ふるさと納税やイ

ンターネット販売などで地方発送できるように販路を拡大していく予定です。故郷上川を離れて遠くに住んでいらっしやるような上川町にゆかりのある方や、この町を知らずとも、もち米の産地であることを知っていただくきっかけになるようなことができればと思います。

大福だけでなく、のし餅を使っておかきを作り、冷凍でも冷蔵でもない賞味期限が長いお菓子も販売して、こちらも販路を拡大したいと考えているところです。

また、もち米を粉末にしてもち米粉を作り、カヌレやクッキー、シフォンケーキなどの洋菓子も販売しています。グルテンフリーということもあり喜んでくださる方も多いです。米粉は割と認知されてきていますが、もち米粉の使い勝手の良さも多くの方に知ってもらいたいと思っています。

そして、農園ではトウモロコシの収穫体験、地域の小学生の田んぼの農作業体験をしています。

店では工場内で大福やおはぎの製作体験をすることができます。この1年で道内外の方に体験していただきました。おはぎは小豆餡のほか、大豆餡、かぼちや餡の三色おはぎを製作していただきます。ほとんどの方が食べたことのない大豆餡とかぼちや餡のおはぎには驚きの声が上がります。

上川町の農業は少し縮小している現状ではありますが、だからこそ少量で試すことができる食材が豊富です。小さな町からどんなものが生まれるのか、いろんな可能性を秘めていることも多くの方々を知っていただきたいと思ひながら、娘と二人三脚頑張っています。

そしてなにより1年間ですが商売は素人ながらに、なんとかやってこられたのも、家族や地域の方々、観光客の方々のおかげです。いろんな方のおかげさまで、だからこそ、腰が曲がってもこのお店を続けていきたいと思っています。



店内から外を望む

もちやま

住 所…上川郡上川町菊水483
電話番号…080-900015406
定休日…毎週火曜・水曜
営業時間…10時〜16時

事業実施地区紹介

オホーツク広域地区 オホーツク農村ツーリズム連携会議

オホーツク地域は北海道の北東部にあって、オホーツク海と280kmの海岸線で接しており、総面積は、10,691km²と全道面積の12.8%を占め、約27万人が暮らしています。原始の自然をそのまま残す「世界自然遺産知床」をはじめとした、豊かな自然景観に恵まれているほか、冬季に海を覆う流水は、他の地域では見ることのできないオホーツクならではの資源がある魅力的な地域です。

「オホーツク広域農村ツーリズム連絡会議」では、管内7市町村の各地域で個性や特徴を生かして活動している行政団体や観光団体が所属しており、活動参画団体間の意見交換、情報交換を通じて人材交流を図るとともに、企画運営力のスキルアップを目指しています。

「教育旅行部会」と「体験コンテンツ部会」を運営し、それぞれの部会で、テーマを決め取り組みを実施しながら、連携して行くことを目標に活動しています。

【取り組みの実績について】

「教育旅行部会」では、教育旅行に対応した、体験型コンテンツ造成や試験実

施を行っています。

令和5年度は大阪高等学校科学探求部をまねき、SDGs学習体験「特定外来種ウチダザリガニの駆除体験」、JA人參選別工場見学」と「収穫体験」、食品加工や農作物の栽培を行っている地元美幌高校の課題研究活動の紹介や同世代での交流会を実施し、学校では経験できない農山村での「体験型プログラム」を提供し、参加した生徒さんから感想をいただきました。



特定外来生物ウチダザリガニの駆除体験



秋小麦畑の青空体験

- ・初めて人参をまるまる一本食べた。
- ・初めて小麦を見て、触ることができた。
- ・スパーで並んでいる人参は、色々な手順がある事を知った。
- ・軽い力で人参が引っっこ抜けて、力がいらないんだと感じた。
- ・ラーメン向きの小麦、うどん向きの小麦があることを知った。

※大阪高等学校科学探究部

体験アンケートより

「体験コンテンツ部会」では、農山漁村活用型の体験コンテンツ造成とガイド人材の育成に取り組み、体験型コンテンツを中心としたモニターツアーを実施し、旅行会社のエージェントと意見交換を行いました。

令和6年度は野鳥観察を軸とし一次産業の体験を取り入れたモニターツアーを実施するとともに、他のコンテンツと連動させ、スタンプリーを実施するなど更なる活動の進めて行く予定です。

【地域の活性化に向けた今後の展開】

オホーツク管内では、令和3年度における観光客入込客数は約579万人と観光事業における集客がすでにありますが、今後のさらなる地域活性化と相互間の連携を強化するため各団体の取組みを知り、広域連携体制の構築を図る必要があると考えます。

本活動組織により各組織でとり組んでいる事業の情報交換を行い、一次産業や地域資源を活用した新たな集客で今まで以上の地域活性化できるように、本活動を継続して行きたいと思えます。



野鳥観察