

どぶろく造りにかけた 3年間



地域おこし 協力隊 任期終了



令和4年1月末で地域おこし協力隊の太田泰さんが任期終了により卒業となった。太田さんは、平成31年1月に神奈川県から夫妻で移住し、地域おこし協力隊として着任した。主な活動地域は土湯温泉町で、元氣アップつちゆのもとでどぶろくを完成させることが目標であった。これは福島市がフルーツ盆地酒(ほんちしゅ)特区として認められたことを受け、スタートした一大プロジェクトであった。

協力隊に着任した1年目は、醸造所の建設から始まる。太田さんは、建設費用の補助金申請を任せられた。補助申請の手続きは未経験であり、悪戦苦闘したという。また、どぶろくづくりの勉強にも力を入れた。県内外の醸造所を視察し、実際の酒づくりの現場を学んだ。

試作を繰り返し、令和2年12月にようやくどぶろくが完成した。絶妙な発酵具合で瓶詰めし、爽やかな微炭酸が感じられるようにした。一番のこだわりは、飲んだ際に米の旨みが口の中で溶ける瞬間を感じられるようにした点だと太田さんは語る。

完成直後は、おもに土湯温泉町での販売や旅館での提供のみであったが、その後順調に販路を拡大。県の観光物産館ほか、市内のスーパーでも販売している。

さらに令和3年12月には、東京日本橋にある県のアンテナショップでも取り扱いを開始した。



「おららのどぶろく」
辛口・甘口 各300ml

- 販売店 -
おららの酒BAR醇醸蔵/加藤屋商店/道の駅つちゆロードパーク/
福島県観光物産館/いちい各店/日本橋ふくしま館MIDETTEなど

販路拡大を目指しながら、より美味しいどぶろくをつくるための努力は欠かさない。
任期を終えた今も、土湯温泉を盛り上げるため、酒米の蒸気と湯けむりのなか、酒造りと向き合う日々を送っている。



スーパーに並ぶ商品(左)どぶろく/右シードル



蒸した酒米を冷ます作業を行う太田さん