

能登島産の酒米を使った日本酒造りに取り組む七尾市の能登島観光協会青年部は、日本酒の銘柄を「能登島」に決めた。島では約20年ぶりとなる酒米が約3180*_{kg}収穫されており、島の住民に豊かな自然の中で育つ酒米で造られる酒に、愛着を持ってもらおうと願いを込めた。新酒は来年1月に完成し、島内外に島の新たな魅力として発信する。



島流し農園で酒米を収穫する参加者—25日、七尾市能登島祖母ヶ浦町 (能登島観光協会青年部提供)

「能登島」

島の日本酒

愛して

銘柄決定

来年1月に完成

20年ぶり酒米収穫

酒米は「五百万石」で、地元6農家の協力を得て能登島の向田町や鰻目町、野崎町などの水田7カ所で栽培した。今月25日には、青年部が能登島祖母ヶ浦町に設け、首都圏在住者らが農業体験できる農園「島流し農園」で、東京や長野から訪れた会社員ら13人が5月に植えた酒米を収穫し、酒の完成を心待ちにした。

七尾市によると、島内では約20年前に酒米を試験的に栽培していたが、それ以降は作られていなかった。青年部員や農家にとっては初めての酒米作りだったものの、品質の良い米に仕上がった。

青年部は、島流し農園を知った数馬酒造(能登町)から農園の米

を使う酒造りを提案され、酒米作りを農家のやりがいにつなげるとともに、自慢の酒で島に愛着を持ってもらおうと、日本酒開発に乗り出した。

11月6日に能登島地区コミュニティセンター周辺で開催される能登島ふれあいまつり(北國新聞社後援)で予約の受け付けを開始する。12月にラベルデザインを仕上げ、数馬酒造で仕込みを始める。

一升瓶(1.8_{kg})換算で千本が造られ、島内外で販売される予定だ。

青年部員の地域おこし協力隊員小山基さん(31)は「能登島の皆さんに愛される酒になってほしい。来年以降も継続して栽培していきたい」と話した。