

能登島産の酒米を使った日本酒「能登島」造りに取り組む七尾市の能登島観光協会青年部は21日、島内で酒米の苗植えを始めた。酒造り2年目の今年は、酒米の栽培面積を拡大し、製造本数を一升瓶換算で1700本と昨年の860本から倍増させる。1年目に発売初日に完売するほど好評だったため、メンバーは「参加農家をさらに増やし、島の名物として定着させた」と意気込んでいる。

醸造2年目

青年部は昨年、能登島の新たな魅力をつくろうと、日本酒開発に乗り出した。島内で酒米作りが行われるのは20年ぶりとなったが、農家6軒が協力し、酒米「五百万石」を育てた。醸造は数馬酒造（能登町）が担当し、今年1月に新酒が完成した。七尾市の「道の駅の

能登島の酒 生産倍増



酒造り2年目へ、酒米の田植えに取り組む参加者
—七尾市能登島祖母ヶ浦町

とじま」で販売したところ、予約と店頭販売で初日に完売する人気ぶりとなった。このため、今年は増産を決定。新酒のおいしさが話題を呼んで、酒米作りに新

たに手を挙げる農家も現れ、参加農家は8軒に増えた。栽培面積は昨年の2・3倍となる1万6千平方メートルに拡大する。中には、耕作をやめた農

家から水田を引き継いで酒米作りに取り組む人もおり、青年部員の地域おこし協力隊員小山基さん(32)は「耕作放棄地の拡大を防ぐ目的もあったので、ありが

去年は「初日完売」 1700本分に

参加農家も8軒に増

観光協青年部

たい」と喜んだ。昨年同様、農薬を5割低減させるなど栽培方法を統一し、酒米の質をそろえる方針だ。

手作業で苗植え

21日は青年部が能登島祖母ヶ浦町に設けている農業体験の農園「島流し農園」で、部員が家族とともに手作業で苗を植えた。青年部が企画した能登島体験プログラム「うれしーたのしー！島流し！」に参加した首都圏からの10人も参加し、歓声を上げながら、はだしで水田に入った。

青年部の石坂淳部長(42)は「酒米の質を上げて、おいしい酒に仕上げ、島の自慢を増やしたい」と話した。