

高森昭一さんと編集委員



がんばる ファーマー応援記

Vol.18

～どぶろく・ワイン特区～

稲沢 酒考房 那須の風

代表 高森 昭一さん

今回は、稲沢地区でどぶろくの製造販売を行っている酒考房那須の風の代表 高森昭一さんにお話をお聞きしました。

昭一さんは水稲農家で那須ブランドにも認定されている「稲の沢みどり米」を生産しており、その米を主原料として製造されたどぶろくを販売しています。

農業では米の他に、そば、きゅうり、トマト、トルコキキョウを栽培しており、今後はシャインマスカットの栽培も始める予定とのこと。加工品もどぶろくのほかにドライフルーツの製造販売を行っています。

また、どぶろくを販売提供するために、自宅敷地内に「カフェとどぶろくの店 穂ほ笑みの森」を開設し店内では、どぶろくのほかにコーヒーや米粉を使ったクレープなどを販売しています。

農業経営については昨年から息子の貴史さんに経営移譲し、昭一さんはどぶろくなどの加工品販売の代表としてご家族と共に活躍されています。

那須町では2017年に国から「どぶろく・ワイン特区」の認定を受け、地域の活性化に繋げるため事業を進めていた中で、

昭一さんが2021年に個人農家として県内初となる国税庁の酒類製造免許を取得し、同年5月から自宅敷地内のカフェで販売を始めました。

▼どぶろく造りで大変なことはありましたか？

どぶろくの製造を学び免許を取るまでに本当に多くの方に支えていただきました。酒類の製造許可については販売提供する場所をしっかりと設定しなくてはいけなく、そのためにカフェを作りました。イベントなどで販売する場合も全て申請して許可を取らなければならず、販売場所です許可書を掲示したり、売り場を酒類だけで区切ったりと多くの決まりがあります。

免許・許可の取得は大変でしたが、町農業公社に相談しながら進めて行きました。

下野新聞に載った時は問い合わせの電話が多く大変でしたが、町外のお客様が買いに来ることが多く、様々な人と出会い、交流をもつことができ、これまでの農業だけでは経験することが出来なかった貴重な経験ができました。

今後、どぶろく造りに興味をもっていたとき、どぶろく造りの仲間が増えていくといいなと考えています。

あなたも

どぶろく造りにチャレンジしてみませんか？



高森さんの「どぶろく」

取材日の後、町内で開催されたイベント「お米マルシェ」を訪ねたところ、ご家族で参加され、どぶろくやドライフルーツ、米粉クレープなどを販売されていました。(表紙の写真)