

妻籠宿 宿場の銘酒「鷺娘」

取り組みに至る背景・事業の目的

妻籠宿の脇本陣「奥谷」では、幕末から年貢米を利用して酒造りが行われていた。大正時代に当主が日本舞踊の演目から「鷺娘」と名付け、地元で親しまれてきたが、昭和初期の大恐慌のあおりで廃れてしまっていた。

宿場の銘酒「鷺娘」を長野県原産の酒米で復活させ、地域ブランドの商品として育てて観光資源の1つとするとともに、町内の荒廃農地の活用により里山の保全を図る。

事業内容

- 町内休耕田3か所で20アールを確保し、県原産の酒米「ひとごち」を栽培。地域住民の協働により田植えや稲刈りを行い、玄米約1,000kgを収穫することができた。
- 日本ソムリエ協会のマスターソムリエ、高野豊氏を招いて講習を行い、「鷺娘」についてより深い知識を身に付けることができた。また、高野氏からいただいたテイastingコメントを掲載したパンフレットを作成、配布し、観光客や地域住民に「鷺娘」を周知することができた。



事業効果

妻籠宿を訪れる観光客や民宿の宿泊客に対し、「鷺娘」の由来や酒米について、パンフレット等を活用して説明することにより、「鷺娘」の知名度を高めることができた。今後は、早い時期に妻籠宿の地域ブランド品として確立するよう、育成に努める。

田植え、稲刈りなどを地域住民の協働作業により行うことにより、地域住民の間で、「鷺娘」復活に向けての気運が高まった。

工夫・苦労した点、課題、今後の取り組みなど

酒米「ひとごち」は、地元農家で栽培の経験がなかったため、当初、収量が確保できるか危惧された。また、イノシシ、サル等の被害もあったが、幸いにも約1,000kgを収穫することができた。この経験を今後の栽培に生かしたい。

地域住民の協働作業として話題を呼び、江戸時代の文化や生活様式を理解する機会にもなった。

ソムリエ高野氏から学んだ「ブランド品としての育成方法」を今後の取組に生かし、「鷺娘」を妻籠宿のオリジナル土産品として確立することが今後の課題である。

さらに、事業を継続するポイントとして、加工米に対する国の補助事業が活用できるよう研究する。

【選定のポイント】

地域の歴史を活用し、ブランドを創造する視点は極めて有効な手法である。また、合わせて遊休農地を活用し、地域の幅広い産業育成につながる取組である。今後は、地域ブランドとして育成されることを期待したい。

団体名	南木曾町観光協会妻籠支部 (南木曾町)	事業タイプ	ソフト事業
連絡先	事務局 藤原義則 電話 0264-57-3123	事業費	660,815円
ホームページ	http://www.nagiso-town.ne.jp/	支援金額	470,000円
メールアドレス	tumagome@takanet.or.jp		