



「西山形の酒を造る会」は、地域の資源を生かし、酒造りを通して地域を盛り上げるべく活動している。有志で始めたこの活動は、地域の人々に理解され、定着し、地域に根ざした活動となっている。

地域を思う強い気持ちを持つ役員が中心となって活動を続けており、地域のコミュニケーションが深まり、地域外からも参加者が集まるなど、地域にとって新たな交流の機会を生み出している。

## 酒造りで地域を元気に ～西山形の酒を造る会～

### 地域のこれからを考えることが出発点

「西山形の酒を造る会」では、地元の米と水を使った酒造りを行っており、山形市柏倉門伝地域の方々はもとより、地域外の方にも応援いただき、気づけば15年目を迎えた。

同会はもともと、柏倉門伝地域の農家の長男7人で、米作りや野菜づくりなど農業全般の話をする中で、過疎化が進むこの柏倉門伝地域をどうしていけばよいだろうか、と話し合いをしていたことがきっかけとなっている。

仲間と酒を飲みながら地域の今後を考え、議論を重ねて3年ほどが過ぎた頃、「こうやって皆で集まって地域の今後を考えると、どうせ飲むなら自分たちでつくった酒を飲みながらできたらいい」と話が盛り上がった。地域の今後を考えれば、何か仕掛けをしていかないと地域に人が集まってこないと考えており、仲間の一人が男山酒造に勤めていたこともあって、地元で栽培した米と地元の良質な湧き水を使った酒造りの活動が具体的に進むことになった。

### 「西山形の酒を造る会」の発足

それまで農家7人で話し合いを重ねてきたが、酒造りをして地域を盛り上げる活動を始めるにあたり、「西山形の酒を造る会」を組織することとなった。私はこのときから同会に参加し、会長を引き受けることとなった。農家でもなく、農業もわからない私が会長な

どできないと考えていたのだが、仲間の熱意におされ、また、この地域を元気にしたいという思いもあり、会長を務めることとなった。農家ではない私を会長に推したのは、「農家が集まって米を作り、酒を造って、儲けるための活動していると見られたのでは、活動に広がりがない」との考えからだったという。こうして、2005（平成17）年3月に「西山形の酒を造る会」が発足した。

### 地元の酒「柏倉門傳」ができるまで

会が発足し、同年に山形市地域水田農業ビジョンの助成を受けることができた。地域住民や当地域出身者を対象に一口（720ml×8本）1万円（現在は1万1000円）で会員（酒の購入者）を募集した。酒造会社からは、300口あれば醸造できると言われていたが、それだけの数を集められるか、酒が余ったらどうしようかと考えていた。同会の立ち上げメンバー（以下、役員）



2018年12月に行われた新酒発表会



### PROFILE ▶▶▶▶▶▶▶▶▶▶

西山形の酒を造る会  
会長 清石 孝男

西山形の酒を造る会 事務局  
山形県山形市門伝50-1  
TEL 023-645-2137

で会員集めに走り、30名ほどが会員になってくれることとなり、314口の応募をいただくことができた。役員熱意と、地域を思う住民の方々の気持ちに支えられたと思う。

原材料となる酒米は「出羽燦々」で、地域内の30アールの田2枚で始めた。当時、地域の米農家には酒米づくりの経験がなく、試行錯誤の連続だったが、役員一人が代表を務めていた農作業受託組織「富神ファーム」（現・株式会社かみファーム）に肥培管理を委託して栽培した。

酒造りに使う水は、白鷹山麓から湧き出る山形市門伝礫石地区の湧き水を使い、醸造を男山酒造に委託した。

12月に新酒発表会を行い、できあがった酒を地域の皆さんとともに味わった。すっきりとした切れ味のよい美味しい酒と好評であった。新酒発表会では、このお酒の命名披露も行った。名称は地域住民から公募し、さまざまな案が出されたなかから、かつての地域名であった「柏倉門傳」に決定した。酒の名称に地域名を付けたことで、地域外に出て行った当地域出身者にも大変喜ばれており、この名称は大正解だったと感じている。

酒の販売は、地元の小売店3店で取り扱い、会員への限定販売としており、新たな地元の特産品ができたと考えている。

### 地域内外に広がる活動として

地元で作った酒米と地元の湧き水を使って酒造りをするのが活動の基本だが、田植えや豊作祈願祭、秋の稲刈りなどは広く参加者を募ってイベントとして行っており、地域外の方からも参加いただいている。毎年

### せいし・たかお

山形県立山形南高等学校、日本大学文理学部教育学科卒業。その後、地方自治体や会社に勤める傍ら、地域振興会や山形市の自治推進委員を歴任し、委員長なども務める。その間に地元の活性化などを図るため、酒造り会の話があり、現在に至る。

12月の新酒発表会は特に盛り上がり、会場の西山形コミュニティセンターには100名ほどが集まって、今年の酒の出来はどうだったかと批評し合いながら楽しんでいる。そのほか、バーベキュー大会や酒蔵見学も行い、会員同士の交流を深めている。

「柏倉門傳」は年末年始等の贈答用にも活用されており、親戚や友人・知人などとのコミュニケーションのきっかけにもなっている。

初年度314口だった申し込み口数は順調に増えており、昨年は1000口を突破した。近年は売り切れになるほどで、みなさんに喜んでもらえるお酒として定着している。

酒米栽培に関しては実績が評価され、男山酒造より西山形産の「出羽燦々」を使っていたいただいており、活動による良い波及効果となった。

これまで、おかげさまで順調に活動を進めることができたが、役員の中で最年長の者は75歳となり、活動を継続していくために後継者の育成などを考えていく時期にきていると思う。これからも西山形の地域おこし事業と連携しながら活動を進めてぜひとも今後につないでいきたい。



酒米の田植え（2019年5月）。子どもから大人まで幅広く参加いただいた