

安芸高田市地域おこし協力隊2期生の宮岸章さん（42）は、同市高宮町川根地区特産のユズを使った発泡酒を開発した。傷が付き、加工品にも使えなくなったユズの皮を有効活用。月内に市内であるイベント会場で試験販売し、来春の商品化を目指す。

川根地区で年間約20トン収穫されるユズの大半は、高付加価値の砂糖菓子やジュースに加工される。無農薬で栽培されており、皮も重要な材料だ。しかし、傷や黒点が付くこともあり、皮の8割近くが加工されず、肥料になったり、ごみとして廃棄されたりする。



■開発したユズ発泡酒をグラスに注ぐ  
宮岸さん

2016年4月に着任した宮岸さんは、木の駅担当として活動する中、そんな現状を知った。廃棄される皮に着目し、地元の川根柚子協同組合や岡山市中区の宮下酒造に協力を要請し、発泡酒造りに乗り出した。

宮下酒造でユズの皮を麦芽とホップと一緒に煮込み、香料を使わなくても本来の爽やかな香りを生かせるように昨春から試行錯誤を重ねた。ことし3月に発泡酒を造り上げ、一般酒類小売業免許などを取得した。

今月9、10日に安芸高田市向原町のJR芸備線向原駅近くである「花しょうぶまつり」、同市高宮町川根のエコミュージアム川根で16日にある「川根ほたるまつり」の会場でそれぞれ1カップ（400ミリリットル）600円で試験販売する。

今後、商標権などを取得し、来春から本格販売する。同組合は「傷物の皮の有効活用は大きな課題だったのでありがたい」と感謝。宮岸さんは「新たな利用価値を見いだせてよかった。安芸高田の特産のPRに貢献できれば」と話している。