

「ALL 多々で造ったお酒」ができるまで



1 5月に行った田植え



2 10月の東鶴酒造での酒蔵見学



3 12月に酒の仕込み体験を行いました



4 12月に古代文字を元にしたラベルが完成



5 1月に初搾りとテイastingを行いました



6 蔵開きでは、完成したお酒でみんなで乾杯!!

枚の苗箱を用意し、田植えを終えました。

田植え後、メンバーは稲の成長を見守りながら、プロジェクトに賛同するサポーター会員集めに奔走し、理解者を増やしてきました。

さらに、多くの人に取り組みを知ってもらおうと、酒の名前の募集や稲刈り、酒造りなどの体験イベントを企画。今年の2月には東鶴酒造の酒蔵で「ラベル貼り&バーベキュー」を開催し、蔵開きに備えました。

「私たちの考えを理解していただき、1月でスポンサー会員は100人に達しました。故郷を思うみんなの気持ちが積み重なって、日本酒造りを進めることができました」と吉浦さん。

地域を潤す美酒

2月にタクアで行われた蔵開きでは、スポンサー会員約70人が集い、純米大吟醸「多々」の完成を祝いました。このお酒は飲みやすく美味しいうと、特に女性からの人気が高く、参加者は、振る舞われた極上の樽酒を堪能しました。

現在、純米大吟醸「多々」は東鶴酒造や市内の酒販店で販売されており、売れ行きも上々。「まだ飲まれていない人にはぜひ飲んでいただきたい。また、多々の新たな特産品として、友人や家族に勧めたり、土産に持っていったただけると嬉しいですね。私の好きなお酒で、賑わいづくりに貢献できるのは嬉しいです。今年も美味しいお酒を造ります」と弾ける笑顔の小川さん。

プロジェクトは始まったばかりですが、多々を愛する強い気持ちから、これから「まち」を元気にします。

▲公募で名前が決まったロゴは古代文字アールがデザインされました