



#### ◆美しいふるさとづくり推進企画懇談会

商工青年部や婦人会、農業経営者会議、役場職員など各団体の代表者が集まり、21世紀の村のありかたを考える懇談会。専門、非専門の区別なく、さまざまな人々が意見を出し合い、「参加と協働のむらづくり」が展開されている。



#### ◆大信村のふるさと産品

村で生産した農産物の付加価値を高めるために、村では「ふるさと産品」の開発にも積極的に取り組んでいる。キウイワイン、果樹園のたより、「たいしんみそ」など、いずれも素材を活かした味わいが人気だ。



#### ◆シイタケ栽培

限戸川上流の地区では、山林資源を活用したシイタケ栽培が行われている。村の基幹産業である農業を、より収益性の高い魅力的なものとするために、各集落で土地条件を生かした農業が展開されている。



#### ◆工業団地

工業団地の造成と企業誘致を積極的に行った結果、減少傾向だった人口が昭和55年ごろから増加傾向に転じた。環境と調和する工業団地整備を図りながら、農工商の調和のとれた村づくりが進められている。

# 天授

furusatobito



### 【大信村で日本一うまい日本酒を創る会】

平成9年4月に誕生した「大信村で日本一うまい日本酒を創る会」は、農業を通して村を活性化させ、あわせて経営感覚も身につけようと、農業後継者約30人が集まり結成されました。

「手はじめに行ったのは、有機農法による土づくりです。水田には良質のコンポスト（完熟堆肥）を使用し、酒米キヌヒカリをみんな育てました。堆肥の都合で取れる米は8俵程度。稲が倒れにくい品種とはいえ、失敗は許されませんでした」と代表の薄井房幸会長は当時を振り返ります。

会員たちの情熱が実を結び、収穫期にはキヌヒカリの黄金色の穂がさらさらと秋風に揺れました。醸造は村出身の杜氏、鈴木次悦氏の勤める蔵元、大木代吉本店（矢吹町）。仕込みに使用する水は、大信村上流の天然水フトンを会員自らトラックで運び込みました。「大信の人は贅沢だよね。都会では買うようなおいしい水を

**村の新しい名産品「初舞台」。**  
それは、たいしんの水・米・人が  
ひとつになった珠玉のお酒。

洗濯やトイレに惜しげもなく使っているんだから」と鈴木杜氏も相好を崩します。11月の肌寒い朝、麹の香りがふんわりと立ちのぼる中、蒸米は鈴木杜氏の手によって冷やされ、麻袋に次々と詰め込まれます。そして、薄暗い仕込み庫で12月初旬までその発酵を待ちます。

大信村の空気と水、土と米、村に暮らす人々の情熱をつめこんだこの日本酒は、村内外314点の公募の中から「初舞台」と命名。キレのいい辛口で、上品で香りも高いと評判のこのお酒は、12月下旬に限定約2千本が販売されます。いずれ大信村で日本酒の全国大会を開催し、「初舞台」で金賞を獲得したいと、創る会のメンバーの挑戦は今始まったばかりです。



酒米キヌヒカリの豊作に喜ぶ「大信村で日本一うまい日本酒を創る会」のメンバー。

