



#### 4 導入にあたり工夫・苦労した点、課題、対処法など

大豆はタンパク質や油分が多く、製造に関して技術的に難しく、最初から本格的に製造するのはリスクがあるという専門家の意見があり、製造を委託する前に先ず試験製造を研究機関に委託し、原料の加工方法、主原料と副原料の配分比率等の調査を実施するとともに、試飲を行い、飲みやすく消費者から受け入れられやすい減圧蒸留方法によるものを選び、商品化することにした。

焼酎の製造については、昨年11月に町内生産農家が収穫した大豆を乾燥させ、酒造メーカーに持ち込み、今年1月から仕込み、発酵・蒸留・熟成させ製品化した。

#### 5 現在の成果・実績、今後の展開など

原料の関係と初年度ということもあり、どれだけ売れるか不明だったため限定2千本を製造したが、大豆焼酎の名前を広く一般から募集したことや、くせも少なく飲みやすい焼酎に仕上がったこともあり、評判を呼び、4月末の発売後、予想外のテンポでひと月も経たない5月下旬に醸造元の在庫がなくなった。

次に製造するのは、今年の秋に収穫された大豆が醸造元から熟成後出荷される来年春になる。町としても今後の醸造計画について、たとえば季節による品切れを防ぐ手段はないか、醸造する適正量の再検討など醸造元と密接に提携して嘉島町の特産品の伸長を図りたい。

また、本町商工会の女性有志が町内産大豆を使ったドレッシングなど加工食品の製造・販売を手掛ける「大豆工房かしま」を設立した。商工会から起業する例は全国的にも珍しく、大豆を使った特産品で地域活性化に取り組んでいる。他にも、大豆農家女性で作る加工研究グループ「水の郷」があり、自家製の大豆を使い、まんじゅうやマフィンなどの商品を開発している。

今後は、生産農家自らが地域の特性を活かした特産品を開発するなど、農家所得の向上、地域経済の活性化につながることを期待される。

事業行程表

項目	時期	内容
1 特産品構想着手	平成19年12月	大豆焼酎の開発を企画する。
2 大豆焼酎試験研究申し込み	平成20年5月	大豆焼酎試験研究について熊本県産業技術センターに委託する。
3 大豆焼酎試作品の官能検査	平成20年8月	大豆焼酎の試作品が出来上がったことから、町議会や区長会等の各種団体代表、販売関係者に参加してもらって試飲を行い、品質などについて意見交換を行う。
4 カスタムメイド試験研究報告書が完成	平成20年10月	嘉島町産大豆を使った大豆焼酎製造に関する研究報告書が提出される。
5 大豆焼酎の名称の公募	平成20年12月	大豆焼酎名称について、町広報誌、ホームページにより一般から広く公募する。
6 嘉島産大豆を醸造元へ搬送		11月に収穫され嘉島産大豆を乾燥後、酒造メーカーへ搬送する。
7 大豆焼酎名称選定会議の開催	平成21年1月	町議会や区長会等の各種団体代表、販売関係者からなる名称選定会議を開催し、県内各地から応募があった195件の中から、名称を「大豆焼酎嘉島」に決定する。
8 名称採用者の表彰式	平成21年2月	名称採用者の表彰を行う。
9 ラベル選定会議の開催		名称選定会議のメンバーにより大豆焼酎のラベルを決定する。
10 「大豆焼酎 嘉島」の完成、販売開始	平成21年4月末	「大豆焼酎 嘉島」が完成し、町内のショッピングセンター、酒店、コンビニエンスストアで販売を開始する。

### 予算関連データ 嘉島町

総額 ①～⑤の計		財源内訳(財源区分:①～⑤)				
		①国費	②県費	③起債	④その他	⑤一般財源
609千円		0千円	0千円	0千円	0千円	609千円
①～④の名称・所管等	名称					/
	所管					
	金額					
	補助率					