



その内容は
能美市の特産品で能美ブランドを作りたい。
第1弾として「加賀丸いも」を原料として、
焼酎を作ってみてはどうか、という企画が
あがっており、その製造をうちの蔵で担当
できないかというものだった。
後日、会議があるので参加して欲しいとの
話だったので、一応了解はしたのだが・・・

・・・会議当日・・・



今回のお話しですが、お声掛けいただき、
本当に光栄だと思っております。
ですが、ハッキリ申し上げまして、日本酒の
製造と焼酎は別物です。酒という一括りで
考えられても困ります。第一、設備も異なり
ますし、日本酒に丸いもの香りが移る事も
心配ですし、問題が多く存在しています。



更に私どもは少人数での
製造を行っています。
余裕も全くありません。
日本酒の品質を保つ事で
精一杯なのです。仕込み
時期には寝る間もなく、
たった二人で管理を徹底
しながら、品質を・・・



だからだよ! **ビシッ**



だからこそ、
君に頼むんだ！
無理をしてでも
品質を保つ酒蔵。
だからこそだ！
能美ブランドの
第1弾は品質が
絶対条件なんだ！



ピキ——ン

その言葉が、蔵元の心の琴線に触れた・・・



さあ。みんなで
力を合わせて、
この地元を盛り
上げていこう！
能美ブランドは
大切な一歩だ！

腹は決った・・・！

しかし、現実に苦勞するのは
自分だけではない。

蔵のスタッフにも
大きな負荷がかかる
可能性がある・・・

地産地消の重要性、地域活性化の必要性。地元能美市だけでなく、全国を駆け回る蔵元には痛い程分かっている事だ。更に、この能美市にも大きく貢献できる可能性のある話だ。是非ともトライしてみたい。しかし、以前の体制とは異なり、現在は二人きりで製造業務を全てこなしている。その労力たるや半端なものではない。杜氏である二見をはじめ、スタッフに今以上の負担がかかる。悩む蔵元。続きは次号。