日刊人吉新聞
発行所 人吉新聞社
〒868-0072人吉市西間下町112-3
電話(0966)24-2111(代)
FAX(0966)24-2113(代)
http://www.hitoyoshi-press.com
月ぎめ購読料1800円(税込み)

www.celmo.co.jp
株式会社セルモ
エンバーミングの
玉泉院
年中無休24時間受付
0120-22-4494

「球磨焼酎」の消費拡大へ

業界関係者交えシンポジウム

球磨焼酎の出荷量の推移を説明する下田会長(右端)

「球磨焼酎」消費拡大シンポジウムが、17日午後3時から鍋屋本館(人吉市九日町)で開かれ、業界関係者を交えたパネルディスカッションを通して、球磨焼酎が抱える認知度や販路面での課題について認識を新たにした。

主催したのは、球磨焼酎振興プロジェクト協議会(下田文仁会長)。球磨焼酎の消費拡大や地元産米活用を目指そうと、蔵元、生産者、行政が集まって昨年9月に発足。

今回のシンポジウムは、首都圏の酒類販売をめぐる情勢、球磨焼酎の在り方を学んで今後の消費拡大へ向けた課題と方策を探ろうと企画。郡市の蔵元をはじめ県内の酒類を扱う小売、卸など約80人が参加した。

下田会長は「われわれ蔵元には、耳の痛い話になるかもしれないが、厳しい意見、発言を出していただき、実のあるものに」とあいさつ。

そのあと、㈱醸界タイムス社九州支社長の上籠龍一氏がコーディネーターを務め、東京からソムリエの木村克己氏、酒館内藤商店館長の東條辰夫氏、国分㈱酒類統括部課長の中川正則氏を招き、下田会長を加えた4人をパネリストにディスカッションに移った。

東條氏は「米焼酎は焼酎の王様で、雑穀焼酎とは違う。食べる米を蒸留してエキスを飲む贅沢品。そのすごさが消費者に伝わらないのが疑問。東京で大々的に情報発信をやるべき。球磨焼酎の味は横並びでなく各蔵元で味が違う。個性的な味があっていい」。

木村氏は「球磨焼酎は、海や山の幸に合い、世界の食材や調味料ともなじむ。消費者は、減圧、常圧蒸留といっても分からないし、外国の酒と同じとらえ方をする。分かりやすく懇切丁寧に価値、定義を練り上げて啓発していくことが大事では」。

中川氏は芋焼酎の躍進について、「第1次焼酎ブームでは麦が売れた。芋は売れなかったが、原料芋の管理改善など消費者の嗜好変化に合わせて改良し、飲みやすい芋焼酎を造った。若い人が飲んでおり、愛飲層を広げないと」などと課題を指摘。

下田会長は「球磨焼酎に合う料理、新しい飲み方を提案し、ホームページなどでPRしていきたい」などと今後の取り組みを話し、会場を訪れた関係者たちも興味深そうに聞き入っていた。

球磨村グリーンツーリズムシンポジウム開催

20日、石の交流館やまなみで

球磨村グリーンツーリズムシンポジウムが20日、石の交流館やまなみで開かれる。同村グリーンツーリズム研究会主催。

グリーンツーリズムについて、村民をはじめ広く理解を深めてもらおうと企画したもので、ことしで2回目。

当日は午前10時に開会。熊本県立大学総合管理学部の学生によるKUMAJECT・球磨村チームが、参加型ウェブサイトの制作や農山村体験メニューの講演。鈴木氏がこれまで旅してきた国内外の風景を紹介しながら旅の楽しさを語る。

また、午後からは郷土料理を囲んでの交流会を予定している。会費は2000円、交流会への参加希望者は事前に申し込みを。

問い合わせは、同村グリーンツーリズム研究会事務局(電話32・1114)まで。

あすの天気

西の風
晴れ

日出	6時23分
日入	18時28分
予想最高気温	17度
予想最低気温	1度

きのうの記録

最高気温	16・8度
最低気温	0・5度
最小湿度	20%

週間予報

19日(金)	
20日(土)	
21日(日)	
22日(月)	
23日(火)	
24日(水)	

くすりの安民堂

瀬音

き公園れるよる発覚した。県振興局の男性が人吉市内飲女兼用トイレメラを設置しの女性ら3人たとして県迷防止条例違反逮捕された▼平成16年度か度までに職員員による競害、借金代わ漏えい、極めな公金処理、などで5人がや懲役刑以上定したことに職、懲戒によいう処分を受▼さらに、先は教育部の男市役所別館2トイレに盗撮型カメラを設置を撮影して市が発表。職員への処分われていない不祥事につい会の一般質問上げられ、田長は「職員の面の対策は大組織内のコミ

介 No.48

再発見

"おっぱい神社"の呼び名も

潮神社(うしお)(湯前町野中田1区)

交流集客施設の湯前グリーンパレス公園南側に位置し、ゆのまえ温泉湯楽里から徒歩で数分。約650年前に相良家に