

# 振興の応援者

富弘美術館  
商工会、観光物産協会  
市、県



「最初はね、何事かと思ったよ。今までに飛び込みで依頼されるなんて、そんなことありえなかったからね。富弘さんもふるさとの田畑ある情景を大事に思っている。だから、賛同してくれたんだ。」

そう笑って話すのは、みどり市東町にある富弘美術館の館長。星野富弘さんは、みどり市出身の詩画作家で、現在桐生市に在住している。幼少期をみどり市東町で過ごした。地酒としてこの地を表現することにこれ以上ない人物として、地域の水田を活用して地酒をつくる取り組みに協力してもらえないかと、ラベルへの詩画提供について、その依頼を富弘美術館に飛び込みで行った。元々試験販売で銘柄名の文字をいただいていたのだが、本格的な販売に伴い、詩画そのものについて依頼をした。前代未聞の破天荒な依頼にもかかわらず、本活動の趣旨に富弘さんから賛同をいただき、地域のためになるならばと詩画「たんぽぽ」の提供を受け、ラベルにすることができたのである。

いよいよ、地酒はできた。  
さあ、この酒をどう育てるのか。

平成30年10月、みどり市では酒米の生産や地酒の開発、流通・販売・PR方法、酒米の玄米や米粉の活用などを協議するために、蔵元と農家、酒の卸、小売、商工会、観光物産協会、市、県で推進協議会を立ち上げ、イベント出展やPR、試飲提供などを行ってきた。富弘美術館にもオプザーバーとして参加してもらっている。

様々な人の応援を得ながら、今までの活動を経て、純米吟醸「山紫」に続き、令和元年2月に純米吟醸「桐生市産五百万石」が、令和2年2月に特別純米酒「花紫」が誕生した。また、地酒だけでなく甘酒や米粉を活用した菓子もできた。

そして、今、「酒米の産地」を目指し、関係者のチャレンジは続いている。



# 地酒の創出

## 星野富弘氏、美術館との関わり



星野富弘氏を囲んで（平成30年4月19日付「桐生タイムス」より）



富弘美術館で開催したパッケージ検討委員会の様子

また、世界的にファン  
の多い詩画作家、星野富  
弘氏も同窓生であり、耕  
作放棄地を防ぎ地域産業  
の振興につながる本取組  
に協力を依頼し、「山紫」  
の文字を書いてもらうこ  
とができた。

その後、本格的な販売  
を前に、指導センターが  
美術館へ飛び込みで依頼  
し、富弘氏に賛同を得て  
詩画「たんぼぼ」をラベ  
ルとした純米吟醸「山紫」  
が、後に詩画「ポピー」  
をラベルとした特別純米  
酒「花紫」が誕生した。

地元産の酒米を初めて  
使用した酒の評価をする  
ために、平成28年、みど  
り市酒米生産組合長の母  
校である群馬県立桐生高  
校の創立100周年記念行事  
で試験販売を行った。

桐生みどり地域は赤城  
山の麓に抱かれ、美しい  
山々と清らかな水の恵み  
を受けて織物の町やあか  
がね街道の宿場町・市場  
町として、栄えてきた地  
域である。この情景を現  
す言葉として、高校の校  
歌にもある「山紫（日に  
照り映えて山々が紫色に  
見える様子）」という言  
葉を選び、地酒の名前と  
して命名した。



揮毫及び絵 詩画作家 星野富弘



揮毫及び絵 詩画作家 星野富弘

たおやかにしなやかに、ひたすらにつぼみを  
開くその日を信じて。  
懸命に生きるその姿は、諦めずにこの活動に  
取り組んできた多くの人々の姿に重なります。  
たとえ困難なことがあっても花を咲かせる日は  
必ず来る。新たな時代、しなやかに凜として生  
きる勇気を。

どこの水田の畦でも目にする、素朴で親しみ  
の深い「たんぼぼ」。風に乗って自由に旅立っ  
た種が、新たな場所で息づくようにとの願いを  
込めています。  
地域の人々の想いがたんぼぼの綿毛にのって  
多くの人々のもとへ届きますように。

# あまさけの創出

## 星野富弘氏、美術館との関わり



取扱店目印として作成したバナー旗には地域おこし協力隊員の写真を活用



みどり市長とみどり市酒米推進協議会の代表者ら

令和元年12月、みどり市長あてに、富弘美術館を囲む会愛知県支部長から「みどり市ならではの特産品づくりについて、是非検討いただきたい」との意見があった。

このことを受けて、みどり市長は、従来より耕作放棄地の発生防止と地域産業活性化の仕組みづくりに取り組んでいる「みどり市酒米推進協議会」に打診し、地元の酒米を使用した酒米麹100%の甘酒「あまさけ」創出の検討が始まった。

ラベルには星野富弘氏から詩画「生きているから（一葉草／イチヤクソウ）」の提供を受け、市の商品開発事業なども活用して、観光客へ向けたお土産品として商品化が進んだ。

令和2年4月から県で開催される予定であった国内最大級の観光キャンペーンを見据えての準備であったが、新型コロナウイルス感染症の影響で発売が延期され、同年7月に市内小売店、市有施設で販売が開始された。

現在、酒米麹の自然な甘さ、子供から大人まで飲めるアルコールゼロの甘酒として親しまれている。



「あまさけ」ラベル  
詩画「生きているから

（一葉草）」

揮毫及び絵 詩画作家 星野富弘

# 桐生みどり地域の酒米加工について

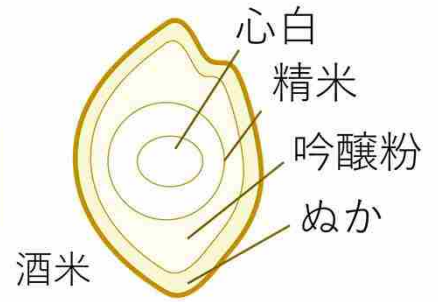


## 酒米の精米

日本酒の原材料として使用。精米歩合とは米を削って残った割合のことで、表面を削るほど精米歩合は低くなる。



①地酒 純米吟醸「山紫」「五百万石」  
特別純米酒「花紫」



酒米

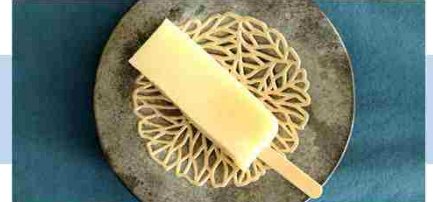


## 酒米麴

蒸した米に麴菌を繁殖させたもの。麴菌の働きにより自然な甘さが作り出される。



②甘酒 「あまさけ」



③くずパー (くずアイス) 「生甘酒」



## 吟醸粉

酒米の表面を削る際にできる米粉のことで、地域通称で吟醸粉(ぎんじょうこ)と呼ばれている。



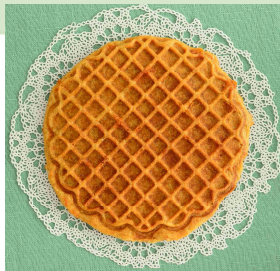
④どら焼き「群馬のうまどら」



⑤米粉入りクッキー



⑥パン「プレーン」「カルツォーネ」



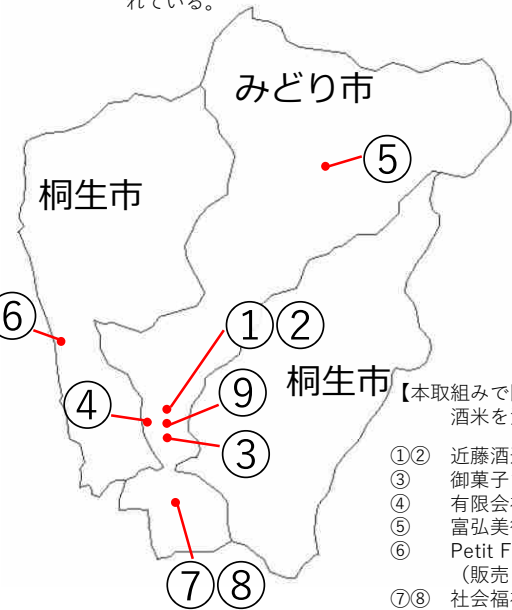
⑦クラッカー  
「醤油とチーズ」  
「ショウユスコのピザ」



⑧石けん



⑨すいとんの粉「上州田舎のすいとん」



【本取組みで開発された酒米を活用した加工品 取扱店】

- ①② 近藤酒造株式会社
- ③ 御菓子司 大間々青柳
- ④ 有限会社こまつ屋
- ⑤ 富弘美術館
- ⑥ Petit Four 華
- (販売は新里町農産物等直売所)
- ⑦⑧ 社会福祉法人 咲福社会
- ⑨ 有限会社小林米穀店

令和5年3月現在

「酒米」をモチーフとした地域おこしにつながるよう、各商店でそれぞれの持つ技術と工夫で地酒以外にも加工品開発が行われ、現在、数々の商品が誕生した。

上記「酒米の精米」、「酒米麴」関連商品は桐生みどり地域で生産されたものを使用しており、「吟醸粉」関連商品はみどり市にある酒米専門の精米会社の米粉を利用している。酒米の作付が増えたことにより、吟醸粉についても当地産のものを利用することが徐々にできるようになってきた。

開発にあたっては、商工会員内での呼びかけや農業者・県・市から事業者への提案など、多くの人の声かけ、ドラマがあり、職種を超えた人のつながりが見られた。加工開発は現在進行形で進められている。

# 富弘美術館での酒米加工

突然のインタビュアーに笑顔で答えてくれたカフェスタッフの石川さん。今回の富弘美術館カフェでの酒米の米粉入りクッキーの開発について改めてお話を伺いました。

「令和2年12月頃だったと思うのですが、県農業指導センター（以下指導センター）から酒米の米粉（以下吟醸粉）を使ったクッキーづくりの提案があったときに、どんなお気持ちでしたか？」

はい。正直、戸惑いました。私はお菓子の職人なので、新商品の菓子づくりのノウハウは持っている。カフェで販売している小麦粉のクッキーもお客様にはお話ししていただいていたのですが、スタッフが試行錯誤して作ったレシピだったので。

「本当にその際は無茶振りしてしまい、すみませんでした。ここ東町で酒米の生産を開始し、地酒のほか米粉活用も地域で広められた。そんな時、目に映ったのが、小麦粉のクッキーが。耕作放棄地を未然に防ぐ活動に星野富弘さんから賛同いただき、地酒ファームにも詩画をいただいていた。つながりがある美術館で「これだ！」って思い、開発のご提案をしてみたい。開発までの道のりを教えてもらえますか？」

「本当です（笑）。何で美術館なの？と思いました。きっとスタッフ全員そう思ったと思います。令和3年1月に指導センターが来てくれて、酒米生産の地元での取り組みや吟醸粉の特徴、活用事例を説明してくれました。カフェのスタッフが携わったのは7名いるんですが、最初はみんなピンときていませんでした。」

「何のことかな？くらいでしたか？」

「そう。自分たちが開発するっていう現実感がありませんでした。やってみてもいいかな、やってみようって思うスタッフもいれば、吟醸粉がどうい特徴の粉かわからないし、メインで販売していた小麦粉のクッキーが好評だったので、何で今更（他の種類のクッキーも作らないといけないの）？という気持ちを抱いていたスタッフもいました。意見や気持ちの温度はバラバラで、新たに作り組むにはほど遠かった。作るって皆の」

「気持ちやまとまるまでに結構時間がかかりましたね。」

「皆さんの気持ちが乗るまでどのくらい時間がかかったのでしょうか？」

「半年くらいかかりました。」

「えっ！半年？指導センターの提案が、皆さんの輪に一石を投じてしまったのでしょうか。今更ですが。」

「そんなことはないと思います。大丈夫です（笑）。何だかんだ言っても皆、心のどこかにはちょっと作ってみようかな。って気持ちがあったのだと思います。時間はかかりましたが、開発に取り組みかどうか話し合いを重ね、後ろ向きだったスタッフがにも根気よく呼びかけていきました。指導センターの方が何回も足を運んでくださって、声かけや情報提供をしてくださったことも大きかったです。熱意に押されて、きっと訪問がなかったらできなかったと思います。」

「：感無量です。頑張った甲斐がありました。おいしいクッキーに對面できて、本当によかった。」



## ーレシピ開発2年 みどり市産酒米の米粉入りクッキー 令和5年春誕生ー

「何が開発してくださってことだったらスタッフは気持ちがいいかもしらねえ。まずはお試しでもいいからやってみて、というスタイルだったから、プレッシャーなく、自由に自分たちのペースでできたのだと思います。レシピを決めていくには、これも時間がかかりました。」

「吟醸粉は酒米を精米する際に出る米粉で、一般の米粉とは性質が異なります。小麦粉との差も大きいと思いますが、今回、レシピを確定するためにどんな点で苦労があったのでしょうか。」

「開発の前に、現在発売されている小麦粉のクッキーとの差をどうするか、という点がありました。作り方や原材料など、全く異なるクッキーを作るのか、米粉感を前面に出していくのか。先ほどもお伝えしたとおり、私たちがカフェのスタッフは美術館のスタッフです。新商品の開発の経験がほとんど無い中で開発することにも不安がありました。作ってもおいしくなかったらどうしよう。違いが出せなかったら、評価されなかったら……。」

「全く異なる手法や原材料、とまではいかなかったか？」

「はい。私たちが作った小麦粉のクッキーにはリピーターの方も多くいらつやいます。そのノウハウを活かして、今ある方法をアレンジする方向で決めていきました。その中で、小麦粉と吟醸粉とを対比できるレシピの検討をしよう。」

「いろいろなリスクを回避し、でもおいしさも追求していく。きつと粉の配合などもだいたい工夫されたのではと思いますが。」

「そうですね。使用する小麦粉の全量に対して、吟醸粉の割合を少量から試しました。配合割合を変えて全部で6パターン。でも「クッキーと言えどこんな味」と、小麦粉クッキーの味のイメージが強く、最初は小麦粉クッキーの味に似ている。少量配合にする路線だったんです。ただ、それだと風味や食感に差が出ないで、作る意味があるのか。とスタッフの中でも意見が割れました。富弘美術館はみどりの施設なので、市役所の職員にも試験販売を行い、アンケートをとって意見を伺ったりしました。」

## ースタッフ皆の気持ちがまとまるまでが本当に長かった。でも、みんなを引き込んで、いろんな意見や提案がされ、作っていくにつれ、完成前とても楽しくなったんですー



「みどり市役所の職員の意見や評価も反映されたんですね。すごい。」

「やはり、どうせつくるなら、もっと米粉感をだせないかとの意見もいただきました。風味を出すために全量の1/3、半分と吟醸粉の配合を多くしていきました。しかし、吟醸粉は水を吸いやすく、離水しやすいという特徴があります。私たちがアイスクラスクッキーの作り方をやっているのですが、成形のしづらさがとても目立ってきたのです。」

「もしも、成形後に割れが出てきましたか？」

「はい。小麦粉の場合は生地がまとまりがでるんですが、吟醸粉は量を入れれば入れるほどポロポロしてしまいます。味で判断すれば、粉全体の半分配合でも米の風味が出て良かったのですが、でも、生地をこねるのにも力がいるし、割れの影響も筒状に寝かせて保管するのがとても困難でした。焼いた時も割れしかなかったんです。」

「しゅん。何度も試行錯誤していたんだんですね。」

「米の風味を活かすために吟醸粉を最大限入れ、形を整えるためのギリギリの配合、それが粉全体量に対する1/3の量でした。」

「食べてみると、米のざくざく感、しゅんと感がしっかりしています。食感の軽い小麦粉のクッキーと違い、食べたぞり満足するクッキーですね。多くの人の意見と努力でできたクッキー、ドラマを感じます。本当においしいです。」

「今、やっと一般の方への販売の段階まで来たと思います。どんなお気持ちか、また米粉入りクッキーについて富弘美術館カフェではどんな売り方を検討されているか教えてください。」

「自分自身軽い気持ちでトライしてみようと考えていました。スタッフのみんなを引き込んで、話し合いを重ねてゆくりゆくり意見を合わせていきました。いろんな意見や提案を受けて、作っていくにつれて、もともと米粉のことは知らなかったのですが、他のお店に行つた際に、米粉に関心を持つようになりまして。令和5年春に初めて美術館来館者の一般の方に販売します。まずは、期間限定などとして様子を見ながら、時季的に販売していく予定です。」

（令和5年2月 富弘美術館にて）

酒米の米粉入りクッキー  
4枚入り 440円  
10月〜5月 期間限定発売

# 市制施行100周年記念裏ラベルの作成

## 桐生市との関わり



桐生市制施行100周年・水道創設90周年記念式典（令和3年3月7日）



桐生市長と桐生市酒米生産組合の代表、酒造会社の近藤社長

新型コロナウイルスの影響により、様々なイベントが中止・規模縮小されていたことから、桐生市産五百万石を使用した地酒などの酒米加工品の周知を行う場が限られ、消費に大きく影響を及ぼしていた。

そうした中、令和3年1月に桐生市の酒米生産者から、市と農業指導センターに消費拡大のための取組ができないか相談があり、桐生市から提案のあった「桐生市制施行100周年・水道創設90周年記念」に併せた企画を行うこととした。

企画では、桐生市産五百万石を使用した地酒に「五百万石 限定裏ラベル（下図参照）を貼付し、「桐生市制施行100周年・水道創設90周年記念」の式典開催日に併せて桐生みどり地域の小売店で販売することとした。なお、既に流通している地酒のラベル変更は、市場で商品が混在し、消費者を混乱させてしまうため、酒造会社や卸、小売と相談し、裏ラベルとしたものである。また、消費者への販売促進を図るため、桐生市観光情報センター「シルクル桐生」で、パネル展示と販売店の紹介を行った。

### 限定品

錦桜橋から見える朝の光が波良瀬の川面に反射する。遠く見えるは碧が映える吾妻山。目を閉じ、耳を澄ませば、この地に生きたる皆の息づかいが聞こえてくる。美しい山々と清らかな水の思恵が、地域に根付く人々の営みと支えてきた。織物の町として、技術や文化が脈々と回畑も然り。受け継がれた土壌からできた、極上の酒米、桐生市産五百万石。蒔いた種は大きな実りになって私たちの一部となる。

ああ、橙色の提灯の、  
なんと美しいことだろう。  
八木節の音色が血潮にのって体中と駆け巡る。  
度胸と愛嬌。離れていても心はともに。

祝おうじゃないか 我らが絆をまら、  
桐生市 生誕百周年

桐生市制施行100周年・水道創設90周年記念  
「五百万石 限定裏ラベル」