



右／農業生産法人有限会社「紫香舎」の平賀勝人社長。5年前に後を継ぎました。「合同酒精から鍛高譚に使用するシソは、紫香舎のシソでなければ香りがでないと言われ、うちが唯一の契約者となっています。ですから、先代の教訓を生かし、それに見合うものを毎年きちんと作っています」



上／今年は8月27日(木)から収穫を始めました。収穫は9月下旬まで続く予定で、その後は葉を乾燥させて、色のいい葉のみを選別。2ミリの程度に粉碎し、合同酒精旭川工場へ出荷します。

下／「赤鍛高譚」や「鍛高譚の梅酒」などの鍛高譚シリーズから初のジンとなる「TAN・TAKA・TAN・GIN(鍛高譚ジン)」が昨年11月に全国販売されました。

全国の知名度を誇るようになった鍛高譚。町でもシソを活用し、まちづくりにも生かそうと、2006年4月に焼酎の名をつけた「鍛高譚の里プロジェクト」を始動しました。スローガンは「シソ香る町白糠」。プロジェクトでは、シソをまちのシンボルとし、商品開発や観光振興につなげようと、同年12月にクリス

シソをまちのシンボルに

「ないか」と言われてね。鍛高譚の場合、シソの香りが命だから、いかにして良い香りを継続させて出すかというところで、いろいろなやり方を試して、何回も失敗して、やっと今の方法にたどり着いたんだ」

シソの苗は4月末から5月末にかけてポットで育てています。畑に植えるのは6月初旬。無農薬で育てているため、夏の除草や虫取りは従業員が手作業で行っています。8月下旬の刈り取り作業には20人以上の人手が必要となります。

平賀さん…「花を咲かせると栄養が全部花にいつってしまうので、花を咲かせる前に刈り取らなければならぬ。一般のシソだと8月中旬には花

が咲きだすけれど、うちのシソは9月末まで花を咲かせないようにしている。これもいろいろな実験をした結果だよ。一般のシソだと60センチから80センチくらいの高さだけれど、うちのシソは150センチくらいの高さまで伸びている。これもいろいろと試行錯誤した結果でね、葉も大きくて硬く厚みがあるでしょ。実は以前、自分の体調のことがあって、合同酒精に『生産を中止したい』と話したことがあるんだけど、合同酒精から『鍛高譚や鍛高の梅酒のような香りと色は、鍛高のシソを使わなければどうしても出せないの、なんとかして生産を続けてほしい』と言われてね。全国のシソでいろいろ試したようにだけど、香りと色が出ないんだって。それで、現在に至っている」

マスや正月向けの「鍛高シャンメリ」
 ※現在は販売していません」を
 発表。翌年4月には「鍛高ラムネ」の赤シソを、同年6月には青シソを販売しました。町で搾汁したシソの原料を使ったドレッシングやしょうゆなども人気商品となりました。

栽培は、町営牧場のある泊別の畑を活用。町職員が赤シソや青シソ、大葉を育てて、シソ苗の販売なども行いました。また、町内の小中学校や高校へ出向き、シソの栽培方法や特徴を説明。学校でもシソ栽培が行われるようになりました。ほかにもシソジュース作りの講習会やシソの料理教室などが行われ、町一丸となって普及・栽培に取り組みました。

今では「シソといえば白糠」といつてもらえるほど、白糠の名前は全国に広まるようになりました。

鍛高譚の販売から今年で28年―。
 平賀さんのひらめきと、特産品をつくりたいという強い思いから生まれた白糠のシンボルは、全国に誇れるまちの特産品となりました。

平賀さん…「町おこしになればどの思いで始めたんだけど、今はみんな喜んで鍛高譚を飲んでくれているので、本当にうれしいね」