

どぶろく

どぶろくは、蒸した米と水と麹菌を混ぜ、涼しい場所で発酵させたシンプルな濁り酒である。19 世紀末に政府が無許可で酒を造ることを禁止するまで、一般家庭で醸造されていた。美山町にどぶろくが戻ったのは 2000 年代初頭で「どぶろく特区」に指定されてからだ。この制度は農村経済活性化のために政府が酒造りの規制を緩和したことがきっかけだった。

美山町の飲食店やホテルは、米を自家栽培することを条件に、どぶろく用の醸造所を設置することが可能になった。現在、3 つの施設がこの制度を利用し、道の駅「美山ふれあい広場」で販売するとともに、直売も行っている。3 品種ともアルコール度数は 9%前後で、味は甘く、やや辛みがある。バナナやパイナップルなどのトロピカルフルーツの香りがするものもあり、香りに若干の違いがある。

どぶろくは無濾過のためとろみがあり、米粒が液体に混ざっているため、食感もある。乳酸菌も入っているので、持ち帰る場合は瓶を振らないように注意し、開封前後冷蔵庫で保存する。鮮度は 1 カ月ほど保たれるが、2 週間以内に飲むのがベスト。