

誕生。中予のお媛様。

ろくひめ 六媛

6市町の産品を配合
甘く華やかな香り

6種の特産品を詰め込んだクラフトジン「道後ジン六媛」の誕生だ。

松山市を中心に伊予市、東温市、久万高原町、松前町、砥部町の6市町は、2016年度に圏域の持続的発展と地域活性化に寄与するための「まつやま圏域未来共創ビジョン」を策定。農林水産物の消費拡大に取り組んできた。

今回、各市町の特産品を

切れのある味わいと
フレッシュで甘く華やかな香り

使って今若い女性に人気のお酒「ジン」を製造。農産物の販路拡大を狙いだ。松山市の酒造会社、水口酒造株式会社が水口義継代表取締役が酒造を担い、裸麦焼酎をベースとしたアルコールに原料をつけ込んで蒸留する。

東温市からの特産品は「紅い雫」。真っ赤な色味と雫状のきれいな果形が特長の愛媛県オリジナル品種のいちごだ。糖度が高く、しつかりとした酸味がある「大人のいちご」を使用した。その他の産品は伊台・五明こうげんぶどう（松山市）、中山栗（伊予市）、りんご（久万高原町）、はだか麦（松前町）、七折小梅（砥部町）。切れのある味わいと、フレッシュで甘く華やかな香りが特徴で、道後商店街や松山市内の百貨店、水口酒造株式会社オンラインストアなどで販売されている。



▲透明の瓶に6市町の特産品イラストが描かれている。写真は200ml。



▲水口専務が中予6市町を訪問し、完成を報告。会場には原材料の特産品が並んだ。



◀200mlが2,090円（税込）、500mlが5,280円（税込）。

東温市×砥部町コラボ

確かな味わいのどぶろくを
2市町の花「桜」と「梅」が
描かれた砥部焼とセットで

新商品

自治体の垣根を越えたコラボ商品が生まれた。

東温市内の蔵元「どぶろく工房由紀っ娘」と「農家レストランぼたん茶屋」で製造されるどぶろくは、全国大会でも入賞経験をもつ。砥部焼はもはや説明不要の人気製品だ。

この取り組みは、両自治体の中小零細企業支援のために開発された連携事業（東温・砥部販路拡大ステップ

贈り物として喜ばれる商品を
“家飲み”ニーズにも対応



◀どぶろくながい。甘口、中辛、辛口が選べる。



▶どぶろく由紀っ娘物語。甘口、中辛、辛口が選べる。



▲桜の花が描かれた砥部焼のそば猪口。製作は砥部焼窯元「竹山窯」。

アップ事業実行委員会主導）のコラボ商品第一弾として発表された。どぶろく1瓶（720ml）と、両市町の花の「サククラ」と「ウメ」が描かれた砥部焼のそば猪口2個を木箱に入れており、贈与品としても選びやすいセットになっている。

10月22日に砥部町役場で行われたお披露目会で、加藤市長は「二つの自治体の魅力が詰まった商品。これを契機に力を合わせて県内外にアピールしたい」とセット商品

を受け取った。また佐川秀紀砥部町長は「満足いく商品になった。第2弾以降も開発してもらいたい」と期待を込めた。

セット商品は、さくらの湯観光物産センター（受注販売のみ、☎993・8054）での取り扱いは、東温市観光物産協会オンラインショップでも購入が可能となっている。

東温市内だけではなく、広域的な視点での課題解決をめざして、実行委員会の次なる一手は。