

## 佐久島産サツマイモの**本格芋焼酎「sakushima～咲島～」** 6月27日より販売開始！ JA西三河さかなセンター店（一色さかな広場内）にて

JA西三河は6月27日、佐久島産サツマイモの芋焼酎「sakushima～咲島～」を販売開始します。

芋焼酎「sakushima～咲島～」は、JAと西尾市、島民団体「島を美しくつくる会」が協力して2017年度より栽培を開始した、佐久島産サツマイモを原料としています。

西尾市で酒類・みりん等の製造を行う相生ユニビオ株式会社による製造。西尾市産「コシヒカリ」の米麴を使用しており、原料は全て西尾市産。カクテルにも合うすっきりとした味わいが大きな特徴です。



### ■商品詳細

品名：本格焼酎「sakushima～咲島～」

内容量：720ml

原材料名：サツマイモ（佐久島産）、米麴（西尾市産米）

販売者：西三河農業協同組合

製造者：相生ユニビオ株式会社

価格：1800円（税込）

販売数：限定1300本

### ■販売店

- ・JA西三河さかなセンター店のみ  
（一色さかな広場内、9:00～17:00・水曜日定休）

JA西三河佐久島店でも近日販売予定です。また、佐久島の民宿・料理店等でもご賞味いただけます。

### 【お問い合わせ・ご連絡先】

JA西三河（西三河農業協同組合）

〒445-0073 愛知県西尾市寄住町下田15 企画室企画課 広報担当：岡田

TEL：0563-56-5214 担当者携帯：070-1414-4251

HP：http://www.ja-nishimikawa.or.jp/ Eメール：kikaku@ja-nishimikawa.com

# 佐久島産サツマイモの本格芋焼酎 「sakushima～咲島～」

## ■商品概要

「sakushima～咲島～」は、佐久島産のサツマイモで出来た本格芋焼酎です。佐久島で収穫されたサツマイモ「紅はるか」を全量使用。高い糖度と上品な甘さの紅はるかを贅沢に使いました。佐久島産サツマイモの醸し出す、華やかな香りとすっきりとした味わいを、島の魅力とともにお楽しみください。

## ■本格芋焼酎「sakushima 咲島」のここがポイント！

### ① 「おひるねハウス」モチーフのラベル

佐久島を訪れたことのある方ならだれもが気づく印象的なラベルは、島の人気観光スポット・「おひるねハウス」をイメージしたものです。

佐久島でひきこもり・不登校児を支援しているNPO法人ONESTEPと、愛知淑徳大学の学生団体が協同で企画しました。おひるねハウスやイーストハウス・紫色の砂浜といった佐久島の名所をモチーフにしたラベル案が提案され、観光客へのアンケートなどを通して検討。佐久島を訪れる方の思い出に残るよう、若い感性での企画を行いました。



「sakushima 咲島」のラベル

### ② 安全・安心な佐久島産サツマイモを使用

島を美しくつくる会が栽培管理を行っている、佐久島クライアントの畑約10㍍では、化学農薬・化学肥料を使わない栽培を行っています。

土壌の栄養分を補うため、10月のサツマイモ収穫後、緑肥として12月に同じ圃場で大麦を植え、畑へすき込みました。

耕作放棄地からの畑づくりであるため、畑としての土づくりはまだまだ発展途上。年々土壌を向上させてよりおいしいサツマイモを作るため、今後も工夫を重ねていきます。



サツマイモ試験収穫（2017年10月）

### ③ 米麴も西尾市産米を使用、原料はすべて西尾市産

「咲島（sakushima）」の米麴には西尾産の米「コシヒカリ」を使用しています。原料となっているのは佐久島産のサツマイモとこの米麴だけ。100%地元産にこだわった、地元ならではの味わいです。

### ④ カクテルにも合うすっきりとした味わい

芋焼酎特有の「イモ臭さ」を抑えたすっきりとした味わい。ロックや水割り・お湯割り、カクテルなど、幅広い用途でお楽しみいただけます。



「sakushima～咲島～」を利用したカクテル

# 佐久島の新・名産品めざす「サクのいも」 ～芋焼酎の製造販売、今後は島内で加工品販売も企画中～

## ■「島づくりのNEXTステージ」プロジェクト

島を美しくつくる会は2017年度より、佐久島への移住・定住・交流促進事業「島おこしのNEXTステージ」をスタートさせました。同プロジェクトは下記の3つの柱からなっています。

- ①農産物の栽培から収穫体験と移住後の生活に結び付ける取り組み
- ②古民家を利用した定住促進PRと島の自然体験ツアー
- ③島民交流によるコミュニティの活性化と島の新たな「目玉」事業づくり

プロジェクトには、西尾市・周辺市町の企業や市民団体・NPOなどが数多く参加。JA西三河は農業分野である「農産物の栽培から収穫体験と移住後の生活に結び付ける取り組み」に参画し、その一環として下記の「サクのいもプロジェクト」などの新たな農業名産品育成と、その加工品づくりを行うこととしています。

## ■サクのいもプロジェクト

——佐久島の新名産品を作れるか

島を美しくつくる会とJA西三河・西尾市は2017年度より、「サクのいもプロジェクト」と題して、佐久島でのサツマイモの名産化を目指しています。

観光振興を島民収入につなげ、島の経済活性化とともに、魅力PRを通じた定住拡大を行うことが狙い。JAは、サツマイモの栽培計画作りと苗の調達、島民への栽培の普及と栽培指導、集出荷と販売ルートの構築などを行っています。

### 2017～2018年度

2017年度は、島の地質や気候に適するサツマイモの品種選びのため、佐久島ラインガルテン北側の畑約4.5㌥で栽培試験を実施。11月に様々な品種のサツマイモ約500kgを収穫しました。また9月、島民・JA・西尾市と相生ユニビオ㈱、愛知淑徳大学の学生らをまじえて、サツマイモを原料とする加工品の検討会を開催しました。

2018年度は前年の試験結果を基に、品種を「紅はるか」一種に絞りました。佐久島ラインガルテンでの栽培面積を約10㌥まで拡大したほか、島民7人が自らの畑でサツマイモを栽培。総面積約13㌥で約1.2㌥を収穫しました。

### 2019年度

今年も5月中旬、島民団体やNPO法人のみなさんの手によりサツマイモの植え付けが行われました。面積を16㌥まで増やし、収穫量2㌥をめざして栽培します。

芋焼酎「sakushima～咲島～」を引き続き製造するほか、島内の飲食店での食材利用、新メニューの開発などにも取り組めます。



佐久島に寄贈されたトラクター



試験圃場でのイモつるの植え付け（2017年6月）



市・JA・相生ユニビオ・島民団体・学生が新たな名産品作りを話し合う（2017年9月）



佐久島産サツマイモの収穫（2017年11月）

## JA西三河の佐久島振興策 ～離島のライフライン、農業振興を経済活性化に～

### ■ JA西三河佐久島店のはたらき

JA西三河佐久島店は、島の生活インフラの担い手として、島民・組合員の生活に貢献しています。

佐久島にある金融機関は郵便局を除けばJA西三河のみ。支店のATMは口座振込などの資金決済などに役立てられています。また新鮮な野菜が届きにくい島民の多くは家庭菜園を営んでおり、JAは野菜苗や肥料の供給を通じて島の暮らしを支えています。

また佐久島店では、Aコープ色店への食料品の注文を取りまとめ、一括して発注。商品が渡船に乗って届く火曜日・金曜日には、商品の受け取りに多くの利用者が佐久島店を訪れます。



Aコープの商品を受け取りに佐久島店を訪れた利用者

### ■ 「組合員の集い」、

#### 佐久島の保育園・小中学校へ新米寄贈

毎年9月頃には、佐久島店で「組合員の集い」を開催し、組合長をはじめとする役職員が佐久島を訪れてJA事業の概況を説明します。同日に「組合員感謝祭」として地元産の米や果物、花や鮮魚、日用品などの即売会を開き、佐久島店は非常に多くの組合員でにぎわいます。

また、毎年9月に佐久島小・中学校（2019年度より佐久島しおさい学校）へ西尾産新米を寄贈することも恒例行事。2017年度より佐久島保育園へも寄贈を開始。島の子どもたちのすこやかな成長を応援しています。



米を贈るJAの名倉組合長（後列中央）と、佐久島小の黒柳校長（後列左2人目）、佐久島中の牧野校長（後列左端）、佐久島小5・6年生の児童ら（2017年9月）

### ■ 耕作放棄地対策・新たな名産品作りへ

佐久島のJA組合員・利用者からは、農業者の減少から佐久島における田畑が耕作放棄地となっていることを問題視する意見や、解決への要望が寄せられていました。

これを受けてJA西三河は2017年の4月、農業用トラクター1台を西尾市を通して佐久島へ寄贈しました。このトラクターはこれまでに、島民団体の管理のもと、島の耕作放棄地の耕起と農地作り、景観植物の植栽地づくりなどに活用されています。またサツマイモ栽培のための農地拡大にも利用されています。

サツマイモ栽培に続く島の名産品作りの第2弾として、JAと西尾市は2019年3月、佐久島クラインガルテンでレモン「璃の香」の栽培現地指導会を開きました。この日15人の島民に対し30本のレモンの苗木を配布。この春に植樹された苗木にレモンが実るのは2021年の秋から翌2022年の春にかけて。収穫したレモンは、島の食堂・民宿などで利用される見込みです。



レモン『璃の香』の栽培指導会  
島の担当者（右）から植え付けの指導を受ける島民  
（2019年3月）

※2017年度より市・島民団体とともに取り組む「サクのいもプロジェクト」については前ページを参照ください。