

県産モモでリキュール

酒造会社「川鶴酒造」(観音寺市)は、県産のモモを使った日本酒ベースのリキュール「ささにごりもも酒ほの桃」を製造した。同社の杜氏見習の女性が「若い人、女性にも手にとってもらいたい」と開発した。

モモは三豊市産の白桃 4 種類をすりつぶして使い、財田川の伏流水で仕込んだ。香料や着色料は使っていないという。県産の果実を用いた酒としては今年 3 月に製造、販売したイチゴのリキュールに次ぐ第 2 弾となる。川人裕一郎社長(40)は「お酒を通して地元産



モモのリキュール「ほの桃」と開発者の藤岡さん(県庁)

「農家を応援」「若い人飲んで」 見習い杜氏が開発

品の良さをPRしたい」と話す。

開発を担当したのは、同社醸造部の杜氏見習、藤岡美樹さん(34)。三重県出身で東京農業大学で醸造学を学んだ。「香川県に来て、四季を通して果実が豊富なことに驚いた。日本酒を手にするのが少ない若い人に飲んでほしい。一生懸命果物を作っている農家の人たちも応援したい」と力を込める。

開発にあたっては、県から農家や農協を紹介してもらい、日本酒に合うモモの品種を探した。ミキサーでモモをすりつぶす時に食物繊維を壊さないように工夫し、トロっとしたのどごしに仕上がった。「本当のモモをかぶりついたときに口広がる甘さを、飲んで感じてもらえるように気を配りました」と藤岡さんは出来栄えに自信を持っている。

1本500ミリリットルで1050円。今月中旬から8月初旬にかけて県内外のスーパー、酒店などで売り出すという。