



豚しゃぶの湯に混ぜる酒  
(右)。「ふくおこし」で  
飲用の日本酒を売り出す

## 県内異業種20社「協同組合」

### 「ふくおこし」の日本酒発売へ

県内の異業種20社でつくる「信州eループ事業協同組合」(長野市)は11日、県が開発したコメの品種「ふくおこし」を原料とした日本酒の発表会を長野市内で開いた。もともと飼料用米として開発されたが、酒の原料に適して

いるとして西飯田酒造店(同)が醸造。4月をめどに同社が数量限定で発売する計画だ。

同組合は、食品資源の循環に取り組もうと、会員の食品メーカーなどが排出する食品廃棄物で豚の飼料を製

造。ふくおこしは、「豚しゃぶ」で肉をぐぐらせる湯に混ぜる酒の原料米としていたが、飲用の日本酒は「辛口で、のど越しがさわやかな味」(西飯田酒造店の飯田基社長)に仕上がった。長野市篠ノ井地区で4月に始まる観光誘客キャンペーン「篠ノ井イヤー」で約500本を販売する。

県農業試験場(須坂市)によると、ふくおこしは倒れにくく、種もみを水田に直接まく「直まき」で栽培できるため、労力を削減できる。同組合の高野保雄代表理事は「遊休農地解消のためにも、栽培面積を増やしていきたい」と話している。