

綿花産地 倉敷再興を

栽培、特産品化に挑む楠戸さん



倉敷市羽島の会社経営楠戸俊宣さん(72)が、市内で育てた綿花から採取した酵母でクラフトビールを開発、販売を始めた。地元の綿花を使った特産品開発の第2弾で、ワインの醸造も進めている。かつての綿花産地を再興し地域活性化につなげる試みが、新たな展開を見せている。(小野祐香)



綿花酵母を使ったクラフトビールを手にする楠戸さん

ビールは岡山県立大(総社市窪木)保健福祉学部栄養学科の田中晃一教授と連携して開発。楠戸さんが育てた綿花から採取した酵母の中からビール造りに適した株を選び、吉備土手下麦酒醸造所(岡山市北区北方)に依頼して醸造した。

商品名は「クラシキ コトン」。フルーティーで甘い香り特徴とし、初回生産分(330ミリ入り300本)を、楠戸さんが経営するテニスクラブ(倉敷市大島)で6月下旬から販売している。価格は1本770円。ラベルは、海をイメージした水色を基調に綿花の絵柄をあしらった。「綿花産地の歴史に目を向けてもらえるよう、デザインにこだわった」と楠戸さん。海が広がっていた倉敷で江戸期以降に干拓が進み、塩分が多い土

酵母使ったビール販売 発泡ワイン醸造も

地に適した作物として綿花が広がった歴史を踏まえて作った。

協力得て1万株

楠戸さんは綿花栽培が倉敷で途絶えていると危機感を抱き、2019年から市内の耕作放棄地を使って栽培をスタート。現在は障害者就労支援施設利用者や地元住民の協力を得ながら計約1万平方メートルで約1万株を育てている。

県外事業者に紡績を委託し、20年から幼児向けのセーターや新生児用の産着の製造を開始。その後、大人用衣類などラインアップを増やし、インターネットの専用サイトなどで販売してきた。

地域の誇り育む

クラフトビールの開発は22年秋から着手。栽培技術が向上し、

記者の目

「新しいことに挑戦するのはわくわくする」。目を輝かせながら取材に応える楠戸さんの姿が印象に残っている。酵母を使ったパンやマフィンの開発



DGs(持続可能な開発目標)の観点か

原綿を安定的に確保できるようになったのを踏まえ、新たな特産品として幅広い層に訴求できるビールに着目した。

現在は、酵母を使ったワインを開発している。ふなおワインリー(同市船穂町水江)や岡山理科大(岡山市北区理大町)と連携し、今年収穫した船穂産の「マスカット・オブ・アレキサンドリア」「ベリーA」をブレンドした発泡ワインを製造。25年夏をめどに発売する。

倉敷市の繊維産業発展の歴史を物語る一連の文化財は「一輪の綿花から始まる倉敷物語」として、文化庁の日本遺産にも認定されている。楠戸さんは「地域発展の礎となった綿花に光を当てることは、地域の誇りを育むことにもつながる。特産品をさらに増やし、倉敷を盛り上げたい」と話している。

大きな夢を形にして

ら、紡績段階で発生する綿くずや、廃木を使った商品作りなどわき出るアイデアを教えてください。

産地の再興を掲げ、綿花栽培や特産品開発に挑む熱意と行動力には頭が下がる。協業相手の確保など活動拡大に向けた課題を克服し、大きな夢を一つずつ形にしてほしい。(小野祐香)

(C) 山陽新聞社 無断複製・転載を禁じます。