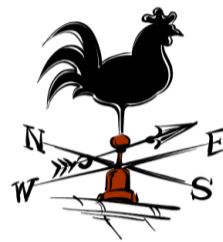


鐵の道クラブ NEWS

Vol.1.No.1 / 2012.05.30

—ローカル鉄道応援酒「鐵の道」ニュースレター 第1号—

発行/一般社団法人 洗楓舎
所在地/千葉市中央区今井 2-12-1-303
Tel&Fax /043-261-8105
Email/kofuza@gmail.com
http://www.tetsunomichi.net



北東西南 (NEWS)
をつないで、
地方復権!
日本再生!

TOPICS

三陸鉄道北リアス線応援酒『鐵の道』が発売されました。

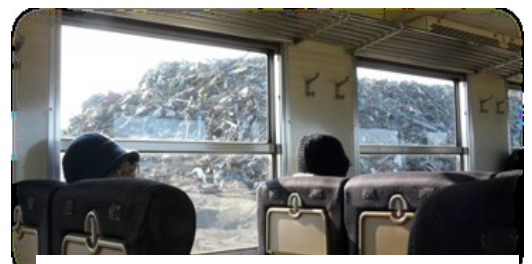
醸造元 株式会社 福来 (岩手県久慈市)

2011年3月11日の津波で被災した三陸鉄道。北リアス線と南リアス線の2路線のうち、北リアス線(宮古~久慈)が、2012年4月1日に開通しました(南リアス線は、来年4月の開通見込み)。

4月1日、三陸鉄道の田野畑駅前では再開通記念式典が行われました。この開通に合わせ、三陸鉄道を応援する「鐵の道」が久慈市宇部の酒造の株式会社福来から発売されました。



田野畑駅を会場とした記念式典の一コマ



三陸鉄道の車内から撮影したガレキの山



3月30日にはプレス・リリースが、福来で行われ、4月1日の『岩手日報』(沿岸部面、22面)に掲載されました。

この「鐵の道」は、地元久慈市宇部で栽培された酒米「ぎんおとめ」を使用した特別純米酒。酒質は、やや辛口で酸味がある。価格は、720ミリリットル入りで1300円(税込)。

ラベルデザインは、福来が作成し、岩手県と太平洋、そして三陸鉄道北リアス線の路線位置を图示しています。寸断した鉄道路線が繋がれた

ことを意味づけ、「鐵の道」の三文字は、すきまなく繋ぐように書かれています。地元の書家の揮毫で、力強い筆使いが特徴と言えます。

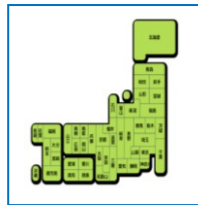
鐵の道クラブでは、今秋の稲刈りの時期(10月6日、7日ごろ)には、「三陸鉄道北リアス線応援酒『鐵の道』田植~稲刈ツアー」を計画し、久慈の応援と、鐵の道の愛着づくりを行いたいと考えています。詳細については、追ってホームページなどでお知らせいたします。



日本の鉄道事情

日本には、一般社団法人・日本民営鉄道協会（<http://www.mintetsu.or.jp/>）があり、現在71(⇒70社)社が加盟しています。その内、大手鉄道会社として以下の16社があります。東武、西武、京成、京王、小田急、東京急行、京浜急行、東京地下鉄、相模鉄道、名古屋、近畿日本、南海、京阪、阪急、阪神、西日本です。これらは、東京(9社)、名古屋(1社)、大阪(5社)、北九州市(1社)の大都市にあります。それ以外の55社は、東北(6⇒5社)、関東(14社)、北陸・中部(15社)、関西(11社)、中国四国(7社)、九州(3社)となっています。

しかし、地方鉄道には、この民鉄協会に加盟していない鉄道会社もあります。例えば、千葉県のいすみ鉄道、岩手県の三陸鉄道、長野県のしなの鉄道などです。「鉄の道クラブ」の対象は、民鉄協会に加盟、非加盟を問わない地方民鉄・路線の全てを対象としています。その応援を意図しています。この『鉄の道クラブ NEWS』では、『鐵の道』に關係の深い鉄道会社から順次紹介して行くことにします。



地方鉄道の路線図

<http://www5b.biglobe.ne.jp/t-kamada/CBuilder/kenmap82.htm> から引用

いすみ鉄道株式会社 <http://www.isumirail.co.jp/>

いすみ鉄道は、千葉県いすみ市の大原駅から夷隅郡大多喜町の上総中野駅までの26.8kmを結ぶ第三セクターの地方民営鉄道(株式会社)です。上総中野駅で、隣番線のホームに替えて地方民営の小湊鐵道と結ばれています。千葉県の太平洋側を走るJR外房線の大原駅かいすみ鉄道(14駅)に乗り、上総中野駅で小湊鐵道に乗れば、東京湾沿いのJR内房線の五井駅まで、房総を横断することができます。もちろん、逆コースも可能です。

いすみ鉄道は、大正元年に千葉県の県営人車軌道船としてとして開業し、大正10年6月に夷隅軌道株式会社となりましたが、昭和2年に国鉄がこれを買収し、昭和5年に国鉄・木原線となりました。そして、昭和62年6月に国鉄のJRへの移行に伴い、いすみ鉄道株式会社となりました。

上総中野から大原へ向かう上り線は、毎日17本で、休日には午前

と午後にそれぞれ1本の急行が走っています。大原からの下り線は18本で、休日には急行2本が走っています。

大人の運賃は、初乗りが180円(一部区間で250円)で、大原~大多喜間は520円、



<http://www.s-ht.com/~7n4uws/> から引用

大原～上総中野間は 700 円です。1 日フリー乗車券は 1000 円です。

現在の社長は、社長公募で就任した鳥塚亮氏で、自身も大の鉄道ファンで、鉄道 DVD 制作販売の社長も兼務している方です。鳥塚社長の経営方針は、運賃での大幅増収は難しく、物販やイベントなどによる売上げ増加の方がむしろ容易であると判断し、駅中ショップの開設、ムーミン列車



<http://www.isumirail.co.jp/topics/091006.html> から引用

(右写真)、新規グッズ開発、自腹 700 万円の運転士養成、JR 車両のキハ 52 など、革新的な企画を次々と打ち出し、功を奏しています。

「鐵の道」の日本酒の商品化の提案にも歓迎していただき、酒販免許獲得を望んだが、税務署から赤字企業には免許は与えない、といわれ断念しなければならなかった、といえます。

酒は日本酒／純米酒

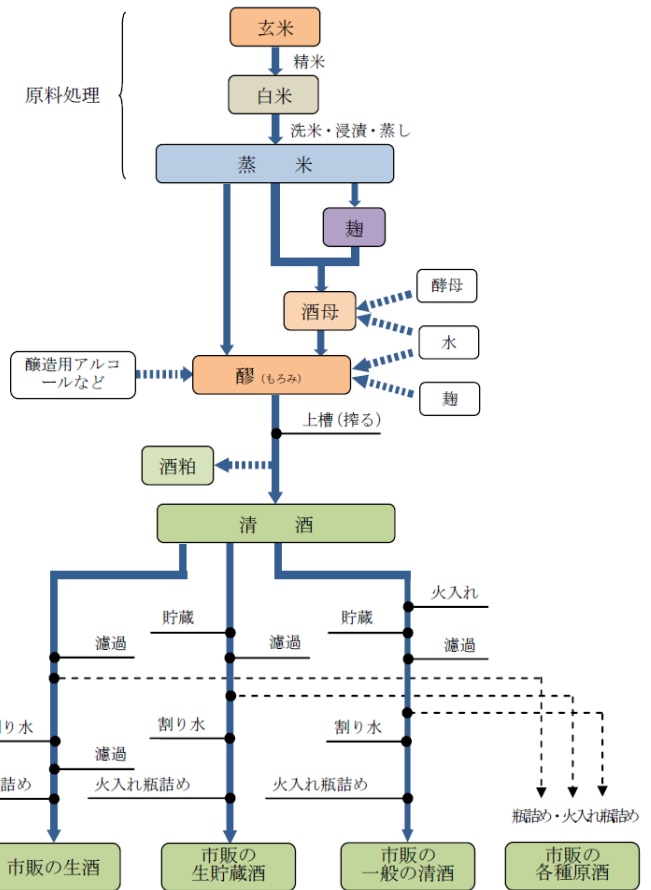
ローカル鉄道応援酒「鐵の道」は、純米酒を基本にしています。純米酒は、米と水だけでつくられた日本酒です。鉄道沿線の酒蔵が、地元に着着したお酒で応援しようとするためです。日本酒の製造工程を右図に示します。「玄米」を精米し「白米」とし、これを洗米・浸漬・蒸して「蒸米」としますが、それから一部は製麴して「麴」をつくります。「麴」と「蒸米」を原料とし、これに「酵母」と水分を加え「酒母」（酛（もと）ともいう）をつくります。「蒸米」・「酒母」・「水」が発酵して「醪」（もろみ）が出来ます。これを搾ったものが「清酒」で、搾りかすが「酒粕」です。この清酒は、まだ発酵が進みますので、火入れの処理をし、濾過し、割り水し、さらに火入れし瓶詰めされたものが、私たちが購入するお酒です。純米酒は、この図にある醸造用アルコールを全く加えていない清酒です。アルコールを入れる理由は、増量のほかに、吟香（ぎんか）（吟醸香ともいう）を補強するためのようです。図には、時間の経過は表されていませんが、酒母から醪の仕込みまでは 30 日位必要です。醪の仕込む全段階には、酛と呼ばれる酒母で酵母を純粋培養されますが、タンクは蓋をしなくて開放して行われます。酒蔵に棲み着いている「家付き酵母」が入り込んで、増殖が進み独特な清酒が出来ることになります。純米酒の工程では、醪を搾る時まで完了するように進ませるのであると言います。

そこが、純米酒づくりの難しさがあると『純米酒を極める』で、上原浩氏は述べています。上の工程図も上原氏の著書から引用し作成しました。純米酒は、沿線酒蔵の苦心と技術の蓄積です。「鐵の道」はそうした自慢のお酒です。

書道展案内

【第 29 回 産経国際書展】— 渡辺麗先生からのお知らせです。
 日時 - 2012 年 7 月 25 日(水)～7 月 31 日(火) 9:30～17:30
 (入場は閉場 30 分前まで / 最終日 14:30 まで) 会期中無休
 (28 日は展示替えのため、2 階第二・第三展示室は休室)
 場所 - 東京都美術館 (東京都台東区上野公園 8-36)
 主催 - 産経新聞社・産経国際書会

いすみ鉄道は、上下分離方式として存続が決まりましたが、安全運行を第一にして、経常利益を赤字に転換するには、なお魅力的な展開を行っていかねばならないでしょう。それが、地域鉄道としての必要性とその貢献を確かなものとすることになるといえるでしょう・・・。



『純米酒を極める』上原浩著から引用



