

2025年度活動報告 鈴木康二

ミッション：ふるさと振興公社でりんご栽培の研修を受けて栽培技術を習得し、農業の後継者不足や耕作放棄地の問題解決へ貢献する。



任期終了後の目標：

- 後継者不在の農地や耕作放棄地を活用して、農業を行う。
⇒2025年から耕作放棄地で桃栽培を始める。
- 飯綱町の農産物を活用して、事業を行う。
⇒飯綱米を活用する事業、地酒“七福”の復活を進める。



農作業年間スケジュール

活動内容	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
りんご栽培	剪定	粗摘果	粗摘果	仕上げ摘果	仕上げ摘果 葉摘み 早生種の収穫	葉摘み 早生種の収穫	中性種の収穫 葉摘み 玉回し	晩性種の収穫 葉摘み 玉回し	晩性種の収穫 蔓巻き 出荷	出荷	剪定
桃栽培	剪定 摘蕾 摘花	摘蕾 摘花	粗摘果 仕上げ摘果 袋掛け	除袋	収穫	礼肥	冬支度	冬支度	冬支度 蔓巻き	冬支度	冬支度
いちご栽培	摘蕾	摘蕾 摘果 アブラムシ除去	摘蕾 摘果 アブラムシ除去 収穫	摘蕾 摘果 アブラムシ除去 収穫	摘蕾 摘果 アブラムシ除去	摘蕾 摘果 アブラムシ除去 収穫	摘蕾 摘果 アブラムシ除去 収穫	摘蕾 摘果 アブラムシ除去 収穫	冬支度	冬支度	冬支度

剪定



粗摘果



仕上げ摘果



葉摘み、玉回し



耕作放棄地を引き継ぎ、桃栽培を始める。



地酒は文化。 飯綱米を活用し、地酒“七福”復活へ

約30年前まで、飯綱町には地酒「七福」がありました。

時代の流れの中でその姿は消えましたが、「七福」は確かに、この町で飲まれ、親しまれてきた地酒でした。

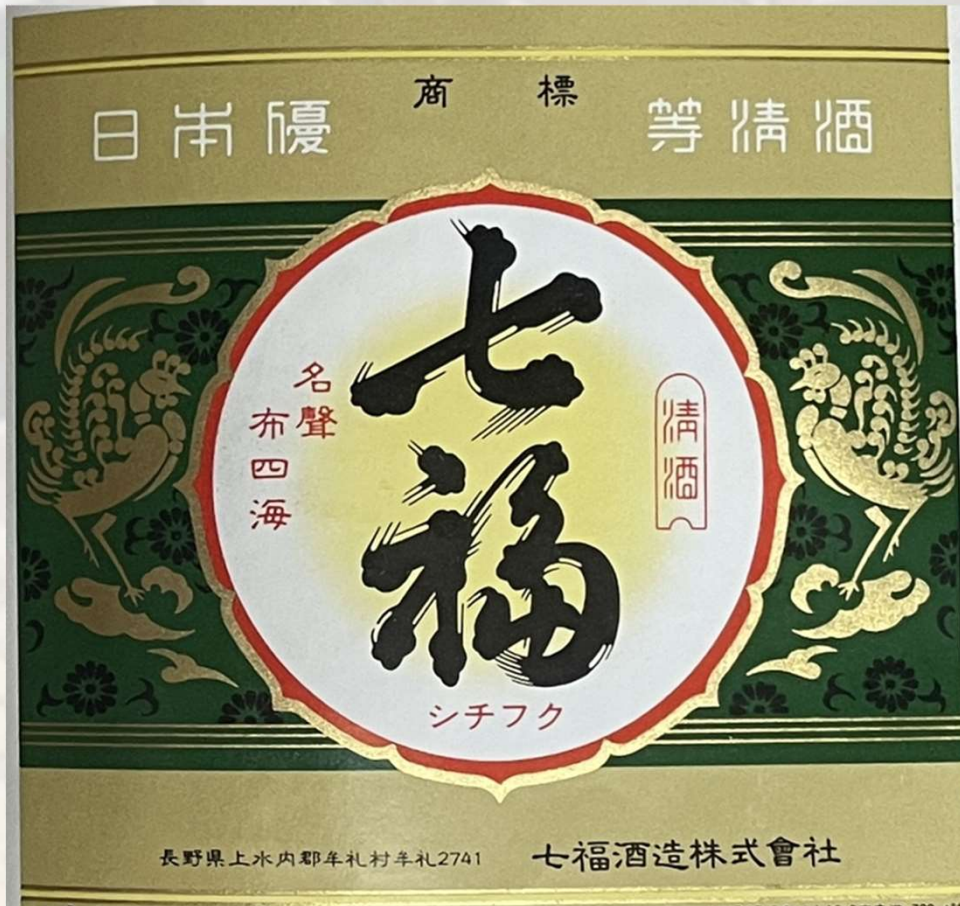
地酒とは、ただのお酒ではありません。その土地の記憶であり、風土を映す文化です。

失われた「七福」を復活させることは、新しい挑戦ではなく、飯綱町にあった文化を取り戻すこと。

この町の酒を、もう一度。



七福酒造の歴史



江戸時代、北国街道の宿場として、旅人・商人・農民が行き交う町であった牟礼宿には三つの酒造りがあった。当時は**厳しい冬を乗り越えるため**、体を温める目的で酒は飲まれていたという。

牟礼宿にあった酒造りの一つが小川屋（上の酒屋）、そして、明治時代に小川屋（上の酒屋）からのれん分けされた酒造りが大久保酒店（後の七福酒造）となる。大久保酒店は**戦時中には物資統制等の影響を受け、多くの酒造りと同様に営業停止となる。**

戦後、大久保酒店は**七人の蔵人により再興**され、七福酒造として復活したが、**平成の世に廃業**となる。新たに令和となり、厳しい冬の時を超えて、飯綱町に「七福」が復活する。

物語と商品コンセプト

物語：**冬は終わる。その瞬間を、祝う酒。**

営業停止や廃業等の困難を乗り越えて、「七福」が復活する姿が、毎年厳しい冬を乗り越えて、力強く生きていく飯綱町民と重なる。



商品コンセプト：**厳しい冬を越えたことを祝う“雪国の酒”**

- ロゴ⇒ 冬（雪国）× 七人の蔵人による復活 × 北国街道（牟礼宿）
- 商品⇒ 雪室貯蔵特別純米酒、特別純米にごり酒
- 味わい⇒ 厳しい冬を超える、飯綱米の生命力溢れる味

商品（右写真は仮のイメージ）

“雪国の酒”という商品コンセプトから、下記2種類とする。

1 雪室貯蔵特別純米酒（720ml）

ただの特別純米酒ではなく、雪室貯蔵特別純米酒とすることで、雪国の酒というイメージを強調する。また、雪室貯蔵することで、かどの取れたまろやかな味にする。

2 特別純米にごり酒（720ml）

にごり酒の白さだけでなく、ラベルや瓶も白を基調とし、雪が連想されるようにする。

* 海外市場向けには、特別純米を純米吟醸へ変更して、“雪室貯蔵純米吟醸酒”と“純米吟醸にごり酒”を用意する。



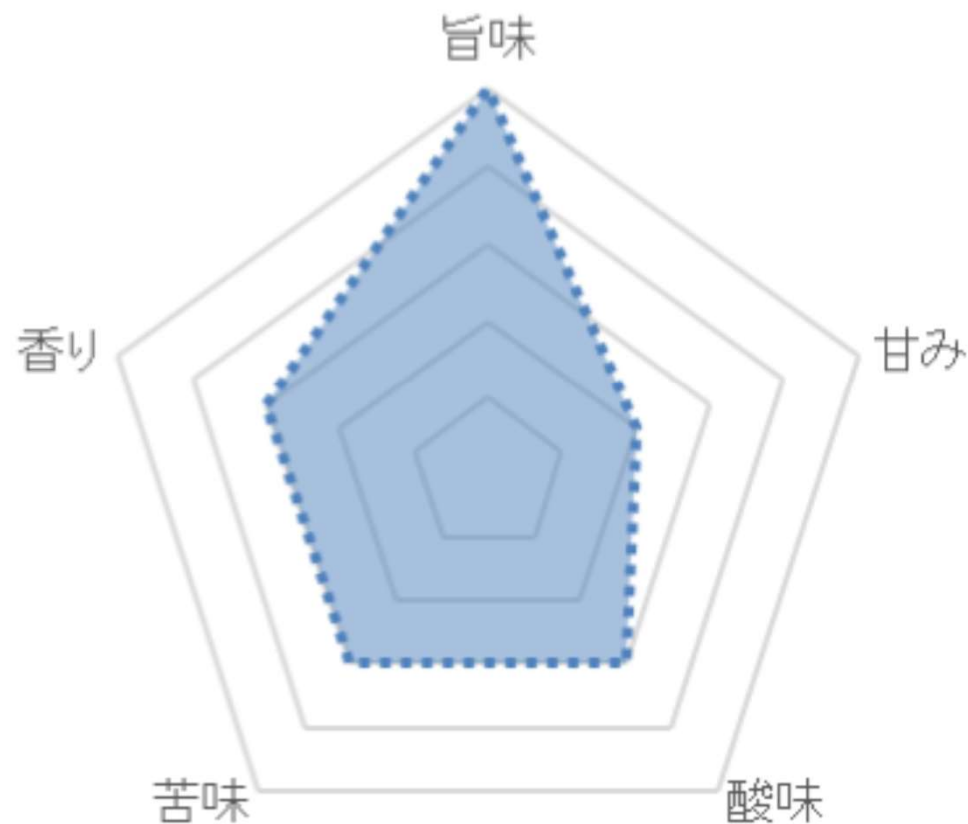
味わい： 厳しい冬を超える、 飯綱米の生命力溢れる味

米の味を強調できるように、旨味を強調する。そのため、精米歩合は58%とし、下記座標の5段階で、味を設計。

- 旨味⇒5
- 甘み⇒2
- 酸味⇒3
- 苦味⇒3
- 香り⇒3

旨味を5、甘みを2とすることで、雪国らしく辛口でキレのある味わいにする。

味わい



七福の味をつくる、2つの核 — 飯綱米 × りんご酸酵母（長野R酵母） —

飯綱町の気候が育む「山恵錦」

1. 仲俣農園による特別栽培米（農薬・化学肥料削減／皇室献上米の実績）
2. 長野県で開発された品種「山恵錦」
3. 標高・寒暖差・雪解け水が生む雪国の土壌
4. 米の旨味を主役にした酒造り

りんご酸酵母が生む冬の空気

1. りんご酸を多く生む長野県独自の酵母
2. 爽やかで軽快な酸味、透明感のある香り
3. 香りは控えめでも、印象に残る清涼感
4. 飯綱町の特産品「りんご」と自然に重なる個性

飯綱米の力強さに、
りんご酸酵母の爽やかさを重ねます。
雪国の厳しさと、冬の澄んだ空気を表現する味。

飯綱町の地酒“七福”2027年5月復活

冬は終わる。
その瞬間を、
祝う酒。



特別純米にごり酒 / 雪室貯蔵特別純米酒 (720ml)

町内直売所・町内飲食店・ふるさと納税で販売予定 各税込2,000円程度