

幻の酒造米 収穫成功

新潟市西蒲区の酒造会社が、研究機関や農家などと協力して、日本酒の原料としてかつて用いられた幻の酒造米「白藤」の収穫に成功した。明治時代から広く酒の原料に使用されてきたが、栽培効率が悪いため昭和初期に姿を消していた。4年がかりでようやく収穫にきをつけ、来春には商品として販売される。

新潟の酒造会社、研究機関など

白藤の復活に取り組んだのは同区の「上原酒造」。上原誠一郎社長（58）が5年前、新潟市内の醸造試験場の職員から白藤の存在を聞き、商品化を決意した。白藤は味にコクがあり、風味が豊かで、かつては酒の原料として盛んに生産されていた。しかし、稲が長いための機械で刈り取るのが困難なことや、穂が倒れやすいため品質を保つのが難しく、現在は栽培する農家はいなくなつた。

研究所「から800粒の白藤の種もみを譲り受け、友人の農家の協力を得て栽培を開始。少しずつ苗を増やし、今春は約4000平方メートルの水田に植え付けるまでになった。今月18日には、新潟市秋葉区小須戸の水田で稲刈りが行われ、東京家政大学の教授や学生ら10人も参加した。

同酒造は収穫した白藤を使った日本酒「白藤郷」を生産し、来年5月ごろには県内や東京都内などで4合瓶約2000本を販売する予定。上原社長は「新潟の本来の酒は淡

麗辛口ではなく、やわらかい豊かなうまみ特徴があった。かつての新潟清酒の味を知ってほしい」と意気込む。また、同大と協力し、酒かすを利用した商品開発などを販売する。

白藤の可能性を探る。今年10月には県内企業のアンテナショップ「日本橋NICOプラザ」（東京都中央区日本橋）で白藤を利用した幕の内弁当を販売する。



同酒造は2003年、茨城県つくば市の「農業生物資源

同酒造は2003年、茨城県つくば市の「農業生物資源

大学生も参加した「白藤」の収穫（18日、新潟市秋葉区）