

# 東京家政大が新潟の蔵元に協力

## 「白藤」復活 幻の酒造米

昭和初期に姿を消した幻の酒造米「白藤（しろふじ）」がよみがえった。新潟市の酒造会社も農家の「新潟の酒を復活させる取り組み」に、東京家政大・東京都板橋区的女子学生も協力。東京、日本橋で七日、収穫とはかりの酒造米の味を知ってもらおうと、学生らが作った笹（さし）ずしなどを販売する「収穫祭」が開かれた。白藤を使った日本酒は、米台には商品化される。（中山祥子）

### で祭 橋本 日本 日収



白藤種は、江戸後期から昭和初期まで新潟県の酒に欠かせない酒造米だった。だが、大が高く機械による刈り取りが困難で、倒れやすいため収穫も多く見込めないことなどから栽培されなくなっていた。

新潟市の酒造会社「上原酒造」の酒造会社「上原酒造」の社長は「新潟の酒に欠かさない酒造米だ」と、研究を始めた。四年前に茨城県つくば市の育苗センターに残る八百粒の種のみを譲り受け、新潟県内の農家の協力で栽培。農家の協力で栽培。農家の協力で栽培。農家の協力で栽培。

「復活計画」を聞かされた東京家政大も協力することになり、徐々に付面積を増やして、今春から約四千平方メートルに拡大する。収穫祭は、中央区日本橋一を、来年五月、販売のほか、試験的に生産された日本酒「白藤」の試飲・販売も行われる。

「白藤を使う日本酒」の試飲・販売も行われる。来年五月、販売のほか、試験的に生産された日本酒「白藤」の試飲・販売も行われる。

「白藤を使う日本酒」の試飲・販売も行われる。来年五月、販売のほか、試験的に生産された日本酒「白藤」の試飲・販売も行われる。

豊かなあじわい

来春には商品化