

日本酒の復活目指し

幻の酒米初の本仕込み

昭和初期に県内から姿を消した幻の酒米「白藤」を原料にした日本酒づくりに取り組む新潟市西蒲区の酒造会社「上原酒造」で15日、商

口が特徴。昭和初期までは県内の花形的な酒米だったが、穂が倒れやすく、品質の保持や収穫が難しいため栽培する農家はいなくなっ

同酒造が醸造、同大が商品企画や市場調査、米穀販売会社「エコ・ライス新潟」が栽培を担当し、産学連携で白藤を復活させるプロジェクトを進

品開発などで協力する東京

東京家政大生も参加

めている。昨年試験

家政大(東京)都の学生も参加し、初めて

た。

の本仕込みが行われた。

同酒造の上原誠一郎社長

白藤から造られた酒は風味に富み、コクのある飲み

が2002年ごろ、白藤のことを聞きつけ、03年から

験的に仕込みを行い、今年が初の本格的な仕込みとなった。この日は、同大の学生14人も加わり、蒸した米と水の入ったタンクの中を木の棒で攪拌。また、蒸した米と麹菌を混ぜて米麴を作るための作業に精を出した。

同大3年の関口麻衣子さん(22)は「今までやってきた集大成という感じで、酒仕込みへの思い入れは強い。米麴作りは手と体を使う力仕事で大変だったけど、おいしいお酒になってほしい」と話していた。

蒸した「白藤」の入った仕込みタンクを攪拌する東京家政大の学生ら(上原酒造で)



白藤を使った日本酒「白藤郷」は5月20日から販売される予定。問い合わせは同酒造(0256・72・2039)まで。