

幻の酒米 風味よみがえれ

西蒲区 東京の学生が仕込み

昭和初期まで栽培されていた酒米「白藤」復活に新潟市で取り組む東京家政大（東京都）の学生らが十五日、同市西蒲区竹野町の上原酒造で、昨秋収穫した白藤を使った酒の仕込みに挑戦した。もんぺ姿の学生十四人は

「おいしくなれ」と酒米に語り掛けながら酒の仕込み作業に挑戦する学生たち。15日、新潟市西蒲区竹野町の上原酒造



「おいしいお酒になるように」と気持ちを込めて、初体験の作業に励んだ。白藤は、風味豊かな酒米として江戸時代末期から昭和初期まで酒造りに使用されていたが、稲の背丈が高く、機械を使った作業に不向きだったた

め、一九三〇年代ごろから作られなくなった。「幻の酒米」と呼ばれる白藤を復活させようと、同大は上原酒造、エコ・ライス新潟（長岡市）と共同で昨年、新潟市秋葉区で稲を栽培、収穫した。この日は、蒸し上げた

酒米を両手で広げ、種麴と丁寧に混ぜ合わせる作業などを行った。この後、二日間ほど寝かせた後、仕込みタンクに入れる予定だ。学生らは、杜氏から手ほどきを受け、「おいしくなれ、おいしくなれ」と酒米に語り掛けながら取り組んでいた。

同大二年の岡本香さん（二〇）は「作業は想像以上に力が必要で難しかった。どんな味の酒に仕上がるのか楽しみです」と話していた。

仕込んだ酒は「越後鶴亀白藤郷」の名で五月二十日に発売される。