

酒米づくり 学生が奮闘



再び味のいえにしに 秋葉区で白藤田植

昭和初期までの本県酒造業界で花形とされ、その後生産が途絶えていた酒米「白藤」の復活に取り組んでいる酒造会社

が五日、新潟市秋葉区矢代田の水田で白藤の田植えをした。東京家政大（東京都板橋区）の学生らも参加し、「いえにしの酒」の再現を目指して汗を流した。

白藤は栽培の難しさなどの理由で姿を消し、昭和初期以降は亀の尾や五百万石が酒米の主流となった。白藤の栽培は二〇〇三年、同市西蒲区の上原酒造が八百粒の種もみから復活に取り組み始

め、昨年本格的に生産を開始した。

同日は栽培農家のほか、同大生五人がもんぺ姿で田んぼに入り、農家の指導を受けながら手植えや田植え機で十町に植え付け。昨年からかかっているという同大四年の松本恭子さん（二二）は、「去年は体験のつもりだったが、今回は生産者になったつもりで取り組みたい」と話していた。

白藤は九月中旬に収穫され、「白藤郷」と名付けて全国発売する予定。同社の上原誠一郎社長は「風味豊かでさらりとした自然な味を引き出したい。ぜひ農作になってほしい」と願っていた。

幻の酒米といわれる「白藤」の苗を植える大学生ら15日、新潟市秋葉区矢代田