

# 東京家政大生ら名酒復元



「白藤郷」のお披露目会で、新潟県の山菜料理を販売する女子学生ら＝いずれも中央区で

## 戦前の新潟米で ふくよかな風味に

東京家政大(板橋区)の女子学生らが、米作りや仕込みを手伝った「幻の清酒」が完成し、中央区日本橋室町で二十四日、お披露目会が始まった。昭和初期まで新潟県の主流だった酒造米「白藤」を復活させて造った酒は「白藤郷」と名付けられた。生産者らの情熱を、「食」を学ぶ都心の女子学生らが応援する。(中山洋子)

定している。米のふくよかな風味が印象的な「幻の酒」に上原社長は「お米の底力を味わってほしい」と目を細める。

「白藤」の復活は、新潟市の酒造会社「上原酒造」の上原誠一郎社長(五十)が「本当の新潟の酒」を造りたい」と取り組んだのがきっかけ。五年前、茨城県の育苗センターに残る種のみを新潟県内の農家の協力で栽培。後、都内での販売も予

試験醸造を繰り返

## 披露で日本橋 まで



酒造米「白藤」で幻の清酒を復活させた上原酒造の上原社長(五十)

復活計画を知った東京家政大では、学生らが米作りから醸造までの過程すべてを手伝ったほか、「白藤」を使ったおかゆや化粧品などの商品開発にも携わる。昨年、新潟県中越沖地震では支援活動にも取り組み、同県での交流も広がっている。お披露目会には同県川口町の主婦らも、採れたての山菜を持参して上京した。

管理栄養士を志す同大四年の松本恭子さん(三三)は「日本人にとっての米の存在感を、理屈ではなく、体験で学べた。生産現場の風景を思い浮かべて、食べ物にかかわる人間でありたい」と話した。

会場では「白藤郷」のほか「白藤」を使ったみそ、おかゆなども販売。二十五日まで。問い合わせは日本橋NICOPラザール03(6214)1612へ。