

# 幻の酒米「白藤」 復活願い仕込み

西蒲区の  
酒造会社 東京の学生が汗

かつて新潟で作付けさ  
れていた酒米「白藤」の  
復活を目指す東京の学生  
が十七日、新潟市西蒲区

の上原酒造で酒の仕込みをした。田植えから手掛けたきた米とあって「どこにも負けない酒になるはず」と完成を楽しみにしている。

「白藤」は昭和初期まで本県で作られていた酒米。風味が良く「酒米の花形」とされたが、収量の悪さや栽培の難しさか

ら廃れた。幻の酒米を復活させようと東京家政大（東京）の学生たちが、米の通信販売会社エコ・ライス新潟（長岡市）や上原酒造と共に「幻の米『白藤』復活プロジェクト」を立ち上げ、二〇〇七年から田植えや収穫、販売などを行っている。仕込みには学生二十二

人が参加。仕込みに使う約八百四十キログラムの白藤は学生らが〇八年秋に収穫した。種こうじを混ぜる工程では作業台全体に広がった酒米に一人ずつ種こうじを振り掛けた。「混ぜるときは手をしゃもじだと思って底からすくって」などと杜氏からアドバイスを受けながら両手をいっぱい使って作業をした。仕込んだ酒は四月中旬ころに完成する。

新潟市中央区出身の三年上松晴香さん（二）は「種こうじを混ぜる作業は力が必要で大変だった。プロジェクトを通して新潟や日本酒の良さを再発見しています」と話していた。

自分たちが作った酒米の仕込み作業をする東京家政大学の学生＝17日、新潟市西蒲区竹野町の上原酒造

