酒米「白藤」復活計画３年目

東京家政大の学生が参加した、幻の酒米「白藤」の稲刈り＝新潟市秋葉区矢代田

薬膳など利用拡大探る

東京の学生ら稲刈りに汗

秋葉区

昭和初期まで本県で作付けされていた酒米「白藤」を復活させ、日本酒を造るプロジェクトが新潟市で続いている。西蒲区の酒造会社と長岡市の米穀販売会社、東京家政大（東京）の三者が2007年から連携して取り組んでおり、白藤の薬膳料理などへの利用の可能性も新たに探っている。このほど秋葉区の田んぼで、同大の学生らが稲刈りに汗を流した。

かつて本県で作られていた白藤は風味がよく「酒米の花形」ともいわれた。栽培の難しさなどから1930年代半ばに姿を消した。

西蒲区の上原酒造が「古き良き新潟の酒を再現しよう」と、2004年度から復活の取り組みを開始。茨城県の研究施設に残っていた種もみ約800粒を手に入れ、地元に持ち帰って栽培に乗り出した。

試行錯誤の中、同酒造と取引があった「エコ・ライス新潟」（長岡市）が07年度から栽培に協力。同社の社長を務める秋葉区の農家、阿部信行さん（52）の田んぼに栽培地を移した。

医学博士で薬膳などに詳しく、同社の商品開発に協力している東京家政大の中村信也教授も参加。酒米の新たな活用法を探り、管理栄養士などを目指す学生の農業体験の場にも活用しようと、三者での挑戦が始まった。

「背が高く、倒れやすい。生育のコントロールが難しいコメ」と阿部さん。それでも、初年度から酒の仕込みに必要な収量が確保できるようになり、白藤を100％使った日本酒「白藤郷」を醸造、出荷している。

現在は約60㌃を作付け。同大から毎年、希望する学生が田植え、稲刈り、酒造りなどに参加している。

今秋の稲刈りには12人が訪れ、もんぺ姿でかまを振るった。同大3年の高木彩さん（21）は「体験して初めて、農業の大変さが分かった。これから、お酒以外の活用法にもアイデアを出し合うのが楽しみ」と笑顔で話した。

本年度から、白藤と同じ田んぼで、赤、紫の2種類の古代米も栽培。中村教授と学生でそれぞれのコメの成分分析も行い、薬膳、米粉、ビール造りなどにも乗り出す。

ことし収穫した白藤は来年2月ごろに仕込みを行い、4月下旬には約2千本の新酒が発売される予定だ。問い合わせは上原酒造、0256（72）2039。