

酒米「白藤」復活プロジェクト5年目 県産米に新たな魅力

長岡市脇川の米穀販売会社「有限会社エコ・ライス新潟」(代表・阿部信行さん53歳)は、幻の酒米「白藤」で清酒を造りたいという酒造会社「株式会社越後鶴亀」の依頼を受け、白藤の復活に取り組み、2007年からプロジェクトを発足。白藤を使い、「日本最古の清酒」を復元した「鶴亀諸白」を醸造、販売し、人気商品となっている。

エコ・ライス新潟 長岡市

清酒や菓子などが誕生

新潟県で作付けされていた白藤は、江戸時代末期からの花形品種だった。しかし、丈が高く、機械での刈り取りに不向きで、収量が低いことから、昭和初期に姿を消した。エコ・ライス新潟は、越後鶴亀から幻の酒米白藤を使った日本最古の清酒を、現代風にアレンジし、復元したいとの依頼を受けた。依頼を受け、エコ・ライス新潟では新商品

白藤を使った日本最古の清酒を復元した鶴亀諸白



白藤は病害虫に弱く、管理に手間がかかる、草丈が高く倒伏しやすいので栽培には気を使う品種。エコ・ライス新潟代表の阿部さんは白藤を60㍏栽培。例年は10㍏当たり300〜350㍏の収穫量だが、今年

は好



東京家政大学の学生らが白藤の稲刈りを体験

天に恵まれたため400㍏と増収となった。越後鶴亀は日本酒本来の古典醸造法とされる古式生酛造りで、清酒鶴亀諸白を醸造、販売している。越後鶴亀の横田伸幸さん(38)は「昨年は鶴亀諸白の売れ行きが良く、今年はさらに多く作ることにしました。収量が少ない品種のため、必要な量が確保できるか心配でしたが、なんとか確保できそうでした」と話す。鶴亀諸白は、毎年3月に仕込みが行われ、4月に完成する。白藤を使ったほかの商品には、株式会社エチゴビールのは「白藤ビール」、株式会社美松のスイーツなどがある。いずれの商品も人気があり、東京のアンテナショップなどで販売されている。エコ・ライス新潟代表の阿部さんは「白藤を使った商品は、評判がとても良いです。消費者から喜んでもらえる商品をこれからも開発していきたいです」と話す。(青木陵)