

心込めおいしい酒に

幻の米「白藤」活用

東京家政大学（東京都）の学生たちが新潟市西蒲区の蔵元「越後鶴亀」で、酒米「白藤」を使った日本酒の仕込み作業に挑戦した。学生たちは「おいしいお酒が今年もできるように」との願いを込め、笑顔で取り組んでいた。



東京の学生仕込み作業 西蒲区蔵元の元

白藤は、江戸末期から昭和初期にかけて本県で栽培されていた。同大学は2007年から、「越後鶴亀」や米穀販売業「エコ・ライス新潟」（長岡市）と協力、「幻の酒米」と呼ばれる白藤を復活し、活用する「白藤プロジェクト」を進めてきた。栄養士などを志す学生が田植えから稲刈り、酒の仕込みや商品開発までを手掛ける。これまでに白藤を使って日本酒のほか、ビールや菓子なども商品化している。

3日に行われた仕込み作業にはOGも含めて約30人が参加。同蔵元の杜氏から説明を受けながら、協力して高温の蒸し米を手で広げて冷ましたり、種こうじを振って混

日本酒の仕込み作業をする東京家政大学の学生たち。3日、新潟市西蒲区

せ合わせたりした。

重い米を運ぶなど大変な作業もあったが、1年生の田村早絵さん(19)は「自分たちで収穫した米がお酒になっていくと思っただけで感動した」と目を輝かせ、3年生の高橋菜里さん(21)は「酒米を手で触るたびに、米の力が伝わってくるようだった」と感激していた。

今回仕込んだ日本酒は実際に販売される。白藤でつくる日本酒は「淡麗辛口」とは違った豊潤な味わいに仕上がるとい