

瀬祭「農家と共に」

生産者通信

(有)エコ・ライス新潟
定価 100円(送料込)

多くの酒造会社が大吟醸の原料米で使用する山田錦は、「酒米の王者」と呼ばれています。しかし、穂が長く熟する期間が長いので必ず規格外が発生します。その為に、3等以上の整粒が減る事が生産者の悩みです。

規格外も高級酒になる！

「瀬祭」で有名な旭酒造は酒米の王者「山田錦」のみを使用し、最高・最先端の技術で醸されます。生産者通信6月号で紹介した「8%精米」は、規格外のみで醸されています。

旭酒造の規格外を含めてすべての山田錦を買い入れる姿勢は、生産者の皆様に安心と未来への希望を与えます。

「日本の農業者が誇りを待ち、未来へと進むお手伝いを私たちはします」

瀬祭



8%精米

「瀬祭未来へ 農家と共に」は、常識を覆す規格外米を8%まで削っています。コンセプトは、「農家の努力を支えたい、農家と共に、未来を創りたい」との思いから規格外米も購入します」との理想を体現した酒です。

規格外は粒が小さく心白がほとんどありません。その特性を利用し8%まで磨いて世界に通じる高級酒に生まれ変わらせるといふ、逆転の発想から生まれました。

16500円(税込)

品目 清酒 アルコール分(Alc.) 16%
原材料名 米(国産・米こうじ(国産米)
精米歩合 8%
原料米 山田錦100%



未来へ、農家と共に

強力なライバル出現 北海道で山田錦の栽培成功に酒業界激震！

温暖化の影響か？



「瀬祭未来へ 農家と共に」は、常識を覆す規格外米を8%まで削っています。コンセプトは、「農家の努力を支えたい、農家と共に、未来を創りたい」との思いから規格外米も購入します」との理想を体現した酒です。

規格外は粒が小さく心白がほとんどありません。その特性を利用し8%まで磨いて世界に通じる高級酒に生まれ変わらせるといふ、逆転の発想から生まれました。

21年産の北海道産山田錦の純米酒は道内6蔵が試験醸造。このうち国稀酒造(増毛町)は約5500本の純米大吟醸酒と純米吟醸酒を造りました。加藤社長は「地元の酒蔵からよせられる期待に応える責任がある」と語り、今年も山田錦との挑戦を続ける。

好適酒造米の山田錦は兵庫県で誕生し、栽培するためには平均気温20度以上が良く、生産地の北限は新潟県上越市とされてきました。北海道で栽培するのは無謀な挑戦とされましたが、芦別市の加藤農場は、北限栽培に挑戦しました。

2016年には初めて山田錦を栽培し、収穫量は約1.2キログラムでしたが2020年には1.4トン、2021年には11.4トンを収穫しました。

ブランド米ブームとなった頃、栽培していた米にライバルが多くなり、加藤社長は米農家の将来性に不安を抱えました。「どうせならライバルがいらない山田錦をやりたい」。もち米などの加工用米への転作よりも山田錦の1俵当たりの価格が高く、新たな収益源に育てる決断をしました。

日本経済新聞より引用
(2022年6月17日)