

産 経 報 聞

古酒は金銀の味わい

佐渡・相川町の佐渡金山で二十三日、使われなくなった金銀の鉱石発掘運搬用の坑道の中で、四年三カ月間眠り続けた古酒の試験蔵出しが行われた。眠りから覚めた古酒は淡いルビー色となり、古酒ならではの趣となっていた。

県酒造組合佐渡支部(逸見至康支部長)が国の許可を得て、入り口から約百メートルの坑道(高さ二・二メートル、最大幅二・三メートル)で「古酒・秘蔵酒造り」を試みていたもので、六年七月五日に島内七社の蔵元が地酒五百本、翌年に三千五百本を搬入し、ケースに入れて積み上げ、ビニールシートで覆

坑道内で4年3カ月「秘蔵酒造り」大成功

県酒造組合佐渡支部が試験蔵出し

って貯蔵・熟成中だった。今回は来年七月の一斉蔵出し(約五百本限定)を前に、熟成状況や色の付き具合などを調べるために試験的に七本の古酒を取り出した。通常、古酒は一年―三年半、一般倉庫などで熟成されるが、坑道内では直射日光と空気との接触を避けることができ、熟成に適した一定温度、低温で貯蔵できると期待できる。古酒は蔵出し後、専用の冷蔵施設の中に瓶ごと移され、真野町の尾畑酒造で醸造仕込み関係者が試飲。じっくり熟成された古酒は、仕込み時の新酒のフレ

ッシュな香りが増してまろやかな味となったほか、酒の色も透明からルビー色へす。よく、佐渡金山側が理と変化していた。成分品質が運び込まれた。

や醸造状況など十項目以上に真剣に取り組んできた佐渡酒造蔵元の努力の結晶だ」と感激していた。また、この日は佐渡金山古酒造りの提案者の一ツシユな香りが増してまろ人、前支部長の尾畑俊一さの中央真下に、新たに七二〇、〇〇〇入り地酒二百四十本



熟成した古酒を手にする古酒醸造研究者の平島留美子さん(右)ら
—佐渡・相川町の佐渡金山坑道

