



学校で

酒を

つくってみる

第1部

辛口でいこう



トキの島から

国内有数の日本酒王国・新潟。約90の酒蔵があり、国内出荷量は全国3位、吟醸酒など高品質酒の生産量は多い。県内消費量は成人1人当たり13・3リットル(平成25年度)で全国トップ、2位秋田県と同9・7リットルを大きく引き離す。そんな飲んべいの地・新潟で支局勤務4年目を迎える記者が、新潟にいるなら酒を極めたいと、酒造りに取り組むことになった。(市川雄二) ★ ☆

きつかけは、国の特別天然記念物トキで有名な佐渡島(佐渡市)にある尾畑酒造(平島健社長、51)への取材だった。同社が2年前から取り組んでいる廃校の小学校舎を酒蔵として活用する「学校蔵」の取材で昨年12月下旬、島西部の本社を訪ねた。

明治25年創業の蔵は杉玉が飾られ、歴史を感じさせ

紙面も酒も「極上辛口」



麴、酵母…専門用語に混乱

る。甘い香りが漂うなか、金鳳製の8千から2万リットル

そこから車で10分ほど、日本海を見下ろす高台の学校蔵はあった。外観は木造

★ ☆
ステンレスで囲まれ温度管理された麹室で麴を、さらに酵母で酒母をつくり、

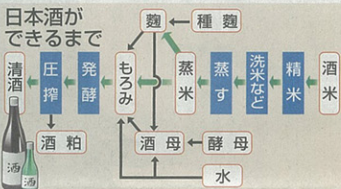
るといつタンクが何本も置かれ、かつて米を蒸すのに使った巨大な釜なども置かれていた。

仕込み室の真新しい大きなタンクでもちろみを一段に仕込んで、説明を受ける。日本酒は、米を麹菌と酵母(イースト)の力を借りて発酵させて造る。四半純な分だけ、原料の米と水そして造り方で大きく

味が違ってくる。というところは分かるが、実感が伴わない用語が次々に登場し、混乱してくる。

そんな記者に、尾畑さんは学校蔵で酒造りを学んでも受け入れており、「やってみたらどう？」と勧められた。もちろん、酒造りの職人・杜氏が指導してくれるので心配はないそうだ。すでに都内で飲食店を経営する企業の社員や、九州の若者たちが体験したという。

日本海と空と緑に囲まれた学校蔵(中央黒色の屋根)。この環境がうまい酒を育てる—新潟県佐渡市



学校蔵を案内する尾畑留美子さん(大山文兄撮影)

★ ☆
新潟にいるのだから、この機会を逃すのも惜しい気がして来た。持ち帰って上司に相談したところ、社長として取り組むことにしよう。さて、どんな味にするか。産経新聞の「超辛口」を提案したが、尾畑さんからは「いまは甘や酸味があるほうが受けがいい」と言われ、一度は挫折。だが今年2月、再訪した際には「辛口を分かっていない人が多いうから、改めて『辛口』とは『辛』を分かって造ってみては」と提案された。

平島社長からも「超辛口」を感じる人は少ないと聞き、『超辛口』の酒を造りたいという考えがあれば聞かせてほしいと言われ、宿題として持って帰ることになった。

いちかわ・ゆうじ 昭和42年、北九州市生まれ。早稲田大学卒業後、平成3年、産経新聞社入社。水戸支部、社会部、文化部などを



経て25年から新潟支局。趣味は映画鑑賞と散歩。