



学校で

酒を

つくってみる

第3部 緊張の蔵人体験 ①

トキの島から

新潟・佐渡島で進めている産経新聞オリジナル酒造り企画。協力先の尾畑酒造が運営する酒蔵「学校蔵」で、記者が酒造工程の一部を体験した。麴をつくり、仕込む力仕事の連続。いよいよ酒造りのヤマ場「3段仕込み」に挑む。商品名、ラベルも決定。気合もさらに入った。

酒造り体験4日目、「3段仕込み」が始まった。

3段仕込みは、仕込みタンクに投入済みの酒母(酵母を大量培養させたもの)に、麴や水、蒸し米(掛け米と呼ぶ)を3回に分けて投入すること。順番に添え、伸、留めーと呼ばれる。添えと伸の間に1日置くため4日間かかる。時間をかけるのは、一度に600キ以上になる麴や蒸し米、700リ以上の水を投入すると酒母の濃度が

「極上」祈り米投入

ヤマ場の3段仕込み



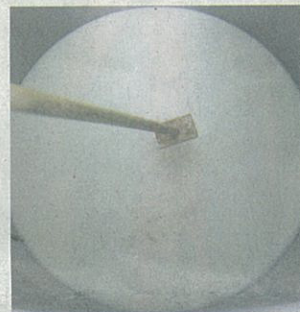
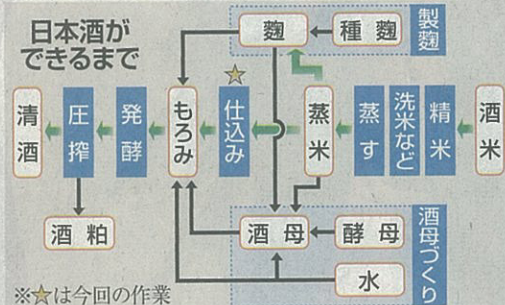
低下し、雑菌などが混入してしまう恐れがあるからだ。

仕込むタンクは高さが2メートルを超すため、脚立の上に乗って作業。仲間から約12キの掛け米を受け取り、まめに温度を確認していた。目に見えない酵母や麴

とす。添え仕込みでは、計60分を投入する。極上の辛口になりますように」と祈った。

その後、伸仕込みで麴と米を計190キ、留め仕込みで290キと、それぞれ大量の水を投入。これらが混ざり合い発酵し、「醪」ができていく。

学校蔵の杜氏、中野徳司さん(40)は仕込みの際、こまめに温度を確認していた。目に見えない酵母や麴



⑥仕込みタンクの内部
⑦脚立の上で12キの蒸し米を受け取り、タンクへ投入する市川記者
⑧いずれも7月27日、新潟県佐渡市(大山文兄撮影)

けた。

「醪の温度が高いと、早く発酵してしまうため、目的のアルコールが出ないうちに、(糖を分解してアルコールを生成する)酵母が消費してしまう。難しい作業です」と中野さん。

まるで、動物の赤ん坊を育てるように丁寧に温度管理をする蔵人たち。留め仕込みが終われば、後はプロの手に任せるしかない。

発酵期間30日以上、辛口を目指すならもう少し長くなるという。酒と酒粕に分ける「(上槽)圧搾」と呼ぶ搾りの時期は、蔵人歴23年の中野さんも「4、5日」前にならないと判断できない。

「ここから酒は生き物であることが分かる。さらに搾りで残った酵母などの浮遊物を沈殿させる「おろ引き」、加熱殺菌の「火入れ」を経て瓶詰め、完成となる。

緊張の酒造り体験。目の前の作業に「無心」で取り組み、あっという間に1週間が過ぎた。麴や酵母を育てながら、自分も少し成長できた気がした。

(新潟支局 市川雄二)

第4部は10月掲載予定。なお、産経新聞のニュースサイト「産経ニュース」で「市川記者の体当たり蔵人ルポ」を連載中。



産経オリジナル酒 商品名決定!

産経新聞オリジナル酒の名称が「佐渡 学校蔵発 辛口産経」に決定しました。ラベルの写真は見本。

かつて、海外発の記事に「ロンドン発」本紙特電などと記載したように、生産地の佐渡・学校蔵を表記。さらに、産経らしい記事イメージした辛口を強調しました。

産経デジタルが運営する産経ネットショップ(<http://sankeishop.jp/>)に10月1日から販売予定です。価格(税込み)は、720リ2300円の予定で、なお、原料は酒米を100%使用していますが、酒類製造免許の関係で分類はリキュールになります。