



学校で

酒を

つくってみる

第4部

ついに完成

⑤

トキの島から



産経オリジナル酒「佐渡学校蔵発 辛口産経」の企画も大詰め。夏の仕込み体験から1カ月後、熟成された酒を搾った。記者の前に姿を現した「辛口産経」はまさに、びっくりするほど辛く、コクのある味だった。だが、そこにいたるには杜氏の隠れた努力とプロの技があったのだ。

地酒「真野鶴」醸造元、尾畑酒造が運営する学校蔵(新潟県佐渡市西三川)で9月1日、「上槽」と呼ばれる搾り作業が始まった。槽と呼ばれる縦と深さ約70センチ、幅150センチほどの金属製の箱の中に醪を詰めた布製の酒袋を寝かせ、上から圧力をかける。

槽の上部に仕込みタンクからチューブでつながる注ぎ口がある。台に上り、注ぎ口に横25センチ、縦70センチほどの酒袋をあてがい、ペダル

「コクある辛さ」にびっくり



槽の上部にある注ぎ口から醪を酒袋に入れる市川雄二記者 9月1日、新潟県佐渡市西三川の学校蔵

杜氏の努力と技 結実

を足で踏むとチューブを通して醪が流れ込む。醪が詰まった酒袋は水風船のような手触りだ。上部を織り込み、槽の中に積み重ねていく。

ある程度の高さになると上にステンレスの板を敷き、さらに木材を積み上げ、さらに木材を積み上げていく。

「おー、辛い」

気持ちのよい、しかも相応な辛さだ。コメのうまみが溶け込んだ「力強い辛さ」といっていいだろう。

学校蔵の杜氏、中野徳司さん(40)が機械を調整する。押す力は1センチから徐々に増やし、最後は8センチほどになった。

搾られた液体が流れ出てきた。だれも飲んだことのない酒の味見をさせてもらう。こんな体験はもちろん初めてだ。

「おー、辛い」

みんなが驚きの声を上げるなか、中野さんが「本社の酒造場とは違う思い入れがある。かなり苦労させられた」と話し始めた。

学校蔵で使う佐渡産の酒米「越淡麗」や酵母は一般の酒造り用。これを「極上の辛口」にしようと、蔵人の歴23年の腕と経験を駆使したという。

まず「追い水」と呼ばれる追加の水の量や投入時期に工夫した。「普通の酒の3倍は入れた。加水が遅れると後半辛くなくなるし、早く入れたら薄まってアルコールが出なくなる。そのタイミングが難しかった」

蒸し米が溶けにくいように固く蒸したほか、吟醸造り並みの麴をつくらせた。醪の温度をいきなり上げると酵母が活発化し、アルコールが出過ぎて弱るので調整が難しい。酵母の力を後半まで残すため1日で1度以上は上げないようにした。

それでも思うような辛さが出ず、休日も作業を行ったそうだ。

分析器で日本酒度を測ると「プラス15」と出た。プラス10でかなりの辛口といわれるが、それをほるかに超えた。プロの力が数字にも表れた瞬間だった。

(新潟支局 市川雄二)

「辛口産経」ネット販売開始

「佐渡 学校蔵発 辛口産経」一写真一をネットで限定販売します(約1500本)。

酒米「越淡麗」を100%使用した精米歩合60%の純米酒(リキュール扱い)です。アルコール度数18度、無濾過原酒の「力強い辛さ」をお楽しみください。

お求めは産経デジタルが運営する産経ネットショップ(<http://sankeishop.jp/>)へ。価格は720円(税別)2300円(送料は産経デジタルが負担します)。

