

学校で

つくってみる

第4部

ついに完成

トキの島から



産経オリジナル酒「佐渡学校蔵発 辛口産経」の販売が、インターネット上で始まった。おかげさまで順調な売れ行きだと聞き、ほっとしている。

記者は地酒「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)で発売直前の9月25日、瓶詰め作業を行った。

瓶詰めではまず、「火入れ」と呼ばれる熱処理が行われる。酒の中に残る酵素が酒質を変えるため、低温殺菌することで香りや味などの劣化を抑えるのだ。

蛇管と呼ばれる直径、高さとも120センチほどの円筒の熱交換器が置かれている。中にはセ氏75度くらいの熱湯が入っており、細い管が、らせん状に幾重にも巻かれ、管の中を酒が通ると温度は60度以上になる。酒は瓶6本分を同時に詰



# 魂注いだ8カ月



一升瓶に詰められた辛口産経を手にする市川記者。不純物などの混入がないか1本ずつチェックを行う  
 =9月25日午前、新潟県佐渡市(大山文兄撮影)

## 規制の厳しさも実感

められる瓶詰め機に送られ、自動充填される。瓶に栓をした後、目の高さまで持ち上げ、浮遊物がないか確認する。ふいに、胸にこみ上げるものがあつた。ついにここまで来たなという感慨だ。酒が入った瓶は、車で15分ほど離れた本社に送られる。スタッフの金子富美恵

さん(61)らがラベル貼りを受け持つ。酒を1本横に倒し、手貼りの木製台に置いた。瓶の裏から2つの裸電球で照らし、「酒の中に異物がな

いかに確認します」と金子さん。その後、表と裏に手早く貼りながら、「いかにもお酒という感じのラベルが多い中、ひと味違うおしやれですてきなラベルだと思えます」。

題字は産経国際書会名誉顧問の石川天瓦氏(84)、デザインは産経新聞のデザイナー担当が行った。記者がデザインしたわけではないのに、ほめられるとうれしいものだ。

ところで、辛口産経はラベルに「リキュール」と書かれていて、「えっ」と思われる方もいるだろう。日本酒の製造免許は近年、生産調整のためほとんど発行されていない。学校蔵は本社から離れて60キロ以上が必要で、小規模の学校蔵では認められず、本社が持つリキュール製造免許を移したという。

そのため、3日間ほど杉板を漬け込み、香りを付けると8カ月に及んだプロジェクト。求めていた「極上」の辛口を完成し、たまっていた疲労も吹き飛んだ。

(新潟支局 市川雄二)

## ネットで好評発売中 あとわずか

「佐渡 学校蔵発 辛口産経」|| 写真 || がネット限定で販売中です。好評につき、本数は残りわずかになっていきます。

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(ろか)原酒の「極上辛口」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)。

