

# 日本酒の技 本場で吸收

スペインで製造 アントニさん



作業後、アントニさんは「日本酒の仕込みはミステリアスで、まだまだ分からぬことが多い。伝統的な日本の仕込みを学べた」と満足そうに語った。

尾畠専務は「最近、日本酒の魅力が海外で広がっており、アントニさんのように海外発の日本酒も出てきた。ワインのように世界中で造られ、親しまれてほしい」と期待を込めた。

写真＝学校蔵で酒作りを学ぶカンビンズ・キャレル・アントニさん＝佐渡市西三川

アントニさんは2005年にドイツ・フランクフルトの和食レストランで日本酒と出会い、豊かな香りと爽やかな飲み

スペインのカタルーニャ州で日本酒作りに取り組むカンビンズ・キャレル・アントニさん(67)が佐渡市を訪れ、旧西三川小を改装した酒蔵「学校蔵」で酒作りを学んだ。学校蔵を運営する尾畠酒造(佐渡市真野新町)の杜氏から本場の技術を吸收しようと、仕込みに励んだ。

## 西三川・学校蔵

口に魅了された。好きが高じて山に囲まれたカタルーニャ州のトイセント村に酒蔵を造り、2016年2月から酒作りを行っている。スペインの中でも気温が低く酒作りに適した気候だといふ。

「スペインで日本酒の酒蔵は二つしかない。おいしさをスペイン人に知つてもらうために本場の技術を学びたかった」とアントニさん。16年にバルセロナで尾畠酒造の尾畠留美子専務と出会つたことが縁で、来島が

実現した。アントニさんは6月中旬まで1週間佐渡に滞在し、720リットル瓶約2千本分の仕込みを体験した。蒸した酒米を冷やしこうじ菌を植え付ける作業などを経た。発酵が進むように30度超に設定されたこうじ室は蒸し暑く、アントニさんは額に汗をにじませながら粉状のこうじ菌を蒸し米にかけた。菌を植え付け終えると、おいしい酒になるように願いながらもみほぐしていた。

## 仕込み体験 「ミステリアス」

新潟日報

題字 會津 八一

発行所 新潟日報社

〒950-8535  
本社 新潟市中央区万代3-1-1  
〒950-1189  
黒崎本社 新潟市西区善久772-2

2017年(平成29年)

6月23日  
金曜日  
沖縄慰霊の日