

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 黒埼本社 新潟市西区善久772-2

2017年(平成29年)
6月23日
金曜日
沖繩慰霊の日

日本酒の技 本場で吸収

スペインで製造 アントーニさん



西三川・学校蔵

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

アントーニさんは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

仕込み体験

「ミステリアス」

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月から酒造りを行っている。スペインの中でも気温が低く酒造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ってもらうために本場の技術を学びたかった」とアントーニさん。16年にバルセロナで尾畑酒造の尾畑留美子専務と出会ったことが縁で、来島が

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

尾畑専務は「最近、日本酒の魅力が海外で広がっており、アントー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：学校蔵で酒造りを学ぶカンピンス・キャレル・アントーニさん（佐渡市西三川）