



産経日曜版



翼の佐渡島
日記

③

新潟県佐渡島の地域振興を支援する目的で始まった産経新聞社の酒造りプロジェクトも2年目。今年を担当、新潟支局の松崎翼記者(24)が尾畑酒造の運営する「学校蔵」(同県佐渡市)で1週間にわたって仕込み作業を体験し、酒造りの工程を学んだ。

学校蔵で1週間の仕込み体験

いよいよ酒造り体験の日がきた。大学以来、久々の「登(蒸し器)で蒸した越淡麗を校」に胸が高鳴る。杜氏の中野徳司さん(41)らの指導で仕事が始まった。最初は麴作り。麴とはカビなど微生物を穀物に繁殖させたもので、日本酒の場合、蒸した米に麴菌を繁殖させた麴が米に含まれるでんぷんを糖に変え、それを酵母がアルコールと炭酸ガスに分解して酒ができる。

「辛口産経」に使用するのは新潟独自のブランド酒米「越淡麗」。「仕込み室」で蔵人、近藤崇さん(43)が直径



今回の体験には、月刊誌「ancyu(ダンチュウ)」「プレジデント社」のウェブ

儀式のような麴作り



種麴を蒸し米に振りかけていく杜氏の中野徳司さん—新潟県佐渡市の学校蔵



江部拓弥さん

編集長、江部拓弥さん(47)も参加している。江部さんは「麴や酵母という生き物を相手にしているのだから、朝も早く、休みも少ない一方、やりがいを持って働いているのが分かった」という。

それを聞いた中野さんは「酒造りに慣れは敵なんです」。江部さんの言葉が胸に響いた。(松崎翼)

第4回は10日掲載予定。産経新聞のニュースサイト、産経ニュースでは松崎記者の「WEB版 島を歩く 酒を造る」を連載中。



「辛口産経」8日から予約開始

産経新聞社のオリジナル酒「佐渡 学校蔵 発 辛口産経」=写真は見本=の予約を、8日から産経ネットショップのウェブと電話で開始します。価格は720ミリℓ2300円、1800ミリℓ3800円

(いずれも送料込み)、計約1800本(予定)の本数限定です。

「佐渡 学校蔵 発 辛口産経」は昨年、新潟支局の市川雄二記者が尾畑酒造が進める「地域おこし」取材し、支援を始めたものです。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。