

産経日曜版



翼の佐渡島  
日記

⑤

新潟県佐渡島の地域振興を支援する目的で、産経新聞社が取り組んでいる酒造りプロジェクト。新潟支局の松崎翼(34)が再び佐渡島に渡り、尾畑酒造が運営する学校蔵(同県佐渡市)で、オリシメ、上から1斗もの圧力をかける。300枚ほどの布袋を丁寧に並べ、中野さんが圧力を調整すると、黄金色の液体が流れ出した。はたしてどんな味に仕上がったのか。

■搾りの連絡は直前

9月7日、「10日に搾ります」とメールが来た。なんと3日後!

搾りとはタンク内の醪(酒母と麴の発酵が進んだもの)を搾って酒かすと酒に分離させる作業。学校蔵の杜氏、中野徳司さん(41)はアミノ酸度や日本酒度を毎日計測してタイミングを見計らっていたという。相手は生き物なので状態を見極めて、直前にならないと決定できないのだ。

■「辛いのに面白い味」

搾った直後の酒は米粒などの固形物「滓」が残っている。20日ほどタンクの中で滓を沈殿させるなどすると瓶詰に実施した。

まず、酒を湯煎の要領で温熱殺菌する「火入れ」をしてから瓶詰め機で詰める。自分が任されたのは、酒が充填された瓶を直径1.5ほどのおけに投入し洗う作業。常にかがんだ状態で午前中から夕方まで計2千本近くを扱わなければならず、たびたび腰に激痛が走った。作業後はいよいよ、中野さ



苦勞した味は格別!



産経新聞社のオリジナル酒「佐渡 学校蔵発 辛口産経」が11日、発売される。現在予約を受け付けている産経ネットショップ

「辛口産経」11日発売

プのホームページ (https://sankeishop.jp) とコールセンター (0120・501・675、営業時間午前9時〜午後9時) で購入できる。電話では申し込み番号「SA170905」と告げる。

価格は720ミリリットル2300円、1800ミリリットル3800円(写真は1800ミリリットル、いずれも税、送料込み)。計約1800本(予定)の本数限定。



醪を入れた布袋を丁寧に槽に並べる松崎翼記者。この後、上から圧力をかけて酒を搾る  
—新潟県佐渡市の学校蔵

込められた蔵人の技・情熱・時間

「一口飲むなり全員が「辛いね」と口をそろえた。「詰めたばかりだからまだ若いけど、辛いのに味がある面白い酒になった」と中野さん。今年産経のアルコール度数は19度、日本酒度はプラス13・5。一般的にプラス10以上で、かなりの辛口とい

「作業しているのは私ではなく蔵人なので、人をうまく使うのが一番難しい」とぼつた貴重な体験だった。

「作業中、何より興味深かったのが現場で全権を握る杜氏という仕事だ。中野さんは技術や科学、努力、情熱、時間が結集してようやく一滴の酒が生み出されることを知っている理由がわかったような気がした。」

米と水だけでなく、蔵人の技術や科学、努力、情熱、時間が結集してようやく一滴の酒が生み出されることを知っている理由がわかったような気がした。

(松崎翼) おわり