



## 産経日曜版

## 酒と海と空と

3年目佐渡「辛口産経」造り



産経新聞社が、新潟県佐渡島の地域振興を支援しようとして始めたオリジナル酒「辛口産経」の製造が今年で3年目を迎えた。新潟支局の若手、2年目の太田泰記者が1週間、佐渡に泊まり込んで酒造りを体験した。都会育ちの太田記者。朝早く、暑さと寒さ、体力を使う酒造りの仕事を無事に完走できるか。

## 最も重要な「麴」作り

7月13日。朝、大海原が右手に見える国道350号を赤い愛車で走る。青い海と青い空。絶好のドライブ日和だ。だが、数日前から不安で仕方がなかった。自炊すらもたにすることがない自分が果たして酒を造れるのか。約20分で学校蔵に到着。今回、一緒に酒造りを体験する3人と初対面した。会社員の山本美広さん、昨年と同県糸魚川市で酒屋を営む両親を手伝う山沢五月さん、大学生の清田大介さん。みんな酒造りに興味津々、やる気に満ちている。自己紹介などをしているうちに、気持ちも軽くなったような気がした。

まず、酒造りで最も重要な

学校蔵に向かった。麴室で、

## 手のひらで繁殖促す

翌日は午前5時半に起きて学校蔵に向かった。麴室で、

## 繊細な作業 1週間持つか

熱い蒸し米を冷ますため、手で混ぜる太田記者  
—新潟県佐渡市の学校蔵

## 「ボイルされている」感覚に

酒米をよく見ると半透明の米粒の中に、白い小さい点がある。白いのが麴菌の最初の菌糸が入り込んでるところ。いまは半透明だ。中野さんが育つと、もっと白くなる」と、中野さんが説明してくれた。山積みのお米を手で崩し、塊を手のひらで押しつけ米粒に砕く。麴菌に酸素を与え、繁殖を促すのだ。麴の温度が適正かどうか、粒が均一になっているかどうかを確認すると、今度は縦50センチ、横30センチ、高さ10センチほどの木箱に麴を均等に分け、また寝かせる。

水を吸った部分は白くなくなり、水を吸わない中央が丸く半透明に残り「目玉」といわれる。これが大き過ぎても、小さ過ぎても駄目なのだ。30秒延ばして」と中野さんが細かく指示する。

設定時間はその日の室温や水温によっても変わってくる。水洗うと、水を張った大きな粒の中に、米を網に入れてたらいの中に、米を網に入れてつづける「浸漬」だ。タイマーを5分にセット。4分ほど経過すると、中野さんは黒いプラスチック製の小さな板を取り出し、上に米を乗せて吸水具合をチェックする。

「こへ入るとボイルされているように感じて苦痛になってきた。こんなことで1週間持つのか。心配だ。」(太田泰) 次回は9日掲載

産経ネットショップ(<https://sankeishop.jp/>)で「辛口産経」の予約受け付けを始めました。価格は720ミリ2280円、1800ミリ3780円(いずれも税・送料込み)。電話(0120・501・675)でも予約できます。お申し込み番号「SA180901」とお伝えください。14日以降に発送予定です。