



産経日曜版

酒と海と空と

3年目佐渡「辛口産経」造り



④

産経新聞社が、新潟県佐渡島の地域振興を支援しようと思ったオリジナル酒「辛口産経」の製造。新潟支局の入社2年目、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。その2回目をレポートする。

手際の良さを感じて

佐渡に来て4日目。1週間は、とてつもなく長いように思ったが、始まってみると短いように感じる。今日も午前7時半に集合。尾畑酒造からプレゼントされた手ぬぐいをギョツと頭に巻き、気合を入れて作業開始だ。

この日から配(酵母を大量培養させたもの)と麴(蒸し米、水を混ぜ合わせ、「醗」を作る「仕込み」と呼ばれる作業が始まる。酒造りで特に重要な段階だ。

仕込みは「添え」「伸」「留」の3日に分けて行われるので、3段仕込みと呼ばれる。今日は最初の添えだ。

3回に分けるのは、酵母菌を適切に繁殖させるため、一気に投入して醗の温度が下がらないよう配慮しているのだ。



脚立の上にいる蔵人が蒸し米を大きなタンクに投入していく

気合入れ3段仕込み



脚立の上からタンクの中を「かい棒」で突く太田記者 ー新潟県佐渡市の学校蔵

巨大タンクに大量の米投入

仕込み室へ運ばれる。高さ2メートルほどの大きなタンク内には、すでに醗と麴、水が入っている。脚立の上で「放冷」させていく。

何度目かの作業を経て、自分を含めた体験者の手つきも良い...、というのは自画自賛か。だが初めの頃に比べると作業の手際が良くなっているのを感じた。

脚立から落ちぬよう

今回は麴づくりと違い、米をより低温にする必要があるため、蒸し米は冷蔵庫で冷やす。蔵人の高津知幸さん(23)を補佐するために記者が中に入った。

室温は5度。「寒い！」と声を上げると、高津さんが「今回は15度くらいですが、「伸」は10度、「留」になると8度くらいまで冷やします」と冷静に教えてくれた。

冷やし終わった米は、再び脚立の上からタンクの中を「かい棒」で突く太田記者 ー新潟県佐渡市の学校蔵

「かいを引き抜くときが一番攪拌されるので、全体をまんべんなくスタンプを押していきような感じで」と瀬下さん。

脚立の上からタンクに墜落しないよう、へっぴり腰で、おっかなびっくり、ひたすら

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ミリリットル2280円、1800ミリリットル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。

かい棒で突いた。その後、尾畑酒造の専務、尾畑留美子さんがやってきた。同社の次女として生まれた尾畑さんは大学卒業後、日本ヘラルド映画(当時)に入社。宣伝プロデューサーとして活躍した後、酒蔵を継ぐため佐渡島に戻ったという経歴の持ち主だ。

笑顔がすてきな人で、先輩記者が尾畑さんのことを「いと自然とその場の空気も明るくなる人」と評したのがよく分かる。皆に島での生活や、日本酒造りのおもしろさを分かりやすく、丁寧に教えてくれた。

気がつけば、木造校舎に西日が差し込み、ヒグラシが鳴く時間になっていた。

(太田泰)

次回は16日掲載予定

