

**産経日曜版**



産経新聞社が、新潟県佐渡島の地域振興を支援しようと始めたオリジナル酒「辛口産経」の製造。新潟支局の太田記者の体験もいよいよ佳境に。苦勞の末、いよいよ完成した味わいはいかに。

**タンクに「目ん玉」**

この日は仕込みの「仲」の作業。200キ近い蒸し米を冷やす「放冷」から始まった。大量の米を前にみんないくつか少なくなっていく。タンクの中は半分よりやや上まで「醪」が盛り上がっている。巨大なモップのような「かい棒」を入れて攪拌する。「ガスに気をつけてください」と蔵人の高津知幸さん(23)から声が飛んだ。タンクの中は炭酸ガス(二酸化炭素)が充満しているため、吸い込むと気を失い、タンク内に転落してしまうらしい。

翌日は最終日。国の文化審議会で世界文化遺産の国内候補として、「佐渡鉾山の遺産群」の審議が予定されていた(残念ながら落選するのだが)。発表は午後なので午前中は「留」の仕込みに参加した。

タンクにフジサンケイグループのシンボルマーク「目ん玉マーク」が貼られていた。蔵人のだれかが貼ってくれたのだろう。心遣いがうれしい。前日と同じ作業だが、300キの蒸し米となると息つく暇もない。全員が「かい棒」を済ませると、全ての作業体験が終わった。平島健社長と尾畑留美子専務から体験者4人に「卒業証書」が手渡された。これほど濃密な1週間というのは、今後の人生の中でも、そうあることはないだろう。参加者の一人、大学生の清田大介さんは「麹室の暑さなど大変なこともたくさんあったが、麹菌の繁殖していく過程などを面白く体験できた」と笑顔を見せた。一緒にこれまで作業してきた仲間と別れるのは寂しい。しかし、酒が好き者同士、またどこかで会えるような気がする。

**ほんの苦い思いも...**  
 それから2カ月弱、再び佐渡島を訪れた。完成した「辛口産経」の「瓶詰」の作業

**名に恥じぬ味わい**

**濃密な1週間の成果に感激**

だ。仕込み室には、1升瓶が山積みだ。500本以上あるそうだ。まず菌が残ったままだと、香味が変化してしまうことがあるので殺菌する「火入れ」だ。ドラム缶のような金属製容器の中は湯で満たされて、内部は細いパイプが何重にも巻かれている。このパイプにタンクから引き込まれた酒が流れると、周りの湯で温められる。機械を通り抜けた酒は、瓶詰機に流れる。蔵人の島倉利浩さん(41)が6本の瓶をセットすると、酒が自動的に流れ込む。キャップを取り付けた。瓶の表面をホースの水で洗い流す作業を手伝った。夕方は尾畑酒造の本社で「辛口産経」のロゴが入ったラベルを瓶に手作業で貼りつけた。杜氏の中野徳司さん(42)は「今回は(水に)溶けやすい米だったので、醪にする日数が短く、辛い酒ができていくから難しかった。その分、味がある酒になっていると思う」という。自宅へ帰り、「餞別」にももらった辛口産経のふたを開けた。仕込み室で幾度となくかいた軟らかな、米本来の甘い香りだ。口に含むと、まろやかな甘みの中に、確かにキリッとした辛さを感じる。「辛口産経」の名に決して恥じない味だと感じた。辛さだけではなく、どこか懐かしくてほろ苦いように感じるのは、自分の気のせいだろうか。(太田泰) おわり

平島健社長(中央)から「卒業証書」を受け取った太田記者(左端)と体験者の皆さん  
 —新潟県佐渡市の学校蔵



**辛口産経が発売されました**  
 産経ネットショップ (<https://sankeishop.jp/>) で「辛口産経」が発売されました。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)でも購入できます。お申し込み番号「SA180914」とお伝えください。

