

タングクに「目ん玉」  
この日は仕込みの「仲」の作業。200キロ近い蒸し米を冷やす「放冷」から始まつた。大量の米を前にみんなの口数が少なくなっていく。  
タンクの中は半分よりやや上まで「醪」が盛り上がつている。巨大なモップのようないい「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、吸い込むと氣を失い、タンク内に転落してしまふらしい。

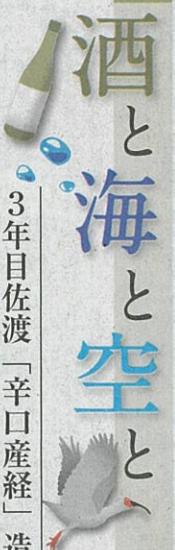
一緒にこれまで作業してきた仲間と別れるのは寂しい。しかし、酒が好き者同士、またどこかで会えるような気がする。

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た。始まつたオリジナル酒「辛口産経」の製造。新潟支局の太田泰記者の体験もいよいよ佳境に。苦労の末、いよいよ完成した味わいはいかに。

タンクにフジサンケイグループのシンボルマーク「目玉マーク」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、30

3年目佐渡「辛口産経」造り

# 西と海と空と



5

# 名に恥じぬ味わい

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ミリポンド2280円、1800ミリポンド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。

濃密な1週間の成果に感激

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香りだ。口に含むと、まるで

かな甘みの中に、確かにキリツ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、どことなく懐かしくてほの苦いように感じるのは、自分の気のせいかどうか。（太田泰）

山積みだ。500本以上ある  
そうだ。菌が残つたままだと、  
まず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。  
「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、辛い酒ができにくく、  
から難しかった。その分、味  
がある酒になっていると思  
う。

かな甘みの中に、確かにキリツとした辛さを感じる。「辛口産経」の名に決して恥じない。

鄉