

新潟

Made by 信越

トキのひな誕生で注目を集める佐渡の酒蔵が、環境に配慮した減農薬栽培の米を100%使う清酒を今春、発売した。尾畠酒造（新潟県佐渡市、平島健社長）の「真野鶴 純米吟醸 朱鷺（とぎ）と暮らす」は、農家の協力を受け栽培した減農薬の酒米「越淡麗」を100%使った点が売り物だ。米作りの段階から環境に配慮したこと訴え、新たな主力商品への育成を目指す。

「商品発売、そして1

減農薬米100%の清酒

尾畠酒造

新商品には自然との共生というテーマを掲げる



トキとの共生、酒造りで

力月後にひな誕生とうれしい動きが続いた」と平島社長は振り返る。朱鷺と暮らすは、環境に配慮したことを訴え、新たな主力商品への育成を目指す。

「商品発売、そして1

力月後にひな誕生とうれしい動きが続いた」と平島社長は振り返る。朱鷺と暮らすは、環境に配慮したことを訴え、新たな主力商品への育成を目指す。

佐渡には米の栽培で減農薬にこだわる専業農家がいくつも存在する。田と暮らすは、環境に配慮したことを訴え、新たな主力商品への育成を目指す。

ど自然との共生がカギになると考えたからだ。まずは米からと連携する農家にもこだわった。五百石は米粒を磨く過

力を求めた。酒米栽培の経験があまりなかったことから、試行錯誤を重ねながら3年かけノウハウを蓄積したという。酒米を販売したことでの佐渡全体が盛り上がり、「五百石」でなく、開発から歴史の浅い越淡麗を採用。

一方で、越淡麗は酒米として登録されて10年にならぬ「酒米としての性質など不明な点も少なくない」という。コメの出来栄えも年によって違う。さらなる味や品質向上に向け「農家と米質のデータも蓄積していく」と、今後も改善を続ける。

日本經濟新聞

7月27日

金曜日

新潟支局
025-322-17547