

新潟

寒さも恵み

佐渡市の尾畑酒造で新酒の仕込みが最盛期を迎えている。

同社では冬の間、職人が泊まり込みで作業を続けている。寒さの厳しいこの時期は、大吟醸など生産量が少ない高価な酒を仕込む。蒸した米とこうじ、酵母、水で造ったものを発酵させ、職人が時折、權棒でかき混ぜる。写真、米山要撮影。大吟醸酒の仕込みは2月中旬頃まで続く。

「今年は大吟醸に使う米の量がますます多かったため、良い酒ができています」と平島健社長(45)は期待する。

