

2007年(平成19年)8月8日 (水曜日)

新潟の酒米といえば、五百万石が有名です。新潟県が一九五七年に独自に開発した酒米で、新潟清酒醸造の立役者として大活躍し、この五百万石は兵庫県などで栽培される山田錦とともに日本の二大酒米として君臨していま

す。



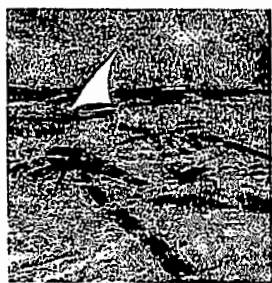
計 | 雨 | 晴

しかしながら、この酒米には高精白すると砕けやすい、という難点もありました。その問題を解決すべく、構想十八年をかけて開発され、

昨年お披露目となったのが、五百万石と山田錦を掛け合わせた「越淡麗」という新しい酒米です。五百万石のすっきり淡麗な味わいと、山田錦の膨らみのある味わいを併せ持つ、新潟期待の新米です。

越 淡 麗

そんな血筋の良さを感じさせるこの米ですが、その反面、栽培面では背が高く倒れやすいという特性もあります。穂肥の量が多過ぎれば倒れてしまう危険性があるし、また、米にタンパク質が多くなり、酒質に影響が出てし



まいます。逆に量が少なければ米粒が小さくなったり、とやはり影響が出てきます。如何に良い原料で仕込むかは酒造りにとって大変重要であるため、県の酒造組合では越淡麗について栽培

農家と個々の蔵とが直接結び付いた契約栽培のみしか認めず、さらに酒米研究会を組織し、より良い米づくりに向けて研究を重ねています。

わが「越淡麗」は、長い梅雨の影響を心配しましたが今のところ順調に育っています。山田錦は七十年、五百万石は五十年。それぞれ長い年月を経て重要な酒米の地位を築いてきました。越淡麗が日本を代表する酒米になるまでには、今後も絶え間ない努力が必要となるでしょう。しかし、この米には無限の可能性があり、将来は間違いなく新潟の酒に新しい魅力を加え、新潟清酒を世界に冠たるものに高めてくれることと思います。そんな期待を知ってか知らずか、曹々と風にたなびく越淡麗の稲穂は、次の春に美酒となって誕生するべく、準備をすでに始めているのです。