



産経新聞

経 済 聞

学校で
酒を
つくってみる

第2部

地域に根ざして



トキの島から

【これまでの経緯】佐渡島で小学校の廃校校舎を酒造場・学校蔵に再生させた地酒「真野鶴」の蔵元・尾畑酒造。学校蔵を取材した支局勤務4年目の市川記者(48)が、同酒造の指導を得て、会社の業務として酒造りに挑戦することになった。秋の完成に向け「凍(りん)」と、きりりとした、産経新聞のような辛口^①をを目指す。

尾畑酒造の平島健社長(51)は「相田さんは酒を仕込んだ後も『(コメの状態は)どうでしたか?』と聞いてくる。コメづくりを突き詰めている」と、妥協しない姿勢に信頼を寄せる。

さて、記者の田植え挑戦だ。初めて田植え機に乗り込むと、一瞬、水面に浮くような感覚があり、舟を連想させた。車体の横からマーカーと呼ばれる円盤が出て、一度走行すると、次に苗を植えるラインが田んぼに引かれる。そこに車体先頭にある黄色い棒を合わせるとまっすぐ走り、上手に植えられるのだ。だが、ハンドルは軽く、油断するとすぐに方向が変わる。

「そんなにびびらなくていいですよ」

コメづくりには厳しい相田さんだが、記者には運転席の後ろから優しく声をかけてくれた。田んぼの隅の方は手で植えたが、苗が沈んでしまっただけの水が深く、歩くのもままならないなど農作業の苦労の一端を知ることができた。酒の仕込みは7月下旬。今回植えた苗の収穫はオリジナル酒造りの仕込みには間に合わないが、田植えは酒造りのスタートだけに感慨深かった。

極上の辛口を目指す「旅」はまだまだ続く。

新潟・佐渡島を舞台に産経新聞が進めているオリジナルの酒造り企画。4月のリポート(別項)に続き、今回は酒造りによる地域振興に焦点を当てる。協力を仰ぐ尾畑酒造の「学校蔵」で仕込みを使う酒米「越淡麗」も地元で生産されている。記者も酒米の田植えに挑戦してみた。

(新潟支局 市川雄二)

佐渡島中央部の国仲平野に酒米を栽培している田んぼがある。「稲職人」を自負する米農家、佐渡相田ライスファームینگ代表の相田忠明さん(42)の「写真」は、尾畑酒造の「地元」へのこだわり^①に賛同し、こ



「越淡麗」の田植えに挑戦



相田忠明さん(右)の指導で田植えをする記者。これもうまい酒を造るためだ
—新潟県佐渡市新穂地区

で新潟独自の酒米「越淡麗」をつくっている。尾畑酒造5代目蔵元で専務の尾畑留美子さん(50)によると、越淡麗は、全国的に人気の酒米「山田錦」の膨らみのある味わいと、新潟の代表的な酒米「五百萬石」の淡麗な飲み口が融合しているという。

5月20日、相田さんの田んぼで田植えが行われた。今年は全16畝のうち越淡麗を2・5畝作付け。昨年より1畝増えた。3年目となる学校蔵の生産予定量が増えたためだ。

コシヒカリも越淡麗も苗の段階では見分けがつかない。だが収穫時、米粒の厚みは食用の1・8×1・85ミに対して、酒米は2ミ以上

だ。「酒米は大きいので栄養分をすく吸い上げる。田んぼの栄養素が一気になくなる」と相田さん。そのため、山から直接引いた水を佐渡産のカキ殻を入れたドラム缶を通して水田に入れる。約20年前、相田さんの父、康明さん(74)が始めた農法で、相田さんは「森のミネラルとカキ殻を使った海のミネラルの両方を田んぼに入れてい