

学校で酒をつくってみる

第3部 緊張の蔵人体験 ①

トキの島から



極上の辛口を目指し、新潟・佐渡島で進める産経新聞オリジナルの酒造り企画。協力先の尾畑酒造が運営する「学校蔵」で1週間、記者が酒造工程の一部を体験した。重たい米を何度も運んだり、蒸した酒米をもみ込んだり…。48歳の記者にはきつい作業の連続だが、一つ一つがオリジナル酒の成否につながるだけに緊張の連続だった。

今回、酒造り（グラフィック参照）を教えてもらう杜氏の中野徳司さん（40）、蔵人の近藤崇さん（42）らと「仕込み室」に向かう。ここはかつての理科室で、酒を仕込んでおくためセ氏12度に管理されている。日本酒は麹菌や酵母（いずれも微生物）の活動でコメを発酵させて造るが、玄米には活動を過剰に活発化させるビタミンやタンパク

48歳記者 汗だくでもむ



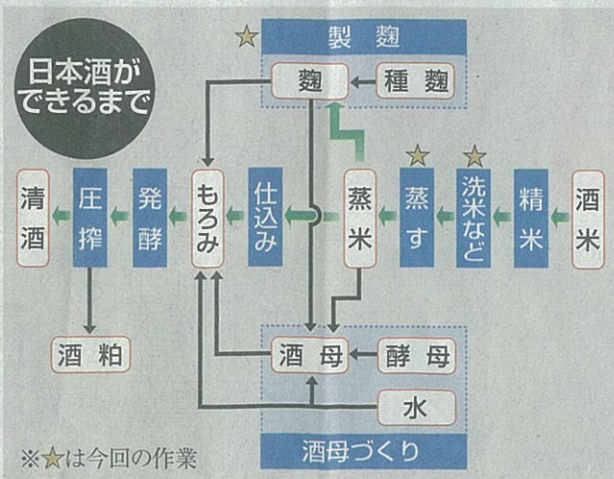
種麹を振りかけた酒米をもむ市川記者（右）。温度を均一にして麹菌の活動を促す。表面がすべすべして気持ちいい

質などが多く含まれているため精米が必要だ。学校蔵では60％に精米した佐渡産の酒米「越淡麗」を洗い、11きずつ黒い網袋に入れて「浸漬」という作業に入った。タイマーを7分にセットし、水を張った大きなたらいに米を入れた網袋を漬けられる。中野さんが黒いプラスチック板ですくった米粒をじっと見つめて「30秒のばせ」と指示した。精米率が高い酒米は水を吸いやすい。水の過不足は酒の味を落とすしてしまう。「コメは水を吸うと半透明から真っ白になる。周りから白くなるので、吸水のスピードを見て中央の半透明の部分が残るよう具合を見ている」と中野さん。「3、2、1、はい」とカウントダウンし、きっちり7分30秒で水から出す。洗った酒米は大きな甑で蒸される。この作業は1週間

に4回繰り返され、洗う酒米は計600キにもなる。蒸した米は麹室へ運ばれ、「製麹」が始まる。ステンレスの壁に囲まれた約10畳の部屋で、卓球台ほどの台に酒米をを広げ、種麹（麹菌をもち米に繁殖させたもの）を振りかける。酵母は糖を栄養にして発酵するが、コメには糖がないので、でんぷんを麹菌の力で糖に変え、麹にする。麹菌を繁殖しやすくするため室温はセ氏31度、湿度は80％以上に保つ。さらに蒸した米を手で混ぜ温度を均一にする。「床もみ」と呼ぶ作業。麹は酒の味を決めるというだけに夢中で米をもむ。製麹は1工程足かけ3日かかる。これを1週間で2

工程やらなくてはならない。必死にもみ込む記者。Tシャツの上に薄い白衣を着ただけだが、気がつけば汗だくになっていた。仕込み室と麹室の作業は並行して行われ、20度近い温度差の部屋を行ったり来たり。風邪をひきやすい体質なので、つい不安も頭をよぎる。作業をする手が緩んだのか、すかさず中野さんから「気を抜くと体調を崩しますよ」の声も。そう山場はこれからと自らを鼓舞した。（新潟支局 市川雄二）

600キの酒米と格闘1週間



※★は今回の作業

産経新聞のニュースサイト「産経ニュース」で「市川記者の体当たり蔵人レポート」を連載中。