



郵便物認可



学校で

酒も

つくってみる

第1部 辛口でいこう

トキの島から

酒蔵数全国一の新潟で記者が酒造りに挑むプロジェクト。協力していた佐渡島の地酒「真野鶴」の蔵元・尾畑酒造から出された「どんなイメージの酒を造りたいか」という課題をめぐり、記者の模索は続いた。(新潟支局 市川雄二)

2月中旬、島の中央部、国仲平野で2羽のトキが空を舞つのを初めて見た。平成15年の絶滅後、人工繁殖から4年前には自然界でひなが誕生した。よみがえったトキは島のシンボルだ。環境省によると4月7日現在、国内で生息するトキは334羽で、うち佐渡市内には野生で148羽が生息している。

尾畑酒造の5代目蔵元で専務の尾畑留美子さん(50)は「農家はトキの住む環境を守るために減農薬、減化学肥料栽培を目指している。佐渡のお米を食べた人は口をそろえて『おいしい』と言います」と胸を張る。

同社が2年前から取り組み、

味のイメージは凜ときりりと

廃校の木造校舎を蔵に

- ① 杉玉が下がる木造校舎の脇で今年も桜が咲き誇る (伊藤善行氏撮影)
- ② 麹室で麴をつくる作業
—いずれも新潟県佐渡市西三川の学校蔵



自然に囲まれ 地域振興にも活用

今回、記者の酒造りの舞台となる学校蔵(佐渡市西三川)での仕込みに使う酒米「越淡麗」もこつした環境で育つ。

学校蔵は、日本海に面した高台に立つ旧西三川小学校の2階建て木造校舎だ。廃校となった22年夏、尾畑さんは夫の平島健社長(51)に初めて連れて来られた目を覚えている。

「佐渡に生まれ育った私が、この限りなく広がる空と海を見て、本当に佐渡がきれいだと思ったのは初めて。そのとき、や



現する場でもある。地域再生の専門家などを講師に招き「特別授業」も開催している。今年6月にも予定され、「地方で起業」などがテーマとなる。

記者の酒造り体験は、その特別授業終了後の7月下旬から8月にかけて行うことになった。最も重要なもろみを3回に分けてタンクに入れる「3段仕込み」の1週間、学校蔵へ通う。さて、宿題の辛口だ。

新潟県醸造試験場の青木俊夫専門研究員(48)に聞くと、「一言でいえば糖分が少ないのが辛口。口の中がひりひりして水を飲みたくなる香辛料の辛さではない」という。

この言葉をヒントに、いろいろな日本酒を試しているうちにだんだんイメージが湧いてきた。

「あっさりとした感じではなく、凜とした、きりりとしたが深い味わいがある、産経新聞のような辛口」

そうだ。これでいこう。
第2部は、6月に掲載予定。

一方、学校蔵は地域振興を体

★ ☆