

学校で



つくってみる

番外編 『号外』 発行



トキの島から

く提供してもらうことに。尾畑酒造はこの原酒に加水、調整して販売しているの、原酒で飲めるのは「号外」だけだ。10月24日、同社本社で「号外」の瓶詰め作業に加わった。学校蔵でお世話にみ入る辛さの奥にコメ本来の味わいとコクを感じる。「辛口産経」のルーツは、ここにあったわけなんです。平島社長が説明する。学校蔵で「辛口産経」を造る際のモデルとなったのがこの酒なのだという。その話を聞いて納得。さっそく確認し、ベルトコンベヤーに乗せる。瓶は一度に9本分を注ぐことができる瓶詰め機に移動していく。その後、島倉利浩さん(39)がオレンジ色の光が当たる縦横30センチほどのスクリーンの前で、横切る瓶の状態をチェックする。720ミリ瓶を24本入りケースに詰め、いっばいになると水槽につけて冷ます。重いケースによろつきながらの作業となった。学校蔵の瓶詰め機は一度に6本分、蔵人が手作業で栓をしていたのに比べ、ペースが格段に速くあつという間に終了した。

今夜、近くの料理店で「真野鶴 新酒祭り」が催され、約30人が参加した。同社の新酒、しぼりたて純米生酒「たれ口一番生」純米「や最高級の大吟醸酒」真野鶴「万穂」などとともに「号外」もふるまわれた。皆さんから「ぴりっとした辛さがいい」(ホテル経営者 など)と好評でほっとした。これなら自信を持ってお薦めできそうだ。

産経オリジナル酒「佐渡学校蔵発 辛口産経」に続く第2弾「佐渡発 号外 辛口産経」の販売がインターネット上で始まった。第1弾の「学校蔵発」が発売から10日余りで完売する予想外の展開となり、急遽決まった「号外」の「発行」。はからずも「学校蔵発」のルーツを知ることになった。

(新潟支局 市川雄二)

多くの方から「追加生産を」との注文が相次いだ。が、学校蔵(新潟県佐渡市)での生産は今季、すでに終了した。

学校蔵を運営する地酒「真野鶴」醸造元の尾畑酒造(同)の平島健社長(52)に相談したところ、主力商品の一つ「真野鶴 辛口純米酒」の原酒を紹介してくれた。味わってみると、飲

「学校蔵発」のルーツ発見



辛さの中に味わいとコク

瓶の中の不純物などをチェックする市川雄二記者—13日、新潟県佐渡市の尾畑酒造(大山文兄撮影)

「佐渡発 号外 辛口産経」発売中

「佐渡発 号外 辛口産経」—写真—は日本酒度がプラス18と学校蔵発のプラス15を上回る力強い辛さです。価格は720ミリ瓶2300円、1800ミリ瓶3860円(いずれも送料込み)で好評発売中。

お求めは産経ネットショップ(☎0120・111・106、午前9時~午後8時、土日祝日も受け付け、またはホームページ、<http://sankeishop.jp>)まで。1800ミリ瓶のお届けは12月中旬以降になります。

