

地場産米で日本酒造り 酒米で広がる輪

2018年(平成30年)1月1日

農業共済新聞

西田組合長(左から2人目)、森下マネージャー(右から2人目)と渡辺酒造店の従業員



新年あけましておめでとうございます。めでたい席には酒が付きもの。酒の原料である酒米を地元で栽培している人たちを訪ねました。

【岐阜支局】「私たちの酒米を使ったおいしいお酒や、今では地元の人でもめったに口で

飛騨市

渡辺酒造店
吉城酒米生産組合

「ひだほまれ」「ひだみのり」

農家と酒造がタツグ

「雪中酒」で地元を盛り上げる

【岐阜支局】「私たちの酒米をきない雪中酒をどうぞ」と胸を張るのは、飛騨市古川町にある「吉城酒米生産組合」の西田利之組合長(65)。

酒米を安定的に供給したいという思いから、同組合は30年前に立ち上げられた。現在、「ひだほまれ」を75粒以上、「ひだみのり」を60粒で栽培する。

ひだほまれは、最高級の「山田錦」に匹敵する心白の大ききで、酒を造るための良質な麹ができる。品種改良され、倒伏の心配も少なく、10粒当たり平均収量も9俵以上と栽培しやすいのが特徴だ。

同組合の米で醸造する雪中酒は、地域おこしをしようと酒造店と協力して24年前から取り組み始めたもの。新酒を雪室に約100日間寝かすことで、フレッシュさはそのままに、まろやかな味に仕上がるといふ。

「お酒が売れば、われわれの必要性も高まる。酒造店の意

雪中酒(渡辺酒造店提供)



見を聞き、勉強会をして、良質な酒米作り挑戦していきたい」と西田組合長は話す。

同じく飛騨市古川町にある渡辺酒造店(創業147年)の森下知靖マネージャーは、「私たちの酒造りは、一本一本に魂を込めています。2017年度、ひだほまれで造ったお酒はコンクールや大会で賞を受賞し、その数は50以上にもなります。お米を作ってくれる農家さんには心から感謝しています」と話す。西田さんと森下マネージャーは「今後は、地産地消はもちろんのこと、ひだほまれを使ったお酒を広めて地域を盛り上げたい」と声をそろえる。