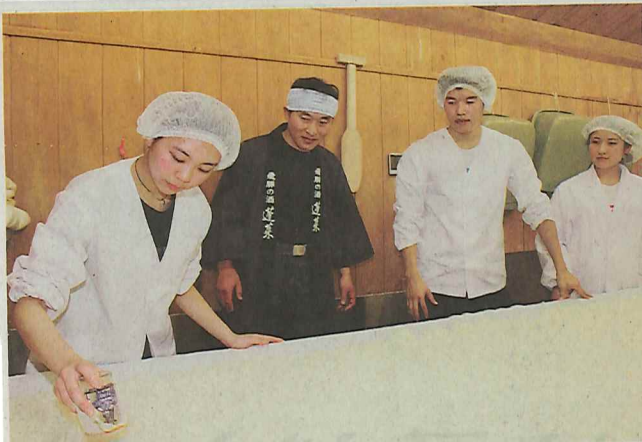


# 飛騨発 イタリアンな酒



杜氏の北場さん(左から2人目)とともに、蒸し米に白こうじの菌を振る学生たち=飛騨市古川町で

岐阜県飛騨市古川町壺之町の渡辺酒造店が、日本酒の普及に取り組み学生と協力し「イタリア料理に合う日本酒」造りに挑んでいる。重厚なワインに負けないコクが目標だ。(浜崎陽介)

同店によると、外国人観光客の多い隣の高山市をはじめ飛騨地域は、飛騨産の食材にこだわったイタリア料理の名店が多いが、地酒を提供する店は少ない。チーズやオリーブオイルの味に相性の良い酒を造り、外国人や若者の日本酒ファンを増やしたい考えた。「イタリアンな酒」を造るため、通常の黄こうじにクエン酸を含んだ焼酎用の白こうじを加えるほか、通常の三倍の量のこうじで仕込む。多量のこうじを使うと、アミノ酸が増えてうまみ成分が増す。一方で苦味

## 酒造店、大学生と挑戦 ワインに負けないコクを

や雑味も出るが、クエン酸の酸味が余韻を心地良くし、レモンのようなさわやかさと、濃い味にも負けないコクを併せ持つ酒が生まれるとみている。酒米は地元産のひだほまれを使う。

上智大の学生団体「Go zaiu(ござい)」が協力する。二月下旬、メンバー五人が同社を訪れ、初めての仕込みに参加。酒蔵で杜氏の北場広治さん(全)らともろみの仕込みや、蒸した酒米百キロへの白こうじの菌の種付けなどをした。

イタリア国旗の緑、白、赤色の地に、とっくりとチーズを手にして法被を着たシェフをあしらったラベルデザイン案や商品名案なども出し合った。代表の服部恭輝さん(三巴)は「自分たちが携わった日本酒が広く飲まれるようになってほしい」と話す。

渡辺久憲社長(四)は「若いアイデアと伝統的な技術が組み合わせられて、新しいものが生まれる予感がする」と期待を込める。商品は甘口の純米吟醸酒として、五、六月ごろの発売を目指す。



飛騨の豊かな「水」イメージと名付けられた学生ラベル案