

2021年(令和3年)12月16日 木曜日

杜氏の北場広治さん(左)と酒造りをする畠中望さん(飛騨市古川町、渡辺酒造店)

# 女性農業者が育てた飯米で酒造り



## 畠中さん(みつわ農園社長)「おいしく」

### 飛騨市 渡辺酒造店で杜氏から指導

飛騨市古川町で作られた飯米による酒造りが15日、同町の老舗造り酒屋渡辺酒造店であり、原料の飯米を栽培した農業者の女性が杜氏の指導で作業を進めた。(一川哲志)

酒造りをしたのは、同町で米作りに力を尽くす「みつわ農園」社長の畠中望さん(38)。同農園は、米のおいしさを競う国際大会「米・食味分析鑑定コンクール」で連続入賞するなど、高い評価を得る米を作っている。

地元産米と飯米の消費拡大のために昨年、みつわ農園のコシヒカリを使った日本酒を渡辺酒造店と共に作り、酒の愛好家に親しまれた。今年には酒造りに好ましい大粒で品質をさらに高めたコシヒカリを用意し、2400キログラムの米を使って純米大吟醸を720リットル入りの瓶で3500本ほど作ることにした。

畠中さんは、室温が34.8度、湿度が30%に保たれ

たこうじ室で杜氏の北場広治さん(54)の助言を受けながら、蒸してこうじ菌を付けた米が良いこうじ米となるよう、米の温度を緩やかに上げていくために米をかき混ぜる作業に取り組んだ。

畠中さんは「酒へと姿を変えていく米に触れることで米と酒への関心を高めた。おいしい米はおいしい酒になる。多くの人に飲んでもらいたい」とし、北場さんは「滑らかな味わいとすするよう、ゆっくりと酒を搾るといった工夫をしながら仕上げたい」と話した。

出来上がった日本酒は「蓬萊 純米大吟醸みつわ農園 おりがらみ生原酒」として、来年2月2日に発売する。