

# 地元コシヒカリで酒造り

## 古川の農家・畠中さん開発

### 米の新たな可能性懸ける

来月発売予定

新型コロナウイルス感染症の拡大で米の需要が減少する中、食用米の新たな活用法として、飛騨市古川町の米農家畠中望さん(三三)が、コシヒカリを使った純米大吟醸酒の開発に取り組んでいる。同町の酒蔵「渡辺酒造店」が協力し、二月の発売を予定している。(瀬田貴嗣)



酒造りの作業に参加した畠中さん  
|| 飛騨市古川町の渡辺酒造店で

一昨年七月〜昨年六月の食用米の需要は、前年同期比で二十二万ト減だった。

例年は同十万ト減で推移していたが、減少幅が二倍に拡大。今年もコロナ禍の収束が見通せないため、畠中さんは米の新たな可能性に懸けようと、食用米を酒造りに使うことを考えた。

食用米は酒米よりタンパク質や脂肪の含有量が多い上に、粒が小さいためこうじ菌が付きにくく、雑味が

多くなる傾向があるという。このため、今回の酒造りではこうじ菌が付きやすいよつ、畠中さんが父の永田政和さんらと営む「みつわ農園」で栽培した、大粒のコシヒカリ千八百キを使うことにした。

畠中さんは今月十五日に同酒造店で、酒造りの作業に参加。こうじ室で、50%まで精米して蒸した米をこうじ菌と混ぜ、適度な温度と湿度になるよう調整した。畠中さんは「普段扱っている状態の米と違った様子を見て、米の可能性を感じた。普段、日本酒を飲まない女性にも、飲みやす

いお酒にしたい」と話した。

この後、こうじ菌が付いた米をタンクに詰め、二週間ほど発酵させる。微発泡ですっきりした味わいの仕上がりを目指している。瓶に貼るラベルも、フランス語を記載して、おしゃれな見た目にする予定という。

仕込んだ酒の半分を、二月二日に「蓬萊(ほうらい) 純米大吟醸みつわ農園 おりがらみ生原酒」として発売する。七百二十リットル入り、税抜き二千四百五十二円で、千二百五十本を販売する予定。残り半分は、熟成させて秋に発売する。