

コシヒカリで日本酒

飛騨市の「みつわ農園」畠中さん



コシヒカリで酒造りに挑戦する米農家の畠中望さん
＝飛騨市古川町老之町、渡辺酒造店

自作米使い醸造に挑戦

飛騨市古川町谷の米生産を手掛ける「みつわ農園」の畠中望さん(37)が、同町老之町の老舗造り酒屋渡辺酒造店と一緒に自作のコシヒカリを使った日本酒造りに挑戦している。畠中さんは「米の新しい魅力を見つきたい」と意気込んでいる。

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7年連続で受賞している。今年、コロナ禍で加速してい

るといふ米の需要減少を受け、同店と協力してコシヒカリを使った酒を開発することにした。通常の日本酒造りでは酒米を使うことから、コシヒカリの仕込みは同店では初という。

畠中さんは15日、同店で蒸してこつじ菌を付けた米の温度調節に取り組んだ。蔵人の助言を受けながら、約37度の部屋で米をかき混ぜる作業に汗を流した。畠中さんは「飛騨産米の可能性の広がりを感じて

いる。女性に好まれる飲みやすい仕上がりを目指す」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、2月2日に同店で発売する。(稲木悠司)