

# 酒造りの面白さと奥深さに感動

## ～自ら取り組んだ日本酒造り～

自分たちの手で、新たな酒を。「地酒の魅力で、元気を出そう」という取り組みをする人たちがいる。めったに体験できない酒造りの課程で出会った、酒造りの奥の深さや、人と人とのつながり。さて周囲の反響は?

### 食文化を通じたまちづくり「緑風街」



洗いに参加するなど、たびたび蔵に足を運んで過程を見守って造った地産地消のお酒。もちろん命名からラベルづくりまで、会員によるものだ。

「自分たちに日本酒が造れると思わなかった」、「華やかな香りと、キレのいい味に感激した」と、最初に出来上がったお酒を飲んだ時をそれぞれに思い起こす。醸造の核となった柳沢清嗣さん、圭治さん兄弟は「みんなで育てた若水とKAZE酵母を使い、最善を尽くした結果、まろやかでおいしい酒が完成した」と語り、みんなが喜んでくれたのが何よりうれしかったという。

今年も、収穫した米の等級検査を経て、もうすぐ仕込みが始まる。「緑風街」を通じて、前橋を愛する人の輪が徐々に広がっていく。

「前橋を元気にしたい」、「生まれたところに誇りを持ち、いいところをみんなに紹介したい」。そんな思いを持つ仲間が集まった「市街地活性化研究会(川鍋正規世話人)」。1999年から、まちづくりコンサートなどのイベントを展開している。その中で、食を通じたまちづくりの取り組みとして、3年前に誕生したのが日本酒「緑の風が吹く街から(緑風街)だ」。

同研究会の中にある「緑風街倶楽部」会長の町田明弘さんが中心となり、まずは半年間日本酒の勉強をした。西大室町の岡野公彦さんが水田を提供し、30人ほどの会員が、田植え、草取り、稲刈り、脱穀と丹精込めて育てた酒造好適米「若水」と、県産業技術センターが開発した「群馬KAZE酵母」を使用している。醸造は粕川町の柳沢酒造に依頼した。仕込みでは、基本中の基本になる米の手

データ 純米吟醸酒、精米歩合50%、日本酒度+3、酸度1.5、アルコール度16度以上17度未満、720 1,500円。問い合わせは、町田酒店 前橋市江木町1406-4、TEL.027-261-4984へ。



### 前橋の酒屋さんが造ったお酒「赤城のしずく」



売っているが、実際に酒造りに参加したのは初めてだった」という組合員も多い。

昨年9月、最初の酒を販売開始。純米特有の芳醇な酒だが、フルーティーな香りでのど越しがさわやかな、やや辛口。大きな反響があり、見事に完売した。「うまくて飲み過ぎてしまう怖い酒」というお客さまの声もあった。

今年は容量を3種類用意し販売中だ。城田理事長は「県外へは、前橋のお土産としてぜひ活用してください。また、今後は本醸造などの年間を通じて販売できる酒も考えているので、晩酌の酒としても期待してください」と話している。

データ 純米吟醸酒、精米歩合55%、日本酒度+2、アルコール度16度以上17度未満、1800 (2,700円)、720 (1,350円)、300 (577円)。問い合わせは前橋小売酒販組合(TEL.027-224-2217)へ。

前橋小売酒販組合加盟の254店のみで販売。



前橋税務署管内の酒屋さんたちで組織する「前橋小売酒販組合(城田修理理事長)が企画・販売しているのが純米吟醸「赤城のしずく」。群馬県、前橋という特徴を出すことにこだわり、やはり県産の「若水」と「群馬KAZE酵母」を使用。前橋市駒形町の町田酒造店に製造を委託している。

大手の進出などで小売店の売り上げが落ちてきており、コンビニでも酒の販売が可能になった。打開策を模索する中で、同組合では、パソコンやラッピング、商品知識の勉強会などを重ねてきたが、3年前にオリジナルブランドの酒の企画に踏み切った。組合のシンボルとして、形ある物を仲間にもお客さまにも発信したいと考えたからだ。製品化までの2年間、組合員で酒米や酵母、酒質、ラベルデザイン、商品名を検討し、酒の仕込みや洗瓶などにも交代で参加した。「長い間酒を

Mimi+Yori 暮らしの味、楽しむ

## 耳よりコーナー

いちごの季節がやってきました!!

クリスマスパーティーやお土産・贈り物などに、いちごワインはいかがですか。ぶどうワインとはまた違った風味があり、人気です。自家製シャーベットやいちごジャムも販売を開始しました。ぜひ、直売所ならではの味をご賞味ください。いちご狩りは1月5日より開始予定。ぜひ、お立ち寄りください。

**須田いちご園**  
TEL.0279-56-8473 FAX.0279-56-3745  
渋川市赤城町樽287-1  
営業時間/AM9:00～ シーズン中定休日なし。

## 群馬の地酒がうまい店

地酒とおでんでちょっと一杯!

この地酒が飲めます!

大盃(牧野酒造)、榛名山(牧野酒造)  
赤城山(近藤酒造)、船尾瀧(柴崎酒造)

今秋オープンした、自家製麺房特製の手打ちうどん、そばと地元の上州豚や赤城鶏を使った丼が自慢の店です。夕方5時から「酒楽の部」として、300円均一で酒肴も豊富に取りそろえ、ちょい飲みにはもってこいのお店です。ただいま「おでんフェア」開催中!

7:00~21:00 土・日・祝定休

**麦和楽(むぎわら)** 前橋市古市町471 (JR新前橋駅1F)  
TEL.FAX.027-251-8003

## 日本酒ミニ知識 楽しく、おいしく飲むために

### 「和らぎ水」のすすめ

「和らぎ水」とは、飲酒の合間に飲む水のこと。水を飲むことで、お酒のアルコール分が下がり、酔い方が緩やかになる。水でひと呼吸置くので、飲み過ぎないというわけだ。しかも、水を飲むことで味覚が戻り、次の一杯や料理の味がはっきりする。

では、どんな水を飲めばよいかということ、おいしい水であることが条件。日本酒の仕込み水を選ぶのもおすすめだ。「日本酒ときどき水」で、深酔いせず翌日も気分スッキリ。ぜひお試しを。

### 「ほろ酔い」で健康美

日本酒をゆっくり飲むことで、緊張によって収縮した血管が広がり、血液が流れやすくなる。筋肉のこりをほぐすには日本酒がもってこいというわけだ。また、身体の栄養素として重要なアミノ酸だが、酒の中でも特に多くのアミノ酸を含むのが日本酒。アミノ酸は、胃を丈夫にして食欲を増進してくれ、肌もしっとりさせてくれる。サプリメントもいいが、日本酒を飲んでおいしく楽しく、アミノ酸の恩恵に預かるのもいいのでは。

### 「日本酒は太る」って?

日本酒はよく太るといわれるが、問題なのは日本酒ではなく総摂取カロリー。つまみは高カロリーのものを避け、さっぱりとしたタンパク質食品や野菜、海藻類などをすすめたい。食べ方も工夫し、揚げ物、煮物、酢の物などバランスよく食べよう。

要するに、食べ過ぎたり、飲み過ぎたりすれば日本酒じゃなくても太るということ忘れずに。

### 「日本酒度」って?

その酒の、「総合的な濃度、含まれているエキス量が水と比べてどんな比重値となっているか」を示す。糖分を中心とするエキス分が、多い酒ほど重くなりマイナス(-)に、少ない酒ほど軽くなりプラス(+ )に傾く。

一般に - の数字が大きいほど濃醇で甘く、+ の数字が大きいほど淡麗で辛い傾向にあるといわれる。



日本酒の種類(使用原料や精米歩合で区分される種類)

精米歩合	使用原料	米、米麴	米、米麴、醸造アルコール
70%以下		(純米酒) 注	本醸造酒
60%以下		純米吟醸酒 / 特別純米酒	吟醸酒 / 特別本醸造酒
50%以下		純米大吟醸酒	大吟醸酒

精米歩合とは、玄米を精米して残った白米の割合。(精米歩合60%なら、米の表面を40%削る) 注 現在は、純米酒の精米歩合には規定がない [資料提供 群馬県酒造協同組合]