

特 集

酒米が出来るまで

山本 宏¹, 筒井 静子²¹酒米栽培グループ「すいせい」代表 〒067-0021 江別市豊幌34番地3²酪農学園大学短期大学部 〒069-8501 江別市文京台緑町582

1 江別の米で酒を造ろう会

2000年1月12日、道産米を全国的に有名にしたいという思いで「江別の米で酒を造ろう会」を旗揚げした。この会は、道央農協協同組合江別支所・江別菅農センター・野幌料飲店組合・江別料飲店組合・大麻料飲店組合・札幌東小売酒販組合・北海道酒類販売株式会社札幌支社・小林酒造株式会社・江別水稻生産部会・北海道農業士・生産者・江別市農業委員会・江別市農業振興課の13団体で組織され、産学官の連携で始まった事業である。会員自ら純米酒の仕込み作業を見学し、ラベルデザインの打ち合わせを行い、しぼり作業の見学等を経て、2000年3月24日には、「きらら397」を原料とした江別産米100%純米酒『瑞穂のしずく』発表会開催に至った。そして、同年4月1日には店頭販売を開始した。

2 酒米「彗星」栽培による新たな取組み

2007年に酒米を従来の食用米「きらら397」から酒造好適米の新品種「彗星」に変更した。「彗星」は北海道で3番目に推奨品種に認定された酒米であり、1番目の「初雫」の端麗でソフトな切れ味と、2番目の「吟風」の濃醇なコクのある味わいの両方の良いところを併せ持ち、旨口でキレが良いとの特徴を持つといわれている米である。

酒米としては優れているものの、栽培にあたっては収穫時に割れやすいなどの欠点があり難しい面があった。しかし、酒米栽培グループ「すいせい」は、安全な米を使用して江別の地酒を作りたいという熱意から、何度も勉強会を開き、石狩農業改良普及センターの指導を受け、水稻では江別で初めてとなる※エコファーマーの認定を取得して酒米栽培に取り組んだ。「彗星」は見た目で見ると粒が大きく、前述の欠点は、籾米の乾燥調節を一般の作業工程より手間をかけて行うことにより解決することができた。また、色

彩選別を行ってカメムシの被害を受けた米も丁寧に取り除いた。その結果、12,000平方メートルの作付面積に、お酒にして9,000リットル分の安全な米を作り上げることに成功した。酒造メーカーからも「甘く、深みのあるおいしいお酒ができるのでは」との期待を込めた評価をいただいた。

※エコファーマーは、持続性の高い農業生産方式の導入に関する法律に基づき、低農薬などの農業生産方式を取り入れ、知事の認定を受けた農業者の愛称のことである。

この新しい農業生産方式は、土作りに良質な堆肥を多く導入したり、低化学肥料、低農薬の実現によって、より安心・安全な農産物の生産を目指す環境保全型農業生産方式である。



写真1 酒米栽培グループ「すいせい」メンバー

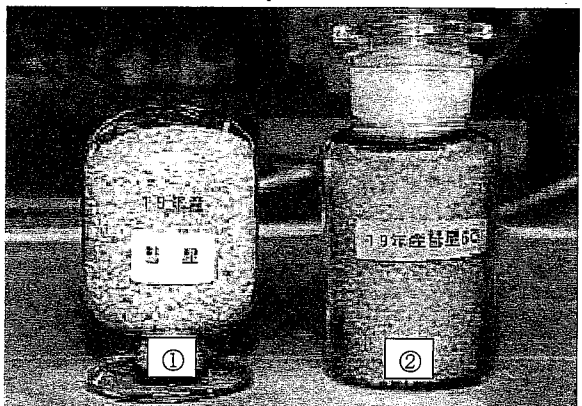


写真2 ①収穫された「彗星」②40%精米後の「彗星」

3 新しい『瑞穂のしずく』の誕生と今後

酒米を「きらら397」から「彗星」に変更したことにより、『瑞穂のしずく』は2008年5月に生まれ変わり、「江別の米で酒を造ろう会」は新たな一歩を踏み出す

ことになった。新酒製造段階においては自然落下でもろみを絞る方式をとったことから、うまみの多い酒に仕上げることができた。このように、新しい『瑞穂のしずく』が誕生した背景には、先に挙げた様々な業種の協力があったからこそ成し得た結果であると考えている。

石狩農業改良普及センター江別分室

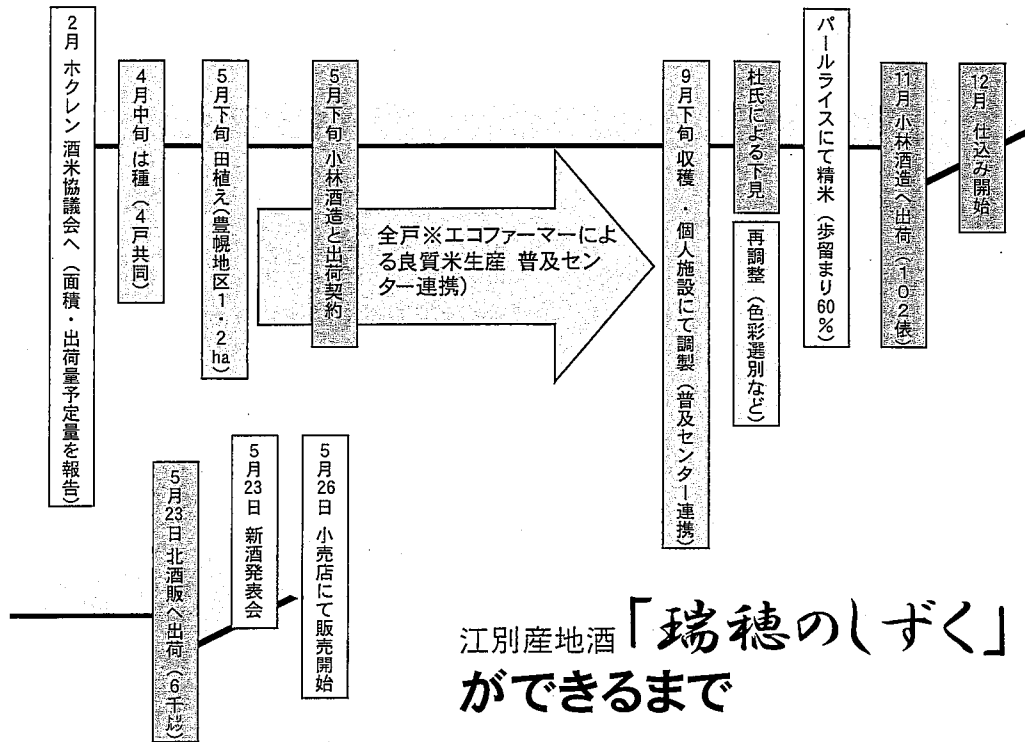


図1 江別産地酒「瑞穂のしずく」ができるまで

江別の米から生まれた地酒
「瑞穂のしずく」新酒発表会



価格表 (税別)

1.0L 2,200円

750ml 1,200円

300ml 400円



今後は、現在子供たちに対して行っている農業体験の対象を大人へも広げていき、「彗星」の田植え体験、そして、刈り取り後にお酒を飲む会が開催できるように発展させていければうれしいと思う。

これからもおいしくて、安全な米とお酒を市民の方に提供していきたいと考えている。

図2 江別産地酒「瑞穂のしずく」新酒発表会リーフレット