

【特集】ついに完成!!「イ号 彌太右衛門」



②蒸米の冷却

仕込みタンクに入れる前に、米を放冷機で冷ます。



①麴米づくり

蒸した米に麴菌を混ぜて麴米を作るため、菌が活動しやすい温度まで冷ます。



③仕込みタンクに麴を投入

①でできあがった麴米と②の蒸米を、タンクに入れられた仕込み水の中に投入する。



④3月6日搾りたての原酒

その後、ろ過装置でろ過され、透き通った日本酒が完成

「イ号 彌太右衛門」ができるまで



ついに完成!!三川町生まれの日本酒
「イ号 彌太右衛門」

▶左から渡會俊仁さん、阿部誠町長、大瀧浩幹さん (4月23日 なの花ホール)

4月23日(火)にいろり火の里なの花ホールで「イ号 彌太右衛門」のお披露目会が開催されました。米の生産者である大瀧浩幹さんや(株)渡會本



お披露目会を開催



名称審査会を経て「イ号 彌太右衛門」に決定

町民参加のこだわり
「イ号」が町民の皆さんに長く愛されてほしいという願いから、この日本酒の名称について、町民や町出身者を対象に公募しました。望郷みかわ会会員の作品を含め、65点の応募がありました。
この65点を名称審査会で検討した結果、「イ号 彌太右衛門」に決定しました。



町民参加のこだわり

○問合せ先 三川町観光協会
☎66-4656



町内の酒販店で販売しています。多くの関係者の特別な思いが詰まった日本酒「イ号 彌太右衛門」をぜひご堪能ください。



商品紹介



書は大瀧浩幹さんの妻しのぶさんが制作

店の渡會俊仁さんの他、プロジェクトに携わった関係者や観光協会会員、町内飲食店の方が参加しました。お披露目会では、日本酒の名称が発表され、観光協会会長の乾杯の発声とともに日本酒を味わい、その出来を確かめました。

醸造方法を検討するにあたり、「明治時代に育種された「イ号」だからこそ、昔ながらの醸造方法にこだわりたい」という思いから、生酛造りで醸造することにしました。生酛造りとは、自然の乳酸菌が作り出す乳酸の力で雑菌を抑えながら、酵母が活動しやすい状態をつくってアルコール発酵を促進する方法で、明治時代までは主流だった醸造方法です。醸造は鶴岡市大山の酒造会社である(株)渡會本店に依頼しました。(株)渡會本店は、現在も生酛造りで醸造していること、イ号を育種した故・佐藤彌太右衛門氏が会社と同じ旧西田川郡に住まっていたこと、また、代表取締役社長の渡會俊仁さんが酒造りに対する町の思いを理解してくださったことが理由でした。



醸造方法のこだわり

町では、庄内三大民間育種家である故・佐藤彌太右衛門氏(猪子)が育種した水稲の品種「イ号」を復活させ、オリジナルの日本酒を造る「イ号」プロジェクトが、平成29年度にスタートしました。昨年9月に収穫した「イ号」を使った日本酒「イ号 彌太右衛門」がついに完成しました。今回は収穫後から完成に至るまでの軌跡を紹介します。



インタビュー



(株)渡會本店 代表取締役社長 渡會 俊仁さん

Q 飯米である「イ号」を原料にした「イ号 彌太右衛門」の特徴は?

A 酒造好適米と言われる山田錦や雪女神より味が濃く、米のうま味を感じられます。

Q 生酛造りで醸造した「イ号 彌太右衛門」の特徴は?

A 有機酸の量が多く、特に乳酸は普通の日本酒と比べて多く含まれています。普通の日本酒と同程度の糖の含有量であっても、有機酸の量が多いことで辛さを感じられ、甘味と酸味のバランスが良い日本酒に仕上がりました。

Q 今回のプロジェクトに参加して感想は?

A 「イ号」に出会えたことが良い経験になりました。これまで阿部亀治氏が育種した「亀ノ尾」を使って日本酒を作っており、今秋には工藤吉郎兵衛氏が育種した「京の華」を使って日本酒を作る予定です。今回のプロジェクトに参加して、庄内三大育種家が育種した米で作った日本酒を揃えることができ、大変光栄だと思っています。