

どぶろく



購読お申し込みや
情報提供は
お近くのNOSAIへ

NOSAI新潟県
本所 025・282・9292
下越支所 0254・33・3901
佐渡支所 0259・63・4121
魚沼支所 0257・700・7077

どぶろく「蒸米仕込み」「米粉仕込み」 上品さが自慢

特定非営利活動法人UNE 長岡市

「米粉で造った雪^{せつ}中^{ちゆう}志^し乃^の界^{かい}は、もちみの粒が無いので、とても飲みやすいどぶろくです」と話すのは、長岡市一之員の「特定非営利活動法人UNE」で代表理事を務める家老洋さん(61)。今年の2月、若手県遠野市で「第13回どぶろく研究大会」が開催され、同法人が出品したどぶろく「雪^{せつ}中^{ちゆう}志^し乃^の界^{かい}」が、濃^濃芳^芳醇^醇の部の全国41銘柄の中から優秀賞を受賞した。

2013年に認定農業者になった同法人は、同年6月に長岡市がどぶろく特区に認定されたのをきっかけに製造免許を取得。どぶろくの製造・販売を始めた。研究大会では、フルーティーな甘さを残しつつ、しつかりとしたアルコール感覚を感じる上品な仕上がりが高い評価を受けた。

新潟県内では、どぶろくは通常、蒸した米で造られる。中の米を食べるので、食味のいい「コシヒカリ」で造るのが一般的。雪^{せつ}中^{ちゆう}志^し乃^の界^{かい}は現在、食用米・酒造好適米として高い評価があり、コシヒカリの先祖米に当たる「亀ノ尾」と「農林22号」を使用。それぞれ蒸米仕込みと米粉仕込み、計4種類を製造し

ている。通常の製粉処理を行った米粉(β化)は、どぶろくの醸造には使用できないが、雪^{せつ}中^{ちゆう}志^し乃^の界^{かい}

志^し乃^の界^{かい}は、山形大学と地元企業が共同で開発した製粉機でひたひた化した米粉を使用。通常の蒸米のどぶろくに比べ、醸造期間が短く、米の粒がほとんど残らない、滑らかな口当たりが特長だ。

「酒造業を始めるに当たり、地元酒造会社に長年、杜^と氏^しと一緒に働いた経験豊富な職人に来てもらい、醸造のノウハウを教えてもらいまし



亀ノ尾で造った「雪^{せつ}中^{ちゆう}志^し乃^の界^{かい}」。米粉仕込み④と蒸米仕込み



「フルーティーで飲みやすいどぶろくです」と家老代表

た。何度も試行錯誤を重ねて苦労しましたが、多くの方々からの協力もあり、満足のいくどぶろくを完成させることができました」と家老代表は自信を見せる。

雪^{せつ}中^{ちゆう}志^し乃^の界^{かい}は、同法人が経営する農家レストラン「UNE HAUS」や道の駅「R290とちお」などで販売中。電話での注文や「新潟直送計

画」で通信販売も行っており、好評発売中だ。

「UNEが自信を持って提供するどぶろくをぜひ、皆さまにも味わっていただきたいです」と笑顔で話す。

▽農家レストラン・どぶろく雪^{せつ}中^{ちゆう}志^し乃^の界^{かい}などの問い合わせは、特定非営利活動法人UNE、☎0258(86)8121へ。(江口敬人)