

発酵している音。ぽこぽこ「生きてるー

に室温34度、湿度70%以上に保たれたこうじ室に入った。中に入ると、むわーっとした空気が顔をなぐる。ここで、

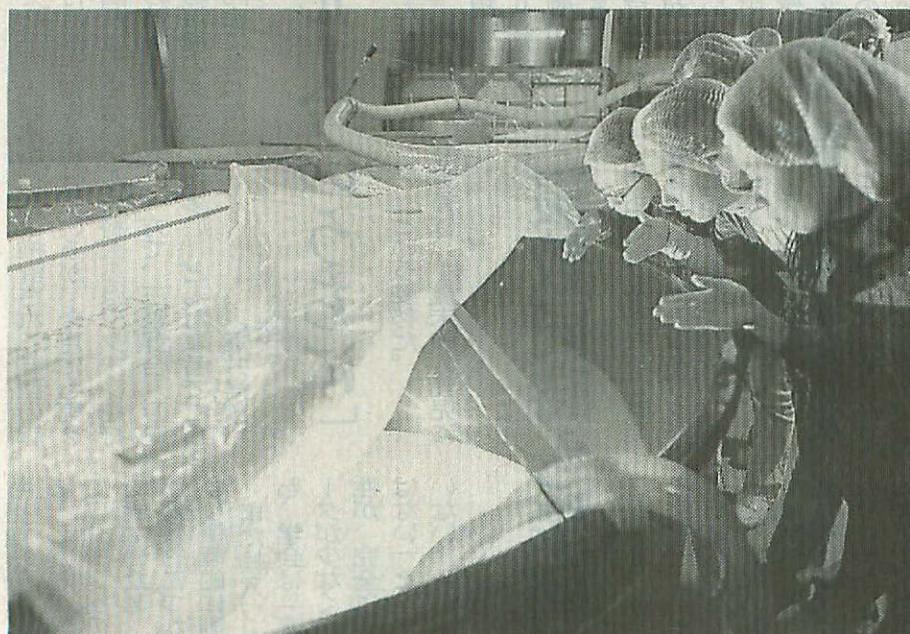
- ①初めての利き酒
- ②製造プロセス
- ③ラベルを読む
- ④料理との相性
- ⑤酒蔵見学
- ⑥卒業式

お酒の学校編

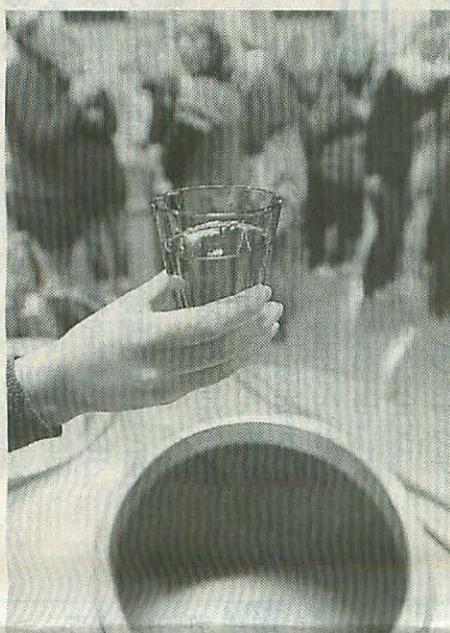
お酒の学校第5講は6日、久留米市北野町の山口合名会社の酒蔵見学。日本酒の仕込みの様子を学んだ。

この日の講師は、山口合名会社の社長の次女、山口郁代さん(30)と杜氏の忍那信太郎さん(32)。山口さんは、ウエディングプランナーからの転身で、6年後をめどに跡を継ぐ予定だ。

山口さんは「再開した當時は中学生。何とも言えない気持ちになった」と話す。



上仕込みタンクの中には、純米酒のもろみが、発酵を続け、甘い香りを漂わす。タンク内の温度調整のため、電灯を使う。下酒蔵見学の最後は、タンクの中からすぐった搾ったばかりの日本酒の味見。年が明けて最初の搾り酒だ。いざれも久留米市、山本壮一郎撮影



県内では、年末から4月にかけて、各地の酒蔵が開放される。県造組合では、ホームページ(<http://www.ukuoka-sake.org/>)で酒蔵の所在地や電話番号などを紹介している。

山口さんも、日本酒ペーパーの梅酒とマンゴーリキュールを使つた「完熟マンゴー塩酒」を開発するなど、女性若い世代にも日本酒を好きになつてもらうよう取り組んでいる。「杜氏やデザイナーとともにチームでがんばりたい」と笑顔を見せた。

蒸し米を広げてこうじ菌を繁殖させるという。

「その後、ずらつと並んだお酒のタンクを見学した。ぼくはこと音を出しながら発酵している様子に、みな日々に「生きてる」と感動した様子。タンクには約2200リットルのお酒が入っており、一升瓶

う。少し黄金色がかつたお酒を皆で少しずつ分け合つた。度数19・4度の新酒は、さぱりとしつつ甘みもあり、香りもいい。

う。少し黄金色がかったお酒を皆で少しづつ分け合つた。
度数19・4度の新酒は、さりぱりとしつつ甘みもあり、香りもいい。
忍那さんは、酒好きの父の影響で酒造りに興味を持ち、28歳で杜氏になった。「日本酒離れが言われているが、いろいろ酒なら飲みたいと言われるような魅力のある酒をくりたい」と話す。
山口さんも、日本酒ベースの梅酒とマンゴーリキューを使つた「完熟マンゴー焼酒」を開発するなど、女性若い世代にも日本酒を好きになってもらうよう取り組んでいる。「杜氏やデザイナーとともにチームでがんばりたい」と笑顔を見せた。