帯畜大　学生による酒造り始まる

2021/05/13 12:34

蒸した酒米を容器に移し替える酒井さん（１３日午前１０時半ごろ）

帯広畜産大学の学生が酒造りに一から取り組むプロジェクトが１３日、始まった。大学敷地内に酒蔵「碧雲蔵（へきうんぐら）」を置く上川大雪酒造（上川管内上川町）と帯畜大の共同プロジェクトで、酒米を蒸し、麹（こうじ）造りを進めた。

学生が醸造から携わり、今秋の完成・販売を目指す。畜産学部４年で日本酒造りの乳酸菌や微生物などを研究する酒井駿太朗さん（２１）と高山美月さん（２１）が参加し、自らの研究にも生かしていく。

午前９時ごろから仕込みが始まり、昨日に洗米した砂川市産の酒米「彗星（すいせい）」を蒸した。この日は酒井さんが参加し、同酒造の川端慎治・総杜氏（そうとうじ）や杜氏補佐の山根桃華さんら社員の説明に熱心に耳を傾けた。蒸し上がった米をきれいにさらって容器に入れ、麹造りを行う部屋へ運んだ。

１本７２０ミリリットル入りを２０００本製造し、今秋の「ちくだいホームカミングデー」で披露する予定。

酒井さんは「お米一粒一粒を大切にしながら造る、憧れていた日本酒造りの一部を味わえた」と充実した表情。川端総杜氏は「工程を肌身で感じてもらいたい。酵母の働きなどが見えてくる体験をしてほしい」、大学で酒井さんを指導する菅原雅之准教授は「微生物の働きなどに疑問を持ち研究に生かしてほしい」と期待していた。（松田亜弓）