

糸魚川支局

〒941-0056

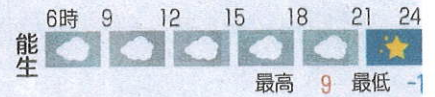
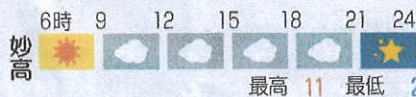
糸魚川市

一の宮 2-1-13

025(552)0465

FAX (552)1900

2-4 )700 )725 )734 ta-nippo.co.jp n-itoigawa@niigata-nippo.co.jp



全国のどぶろく生産者が出来栄を競う「第16回全国どぶろく研究大会」の濃芳醇の部で、上越市安塚区の農事組合法人ながくらの「どぶろく永蔵」が優秀賞に選ばれた。製造者の増野

秀樹さん(50)は、安塚で1人しかいない作り手が引退するのを機に、2019年に免許を取得。3回目の挑戦で優秀賞に輝いた。「受賞をPRの好機にしていきたい」と意気込んでいる。

# 味わい磨き 全国で優秀賞

研究大会は秋田県で1月に開かれ、濃芳醇の部に42銘柄、淡麗の部に40銘柄が出品された。味や香り、粒感などを採点し、最優秀賞1銘柄と優秀賞3銘柄がそれぞれ選ばれた。

どぶろく永蔵は地元産のコシヒカリか新之助を使用。火入れをしていないため、香りが立つのが特長だ。甘さが比較的強く口当たりが良い。「甘さと辛さ、酸味のバランスが取れたものを造りたい」と増野さん。安塚区では、農家民宿を営んでいた吉



「次こそ頂点」意欲高く

増野さん、事業継承4年で快挙

「どぶろく永蔵」の特長を語る製造者の増野秀樹さん  
|| 上越市安塚区樽田

田良一さん(81)が唯一の製造者だったが、高齢のため18年に引退。雪だるま物産館を運営する「手づくり百人協同組合」の事務局長も務める増野さんは「安塚のどぶろくを待っているお客さんがいるのに、なくなるのは忍びない」と引き継いだ。

蒸したコメやこうじ、酵母、水を混ぜ合わせ、1度に50%分を約1カ月かけて製造。造り方や道具は吉田さんから受け継ぎ、粒感などの試行錯誤を重ねていった。年間製造量は400%だったが、徐々に人気が高まり「製造ペースが追いつかないくらい」と増野さん。新型コロナウイルス禍で各地へ出向いての販売ができなかったが「その分、酒造りに集中できた。それが受賞につながったのかもしれない」とプラスに考える。

上越市内のどぶろく製造者は安塚区と牧区の計3人。増野さんは「最優秀賞を取った高知に負けないものを造り、次は最優秀賞を目指したい」と語った。

720%は1630円、300%は780円。雪だるま物産館などで購入できる。

9～12日には東京の「表参道・新潟館ネスパス」で増野さんら県内の生産者7人が集う販売会がある。

今回のコンテストでどぶろく永蔵以外の県内関係者の受賞は次の通り。

【濃芳醇の部】入賞 雪中巻乃界(長岡市・NPO法人UNE)、牧の初雪(上越市・農家民宿どぶろく荘)、稲穂の香(阿賀町・どぶろく金よし)

【淡麗の部】入賞 雪中巻乃界(長岡市・NPO法人UNE)、どぶろく卓(上越市・農家民宿どぶろく荘)、大空(阿賀町・どぶろく金よし)