山陰中央新報　2007年（平成19年）10月20日（土曜日）

楽しみな至極の一滴

日本酒愛好者　酒米稲刈りに汗

出雲

オリジナルの酒造りに向け、酒米を刈り取るメンバー

酒造りを原料生産から体験する「酒づくりを楽しむ会」のメンバー二十人がこのほど、至極の一滴を求めて、出雲市本庄町の水田で酒米の稲刈りに汗を流した。

同会は、旧平田市内の造り酒屋の呼び掛けで一九九七年、地元を中心とした日本酒愛好者十人が結成。毎年、田植えから稲刈り、酒蔵での仕込み、瓶のラベル張りなど一連の作業を楽しんでいる。

結成十年目の節目を迎えた今年も、酒米の山田錦を五アールの水田で手植え。実りの時季を迎え、メンバーは手作業で稲を刈り取り、額を流れる大粒の汗をぶきながら稲わらで束を結い、次々と稲はでに干していった。

収穫した酒米は、60％削り、地元の酒造会社の酒蔵で純米吟醸酒「濃酒丹（こざかい）」に仕上げる。結成当初から参加する出雲市平田町の自営業田中浩史さん（47）は「こってりと濃厚な味が特徴。思い入れのある手づくりの新酒が味わえる花見の時季が待ち遠しい」と笑顔で話した。