

ラグーンブリュワリー

Q 福島潟に関連した商品がありますか？

新潟食料農業大学とビュー福島潟の協力のもと、サワオグルマから採取した酵母でお酒を作りました。

品名は「Hopped 福島潟」でホップも効かせたお酒です。新潟の皆さんにこそ手に取っていただいて、「福島潟ってこんなのあるんだ」と、福島潟に来ていただくきっかけになればと思っています。



潟に咲くサワオグルマ (水の駅「ビュー福島潟」提供)

Q 北区の良いところを教えてください

新潟に来てみると枝豆、なす、トマトなど夏野菜がとてもおいしいと感じました。こういうおいしさ知らない人は多いと思うので、お酒のかたちにして届けたいです。そして、県内外の人から、本物を食べに来ていただきたいです。

Q これからの目標を教えてください

日本酒をもう少し自由に作ることができる未来を作っていきたいです。国内向け日本酒の新規免許を取ることにはできず、現在はクラフトサケで参入していますが、マーケットが小さいので苦勞もあります。いままで飲んでいなかった人達にも「SAKE」を飲んでいただけるよう努力し、土俵を広げていくことで、0を1にしていけたらと考えています。



店舗DATA

LAGOON BREWERY Shop&Cafe
場所 前新田乙576-1
営業時間 午前10時～午後5時
※月曜定休 (月曜が祝日の場合は翌日休み)
☎ 250-0069



北区長が行く

北区酒蔵探訪



北区酒蔵のおつこう酒は それぞれの店舗で 購入いただけます！

株式会社 DHC酒造

Q 地元への思いについて教えてください

地元のランドマークのように、地域の皆さんに集まっていただけるような場所を目指しています。また、地元を大切にしたいという思いから、イベントにも積極的に向かうようにしています。

葛塚うまいもん市場に出店し、「冷やしサイダー」や「ヨーヨーすくい」など、お酒を飲まない人にも楽しんでいただける工夫をしています。



葛塚うまいもん市場出店の様子

Q 「越後の里 嘉山亭」はどんな施設ですか？

令和2年1月18日にオープンしました。お座敷、トイレ、販売スペースがある施設です。

小黑邸の母屋を改装しており、日本の風情を感じることができる空間になっています。



女性用のパウダールーム

嘉山亭は月岡温泉の観光客など、県内外の人に多く足を運んでいただいています。また、福島潟を散策した後や、昼休憩や普段の散歩のついでに寄ってくださる人も多くいて、地域のハブのようになってきていると感じています。

今後も、皆さまにちょっと一息つける場所として気軽に利用していただきたいです。



有料試飲セットの見本

店舗DATA

株式会社 DHC酒造
「越後の里 嘉山亭」
場所 嘉山1-6-1
営業時間 午前10時～午後5時
※不定休(原則木曜定休)
☎ 387-2025



株式会社 越後酒造場

杜氏の西島さんから酒造りについて聞きました

杜氏の西島さんは新潟県立吉川高等学校醸造科(平成20年閉校)の出身です。

※特別に酒蔵を見学させていただきました。

昔ながらの酒造りの流れ

■ 精米、浸漬(しんせき)

精米、洗米をした米を浸漬し、50分間蒸し上げます。8時から作業するため、作業に間に合うように朝早くから火入れをします。



こしき (米を蒸す大型の蒸籠)に入った米

■ 蒸きょう、放冷

蒸し上がった米は放冷機に入れ、麴の場合は30度くらいまで、仕込み米の場合は10度くらいまで冷やして直接タンクに入れます。



朝に麴菌をふりかけて寝かせている様子

■ 製麴(せいぎく)

麴室の温度は約33度。もやしと呼ばれる麴菌を蒸米にかけます。翌朝には麴菌が繁殖してつやつやと、白い点々ができます。さらに麴菌が繁殖して温度が40度くらいになると、麴菌を米の中心部に食い込ませる作業をします。



▲麴菌を繁殖させる様子
これからファンが回転し、表面を乾燥させ、麴菌を食い込ませる



麴菌の繁殖が進み、ほんのり栗のような甘い香りが出る

■ 醪(もろみ)

1トン仕込みをする場合、約70キロの酒母(10日間培養された酵母)と、蒸し米を水の入ったタンクに入れて、添仕込み、仲仕込み、留仕込みの3段階で、少しずつ仕込む量を多くしていきます。お米は日数が経過するほど液化化し、甘みよりアルコールが勝ってきます。



▲仕込み蔵の様子

■ 上槽、滓引き、火入れ

約20日発酵させたものを压榨機にかけ、清酒と酒かすに分けます。絞ったお酒に炭素を入れ、火入れ(加熱殺菌)します。



▲麴が元氣なので、よく見ると発酵によりぶくぶくする様子が見られる

■ 貯蔵・瓶詰め

日本酒は温度、光、酸化が大敵で夏の貯蔵をいかに良い条件とするかが課題です。貯蔵したお酒は少しずつ瓶詰めし、手作業で包装します。



店舗DATA

株式会社 越後酒造場
場所 葛塚3306-1
営業時間 午前8時半～午後5時
※土・日・祝日は休業
※酒蔵見学は不可
☎ 387-2008

■お酒は20歳を過ぎてからです。■また、飲酒運転は法律で禁じられています。■妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。

電話番号(☎)は市外局番025を省略して記載しています。本文中の(☎)などのマークは3面おしらせ版と同様です。

にいがた防災メールでも緊急情報を発信しています。ご利用ください。

