

# シリーズ 当別この逸品 その8

町内のこだわりの味をレポートします

会長の大塚利明さん（前列左から2人目）ほか酒米生産研究会のメンバー



## 当別のお米でできたお酒

### びでん 改め「美田」 当別酒米生産研究会

当別産米「初雫」から「彗星」へ  
原料も替えてリニューアル！！



**酒米の** 優良品種「初雫」を100%使用した特別純米酒として10年間親しまれてきましたが、「彗星」という寒さに強い新しい米を使い、商品名も「美田」と改名して4月より発売しました。

**地元米で** お酒を作るというのは、米生産農家にとって大きな夢です。難しい酒米を作ることができれば、美味しい酒ができ＝美味しい米もできる産地として評価されますよね。さらに米の多用途利用を促進して、消費拡大を図りたい。そう考える農家の仲間11戸が集まって10年前に酒米生産研究会を立ち上げました。当別での酒米の作付け面積は11.6ha。ここから800～1000俵の収穫があります。その中から栗山町の小林酒造へ、当別の酒を製造委託しています。

**淡麗辛口** のこのお酒は、米の外側を45%削り、その芯に近い部分を醗酵させて造ります。お酒の味は、原料米のできと醸造期間の天候に左右されます。そこからが杜氏の腕の見せ所で、女性にも飲みやすい香りの良いお酒にお願いしています。新酒が好まれる日本酒ですが、良い

条件で1年以上寝かせると、これがま・ろ・や・か!! な味になります。収量の良い年はデンプン質も充実し、美味しいお酒に仕上がります。その年によって出来映えが違うのもお酒の楽しみ方です。さて、酒名ですが、今後は町外での販売も視野に入れて大きくチェンジしました。皆でアイディアを出し合った結果、この当別の「美しい水田がいつまでも」という想いから「美田」と命名。ラベルの文字も書道に造詣の深い当別中学校の出村教頭先生にメンバーの想いを伝え表現していただきました。

**1 升瓶** で3000本ができる「美田」。通の方、女性、若者みなさんに飲んでもらいたいこのお酒は、町内の酒販店をはじめ生協量販店、札幌市内飲食店でも取り扱ってくれるようになりました。美味しいお米と美しい田園の広がる町「当別町」から今年も美味しい新酒が出来ました。

**どうぞ皆さん飲んでみてください。**

▼問合せ JA 北いしかり 米麦課 ☎ 23-2530  
販売は町内酒店で 1升瓶 2,680円 4合瓶 1,420円  
(いずれも消費税込)