

fan fun FOOD!

語る。作る。味わう。

JA Nanporo
Community Paper

VOL.41

上川大雪酒造株式会社製造

新しいお酒はじまります。

酒米の期待の星「彗星」
酒米の新鋭「きたしずく」
南幌町酒米生産者が魂を込めて作った酒米を、原料にこだわ
り厳選した酒米のみを使用する杜氏が造り上げたお酒。二つ
の新しいお酒、「南幌彗星」と「南幌北雫」がはじまります。ぜひ
一度味わってみてください。

南幌町の酒米データ
(平成30年産)

生産戸数: 3戸
品種: 彗星、きたしずく
面積: 彗星 562a きたしずく 146a
南幌町の酒米は平成18年頃、彗星の生産からスタート。
平成30年より「きたしずく」の生産にも取り組みはじめました。



南幌産酒造好適米使用

なんぽろのお酒

エコープなんぽろ店にて販売中です！

New!

南幌彗星



特別純米酒 720ml
製造者: 上川町 上川大雪酒造
南幌産酒造好適米
「彗星」使用

New!

南幌北雫



特別純米酒 720ml
製造者: 上川町 上川大雪酒造
南幌産酒造好適米
「きたしずく」使用

南幌彗星



特別純米酒 720ml
製造者: 新十津川町 金滴酒造
南幌産酒造好適米
「彗星」使用

南幌彗星



純米焼酎 720ml
製造者: 熊本県 那須酒造場
南幌産酒造好適米
「彗星」使用



年末年始営業日程のお知らせ



	平成30年12月					平成31年1月							通常営業時間
	27 木	28 金	29 土	30 日	31 月	1 火	2 水	3 木	4 金	5 土	6 日	7 月	
本部事務所	通常営業		休業			休業		休業				通常営業	月～金:AM 9:00～PM 5:00
JAグリーンセンター	通常営業		休業			休業		休業				通常営業	月～金:AM 9:00～PM 5:00
組 勘 窓 口	相談業務のみ		休業			休業		休業				通常営業	月～金:AM 9:00～PM 3:00
JAバンク窓口	通常営業		休業			休業		通常営業		休業		通常営業	月～金:AM 9:00～PM 3:00
JA共済窓口	通常営業		休業			休業		通常営業		休業		通常営業	月～金:AM 9:00～PM 5:00
A T M	通常営業		休業			休業		通常営業		休業		通常営業	月～金:AM 9:00～PM 6:00 土:AM 9:00～PM 5:00
本部給油所	通常営業				AM 7:30 PM 5:00	休業		通常営業					AM 7:30～PM 8:00
タ張太給油所	通常営業				AM 8:30 PM 3:00	休業		通常営業					AM 8:30～PM 6:00
野菜等集出荷センター	通常営業		休業			休業		PM 3:00 ～PM 5:00 野菜受入		休業	PM 3:00 ～PM 5:00 野菜受入	通常営業	月～金:AM 9:00～PM 5:00
エコープなんぽろ店	通常営業				AM 9:00 PM 6:00	休業		AM 9:30～PM 7:00		通常営業			AM 9:30～PM 8:00
	27 木	28 金	29 土	30 日	31 月	1 火	2 水	3 木	4 金	5 土	6 日	7 月	通常営業時間
	平成30年12月					平成31年1月							

農業のために 地域のために 明日のために

JA共済の地域貢献活動

りよつきゆうぐら

上川大雪酒造「緑丘蔵」

上川大雪酒造「緑丘蔵」は平成29年に誕生した新しい酒蔵。北海道のお米と豊かな天然水を使って、北海道に新しい酒蔵を造ることができないだろうかという思いから、製造を休止していた三重県の酒造会社を上川町に移転させました。

この蔵の杜氏（※）を務めているのが、全国新酒鑑評会の金賞を受賞した川端慎治さん。少量仕込み・少量生産・道産米にこだわり、丁寧で高品質なお酒を造っています。川端杜氏の大切なこだわりの一つが、信頼した生産者の作る酒米のみを使用すること。こだわりを生産者と共有する川端杜氏は、生産者と厚い信頼で結ばれています。

※杜氏（とうじ）…お酒を造る職人、その最高責任者のこと。



杜氏のお話

上川大雪酒造株式会社
杜氏 川端 慎治さん



川端杜氏が南幌町の酒米と出会ったのは6、7年程前のこと。南幌町の酒米でお酒を造るにつれて、気づいたことがあるそうです。「南幌町の酒米を使うようになって、いいお米と悪いお米の差がこんなにあるんだと初めてわかりました。南幌町の酒米は品質が良く、低タンパクなのでお酒の味がきれいによくでるんです。同じ品種の酒米を使っている、産地や生産者によってお酒の仕上がりは全然違います。南幌町の彗星はきれいなお酒（※）に仕上がりに、味に奥行きもあります。」

川端杜氏がお酒造りの中で大事にしている工程は、『洗米と麴造り』だそうなんです。洗米中、蔵の中には「5秒前：4、3、2、1」とカウントダウンの声が響き渡ります。「洗米では、吸水率がピタッと同じになるように、秒単位で調整します。麴造りも麴菌をまぶしてから時計をみて、秒単位で管理します。それくらいシビアにやる、大事な工程です。」

お米と水を主な原料とする日本酒。原料の『お米』について聞きました。「酒蔵の人間が大事にしている、お米の品質の良し悪しを感じるのはタンパクの部分。最近には特に、等級とか千粒重よりもやっぱりタンパクの量が大事だと感じます。造り始めのお米は粒状ですが、水や麴を加えて造っていく中でどんどん粒がとろとろになっていきます。含まれるタンパクの量によって、お米の溶け方が全然変わってくるんです。低タンパクなお米は溶けやすくて使いやすい。反対に高タンパクなお米は溶け方が悪く、雑味も多くなってしまうんです。南幌町の酒米は低タンパクなので、扱いやすく、おいしいきれいなお酒ができるんです。」

※きれいなお酒…雑味がなくさっぱりしたお酒は「きれいなお酒」と言われます。

豆知識

酒米の品種

原 料 に こ だ わ る



日本酒の原料は水とお米。おいしいお酒造りは、良いお米作りからはじまります。北海道は今や、日本が誇る米どころ。主食用米はもちろん、酒米も府県産と肩を並べる優れた品質です。また、上川町の水は、大雪山から溶け出したミネラルのバランスがとても良い水。北海道の酒米との相性が抜群なのです。北海道の酒米と豊かな天然水で、おいしいお酒が造られています。

北海道唯一の全量純米蔵



日本酒は醸造方法の違いなどによって様々な種類があり、お米と米麴と水だけで造るお酒が純米酒とよばれるお酒です。昔は純米酒が日本酒そのものでしたが、今では日本酒の2割にも満たないといわれています。そんな中で、上川大雪酒造は北海道唯一の全量純米蔵。お米と米麴と水だけを使って、純米酒、純米吟醸酒、純米大吟醸酒を造っています。

川 端 杜 氏 が 造 る お 酒



日本酒ファンなら知らない人はいないと言われるほどの凄腕杜氏の川端慎治さん。全国各地の酒蔵で修業し、故郷である北海道でお酒造りを続けています。同じ品種の酒米でも産地や生産者によって味も品質も違つたため、上川大雪酒造では川端杜氏が信頼した生産者が作る酒米のみを厳選して使用しています。川端杜氏は生産者と直接のやり取りを大事にし、お米の特徴を生かしたお酒造りをしているそうです。

発酵のメカニズム

日本酒はお米と米麴と水をアルコール発酵させたものです。アルコール発酵とは、細菌や酵母の力で糖をアルコールに変えて炭酸ガスを発生させることです。発酵には糖が必要ですが、お米には糖が含まれていないため発酵ができません。麴を使うことで麴の酵素によりお米のでんぷんが糖に変わり、酵母の力でアルコール発酵させます。

仕込みの時期は納豆禁止ってほんと？

本当です。お酒造りに携わる人は仕込みの時期は納豆を食べません。納豆菌は100℃のお湯でも死なないくらいすごく強い菌。麴造りには納豆菌が大敵です。納豆菌が繁殖すると、ぬるぬるした納豆のような麴になってしまう、良いお酒が造れなくなってしまうです。

- ◎ 彗 星 「酒造好適米の期待の星」
- 良質な酒米であることを示す、タンパクの低さが特徴
- 淡白な味わい

お酒造りに適したお米のことを酒造好適米（酒米）といえます。北海道の酒造好適米は彗星（すいせい）、きたしずく、吟風（ぎんぷう）の3種類。そのうち南幌町で生産している酒造好適米は彗星ときたしずくです。

- ◎ きたしずく 「酒造好適米の新鋭」
- 心白の発現が良い
- 雑味が少なく、やわらかい味わい

酒 米生産者のお話



南幌町で酒米を生産している生産者は現在3戸。
そのうち2戸で彗星、1戸できたしずくを生産しています。それぞれの思いを聞きました。

有限会社ライフ 本間 秀正さん 品種：彗星



本間さんが酒米の生産を始めたのは平成18年。お米を生産していて、『おいしいお酒を造りたい！』『南幌町で酒米を作れるならやってみたい』という思いがきっかけだったそうです。本間さんが代表を務める(有)ライフのメンバーは、飲めない人がいないくらいみんなお酒が大好き。「お米の品種が増えるほど品種ごとに収穫機械の掃除をして、お米がひと粒も混ざらないように作業しなきゃいけないから、手間が掛かり大変で面倒に思うことも多いんです。でも、みんなお酒が大好きだから、『作ってみよう』と賛同してくれました。」

良いお酒を造るうえで重要なことは低タンパクなお米であること。良い酒米を作るためのポイントや、酒米生産者同士の繋がりを聞きました。「なるべく早く植えて綺麗に作るようにしています。タンパクを下げるために肥料を抑えればいいだけじゃなくて、生育を順調にしないといけない。うちの品種は彗星なので、同じ彗星生産者の青木さんが見本となってくれています。青木さんの米作りは本当に素晴らしいので、会社の若い人たちにはいつも、米作りのことは青木さんに聞いておいておいて言っています。こうして生産者同士で話し合い、切磋琢磨していることが南幌町の酒米の評価につながっているのかな。」

今シーズン、上川大雪酒造のお酒造りは南幌産彗星からスタートしました。「上川大雪酒造には南幌町の酒米が一番に入っただけで、一番最初に仕込みを始めてくれたと聞きました。それがまた嬉しくて！出荷の日を合わせて収穫して調製を行ったので、いち早く上川大雪酒造へ届けられたのだと思います。」彗星はもちろん、きたしずくのお酒は今年が初めてなので完成が楽しみです。

清水 友貴さん 品種：きたしずく



清水さんは昨年まで彗星を生産、今年から南幌町で初めてきたしずくを生産を始めました。

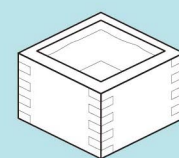
「お米を作るときは『おいしいお米を作ろう』という気持ちでやっていきますが、酒米作りも同じ。『良い酒米でおいしいお酒ができればいいな』と思って、真面目に取り組んでいます。先日川端杜氏から、お酒造りの現場の話が聞きました。そういう機会もまた、良い酒米を作りたいというモチベーションに繋がっています。」

青木 政光さん 品種：彗星



青木さんは平成18年から酒米の生産を始めました。「喜んでもらえるお酒になるように。また、南幌町の喜ばれる名物になればと思って作っています。自分たちのお米でお酒ができてそれを飲んだとき、生産していてよかったと思います。川端杜氏の熱い思いがとてもよく伝わってくるんです。大変なこともあるけど、これからも続けていこうという気持ちになります。期待に応えたい一心で良い酒米作りを目指しています。」

おいしい飲み方



温度 低 高
味 味わい
口当たり 口当たり

香りが高いお酒は冷やして、コクのあるお酒は燗にして飲むといいといわれています。お酒の温度を低くするとドライな味わいできりした口当たり、温度を高くすると甘味や旨味が増し酸味がまろやかになります。

南幌町のお酒は冷やして飲んでも、常温や燗にしてもおいしいです。料理によっても合う飲み方が変わります。今年も残りわずかとなりました。お正月に家族や仲間と集まったとき、いろんな飲み方を試してみるのもいいかもしれませんね。ぜひご自分でおいしい飲み方を見つけてみてください。

おせち料理に もう一品！

お正月の食卓をもっと華やかにしてみませんか？

飾りお稲荷さん



材料
お稲荷さん
お煮しめ
伊達巻の端っこ

作り方
①お稲荷さんを用意します。
②お煮しめのしいたけやレンコン、伊達巻を小さく刻みます。
③お稲荷さんを逆さまにして、②を飾りつけ。かわいく仕上がります。

食卓をもっと華やかに。お煮しめや伊達巻を使ってお稲荷さんを明るくします。

手まり寿司



材料
酢飯
鯛のお刺身
きゅうりやいくらなど

作り方
①酢飯をラップで丸く握り形を整え、鯛をかみせてキュッと握ります。
②スライスして塩もみしたきゅうりやいくらをのせて飾り付けます。

鯛を使った手まり寿司。鯛は「めでたい」の語呂合わせ。ハレの食卓にふさわしい魚としておせち料理に使われます。

