

# 吟の風景

酒米・山田錦80年

1 精米歩合8%

直径約1ミリの白い粒は、北国の粉雪を思わせる。玄米を9割以上削り、精米歩合は8%。「いままで磨いた山田錦を他に知らない」と山形県酒田市の榎の川酒造、佐藤淳平社長(37)は胸を張る。

同社は「コメどころ庄内平野にあり、原料米の大半は地元産。一方で最高級品である720キロ瓶2万1600円(税込分)の酒は、西脇市の米穀業者が厳選した北播磨産の山田錦のみを使う。「発酵をコントロールしやすい」熟成に耐えられる。コメとしての力が違う。本場に良い酒には兵庫の山田錦が必要」

コメは粒の外周部に、酒の雑味のもととなるタンパク質をより多く含む。そのため高級酒を造るにはコメを大きく削る。精米歩合は出品酒ごとに、精米歩合90%前後が一般的。それと比べても8%は突出した値といえる。

同社は「全量純米吟醸の感(心)として、アジアを中心に20カ国・地域へ輸出

## 極める磨き、兵庫産



8%まで磨いたコメは全量手作業で洗う

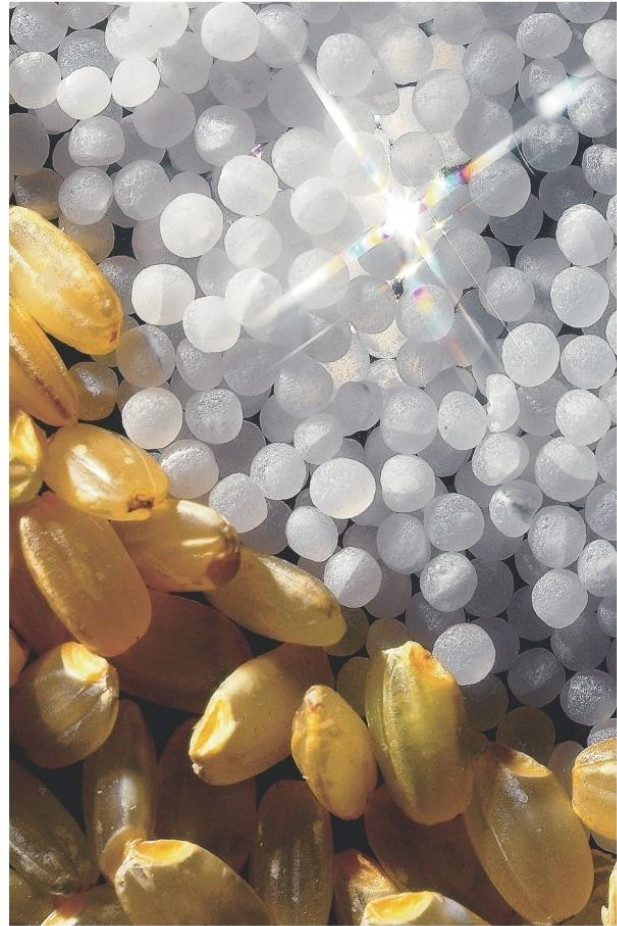
「玄米」の精米歩合 玄米に対する白米の重量の割合。数値が小さいほどコメを大きく削ったことを示し、より高級な日本酒の原料になる。国税庁の基準で吟醸酒60%以下、大吟醸酒50%以下など規定されている。

もするが、海外を視野に高級酒を造る同業者は多い。含んだ瞬間、果実のような特色を出すことが100年程度、「8はアジアで縁起が良い」とされる数だからとされた。

酒の名は「極限」。口に含んだ瞬間、果実のような特色を出すことが100年程度、「8はアジアで縁起が良い」とされる数だからとされた。

白い粒が精米歩合8%の北播磨産山田錦。後ろからの強い光が虹色に輝く。黄色い粒は玄米＝いずれも山形県酒田市、榎の川酒造

(田中靖浩)



今回は5月24日掲載予定です

(C)神戸新聞社 無断転載 複製および頒布は禁止します。

名前【 】

① 写真の白い粒は、何でしょうか。14字で答えなさい。

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

② 写真の白い粒の大きさを答えなさい。

[ ]

③ 写真の白い粒は、何を思わせると書いてありますか？5字で答えなさい。

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|

④ この酒造会社は、米どころ山形県の庄内平野にあるのに、最高級品の酒をつくるときは、兵庫東北播磨産の山田錦のみを使うと言います。その理由が書いてあるところに線を引きましょう。

⑤ この記事を読んだ感想を書きましょう。

Blank area for writing answers to questions 4 and 5.

NIエワークシート／小学校高学年、高校／国語、社会、総合、朝NIエ