

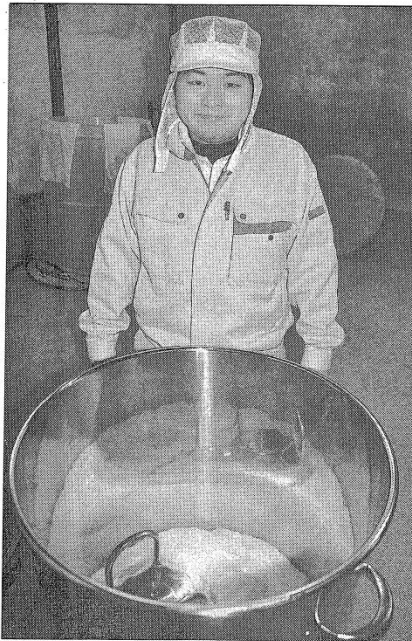
松田の桜仕込み

中澤酒造(松田町松田惣領)の後継者で今季から家業に加わった鍵和田亮さん(25)が、地元・松田山の桜にちなんだ酒を開発中だ。大学で取り組んだ卒業研究を応用し、桜の花びらから分離した酵母を使って仕込んだ。2月に完成の見込みで、伝統ある造り酒屋の「11代目」は「仕上がりは順調。地元で貢献できるような品に育てていきたい」と意欲をのぞかせる。(須藤 望夢)



研究を重ねる過程で使用した河津桜の入ったフラスコ(右)

「地元貢献できる品に」 母産 酵母柄 足 花から 米も



桜酵母を使って酒を仕込んでいる鍵和田さん
—松田町松田惣領の中澤酒造

鍵和田 亮さん

中澤酒造の「11代目」

開発しているのは、河津田さんは「特徴的な酒を造る。桜から取った「桜酵母」を「若水」という米を使い、酒造りに適した足柄産の「若水」という米を使い、地産地消にもこだわった酒は「分身のような存在」と思い入れが強く、自分の名を取って「亮」と名付けた。720リットルで約千本製造する予定。価格は1500円程度にするという。

出荷時期は、町の一大イベント「桜まつり」に重なる。鍵和田さんは「地元の人に喜んでもらえるような酒になれば、祭りのPRにも一役買えればうれしい」と期待を込める。

「特微的な酒を造る。桜から取った「桜酵母」を「若水」という米を使い、酒造りに適した足柄産の「若水」という米を使い、地産地消にもこだわった酒は「分身のような存在」と思い入れが強く、自分の名を取って「亮」と名付けた。720リットルで約千本製造する予定。価格は1500円程度にするという。

卒業後、宮城県のお酒の老舗、きっかには学生時代の卒業研究だった。東京農業大学の醸造科学科で学んだ鍵和田さんに参加。学生時代の研究

桜酵母を使って酒を仕込んでいる鍵和田さん
—松田町松田惣領の中澤酒造