



ほんものを たべよう

提出日	10/火	水	木	金
	1	2	3	4
配達日	10/火	水	木	金
	8	9	10	11
翌々週分配達日	10/火	水	木	金
	15	16	17	18

オルターの提案

本当に安全な食べものを手渡すために

- 「だれが・どこで・どのように作ったか」の情報を日本一公開します。
- 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
- プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

Alter Weekly Order Catalogue

2024. 10月2週号

伝統酒類

環境を守る日本酒造り

自然栽培酒米原料の純米酒

むなかた日本酒プロジェクト / むなかた自然栽培推進会 / 杜の蔵

文責 西川 榮郎(オルター 代表)

きれいな水の循環を

九州宗像市(福岡市と北九州市の間にある)の「むなかた日本酒プロジェクト」発起人 福島光志(ひとし)さんは米農家、酒蔵、酒販店、飲食店、消費者団体の協力のもと、自然栽培酒米を原料とする酒造りを通して、自然栽培の稲作が広がることで田んぼを通る水がきれいになり、ホテルが帰ってくるような川になり、さらには海がきれいになる環境回復を目的とした活動を行っています。

その酒米を使ったお酒の一つに生酏(きもと)純米酒「風の民土の民」があります。

農薬・化学肥料を使わない農業

発起人の福島光志さん自身は、宗像市の22.5ヘクタールの水田や畑で農業や化学肥料を使わず、米や麦、大豆を栽培する農業福島園の代表です。

オルターとして、米、麦、大豆の加工品作りなど今後の活躍を期待している生産者の一人です。

ジャンボタニシで除草

純米酒「風の民土の民」の原料に使う農業福島園、福島光志代表の自然栽培酒米は、ジャンボタニシの食草習性を利用した除草法を活用し、農薬、化学肥料、有機肥料を使用しない米作りを実現しています。

米の種は自家採種しています。種子の消毒は行っておりません。令和5年より温湯消毒もなくなりました。育苗の培土は自分の田んぼの土と籾殻くん炭を使っています。

収穫後の玄米の乾燥は40℃以上に温度を上げないようにしているため、玄米が死んで発芽毒が残る心配はありません。

高校生のときから農業者を志す

福島光志さんは高校生のときに、跡継ぎのいなかっ



農業福島園の福島 光志代表(左)と原料米生産者の石松 健一郎さん(右)

杜の蔵で生酏造り

「むなかた日本酒プロジェクト」の自然栽培酒米純米酒「風の民土の民」を造る酒蔵は、福岡県久留米市にある1898年創業の酒蔵(株)杜の蔵(もりのくら)森永一弘代表です。高良山水系の良質な伏流水でこの純米酒を仕込んでいます。

杜の蔵の特徴は「純米造り」「伝統的製法」「添加物なし」ですが、「風の民土の民」はこれに加えて更に「生酏造り」「無濾過」であり、極めてナチュラルなお酒と言えます。

酒母用のタンクはステンレス製、醪用タンクはホーロー製と製造容器の安全性にもこだわっています。麴むろの殺菌はオゾンを使って、ホルマリンなど有害な殺菌剤が残らないようにしています。

この自然栽培酒米純米酒は、ビン詰め直後より、半年から1年以上冷蔵で熟成した方が酒の若さなどがとれ、おいしくなるお酒です。今回ご紹介のお酒は熟成期間およそ1年半です。味をよくするため、早めにビン詰めし、ビンで寝かしています。「火入れ酒」はそれ以上寝かせると熟成の香味が徐々に増していき、お爛で美味しくなっていきます)

「火入れ酒」の方は冷蔵庫内で保管して1年程度までを目安に寝かしておいしくお召し上がりいただけます。「生」の方は家庭用冷蔵庫では開閉のため、必ずしも適切な熟成温度にするのが難しいので、早めにお召し上がりください。

オルターへのご紹介は、「むなかた日本酒プロジェクト」の仲間、ナチゅ村さんからでした。

た母方の祖父母の養子となり、農家を継ぎました。大学の農学部卒業後、すぐに就農、有機・無農薬稲作はその2年目から始めました。それから試行錯誤をしながら、現在は自然栽培にたどりついています。

営農する田畑22.5ヘクタールはほぼ一箇所にまとまっており、たいへん恵まれた立地条件にあります。

日本酒プロジェクトを始めたきっかけは、全くお酒が飲めなかったのに、自然栽培の酒米から醸された阿蘇のお酒なら飲めたという経験から、自分もこんなお酒になるお米を作りたい、そして、その酒を飲みたいと思ったことからでした。

自然栽培生産者の輪を広げる

福島光志さんは日本酒造りを通して、環境を守るため、自然栽培で酒米作りをする生産者仲間を増やしていきたいと考えています。米の自然栽培が難しいことを米農家に知ってもらおうことも「むなかた日本酒プロジェクト」の目的です。

今回ご紹介する生酏純米酒「風の民土の民」の原料酒米には福島さんの呼びかけに呼応したもう一人の酒米生産者、石松 健一郎さんの酒米も使っています。

石松さんの栽培方法も福島さんと同様、ジャンボタニシを活用して農薬、化学肥料、有機肥料を使わず、自然栽培を行っています。ただし育苗の段階で水稻培土に山土、ピートモス、有機肥料(有機JAS適合資材、オール有機774)の使用があります。自然栽培と言っても許されるとは思いますが、厳密な意味では有機農業になります。

むなかた日本酒プロジェクト 自然栽培酒米純米酒「風の民土の民」

●原料

自然栽培酒米 むなかた自然栽培推進会
農業福島園 福島 光志代表
石松 健一郎

自然栽培酒米 品種 山田錦

米麴 米 むなかた自然栽培推進会
麴菌 樋口松之助商店
培地 国産米使用
麴菌の製造工程において放射線照射、動物由来の原料の使用はありません。
杜の蔵 自社製造

●製造工程

- 1 米洗い
- 2 米の浸漬・吸水
- 3 米を蒸す
- 4 米麴をつくる(蒸し米、麴菌で製麴)
- 5 酒母を仕込んで育成(伝統的製法の生酏造り)
- 6 醪を仕込んで育成・発酵(酒母に水・蒸し米・米麴を仕込む)
- 7 醪を搾る
- 8 アルコール分を加水調整
- 9 検査・ビン詰め
- 10 火入れ殺菌(「生」の方は火入れ殺菌はしていません)
- 11 貯蔵



蒸し米



仕込み