



日本酒を愛飲する人たちでつくる「新党日本酒」のメンバーと、松本市の寿台公民館で開かれた「利き酒講座」の受講生ら約20人はこのほど、安曇野市三郷温の水田で、酒米「美山錦」の稲刈りをした。5月中旬にみんなで手植えしたもので、10月に仕込んで日本酒を造り、田植えから収穫まで手がけたオリジナルの味を楽しむ。

新党日本酒の党首で、講座の講師を務めた利き酒師・吉村結城子さん（30）は「松本市寿台9」の水田約10畳を借りて、苦労や酒文化にも理解を深めようと、初めて酒米作りに取り組んだ。今年4月に亡くなった吉村さんの祖父・宮坂高連さんが生前、「いつか自分で田植え後は、宮坂さんの妻・けさはるさん手伝ってもらい、メンバーたちが草取りに汗を流した。8月上旬までの天候不順で作柄が心配されたが、「思っていた以上に出来は良かつた」という。

## 左党の夢へ稲刈り 酒造り楽しむ爱好者20人

稻刈りは経験者に教えてもらつて一部を手刈りし、残りをコンバインで収穫した。10年ぶりに稻

造（松本市島内）の笛井康夫さん（37）と懇談し、どんな味わいの酒にするか話し合った。

一連の取り組みは、新党日本酒のホームページ（<http://shinto-unihonshu.web.fc2.com/>）で紹介してこ。  
(山本章三)

耕作放棄地で菜の花が特徴。調味料としてやヒマワリを栽培しても使えるという。10月 nano花隊の菜種油が完成した

