



9月末の試飲会に出席し、そろいのTシャツで「寿一番星」をPRする倶楽部員ら

市

発行所/市民  
TEL(0263)/受付4  
FAX(0263)/受付4

# 寿台日本酒造り再出発

松本市寿台地区の住民が中心となつて造る日本酒「寿一番星」が今年も完成した。昨年度まで寿台公民館の利き酒講座で取り組んできた酒造りを当時の受講者有志が引き継ぎ、「寿一番星倶楽部」を立ち上げて再出発した。「関わった住民の優しさにぴったりの柔らかな口当たり」とい、「日本酒の日」の1日に市内3カ所で発売される。

寿一番星倶楽部と、同じく有志でつくる新党日本酒、農業倶楽部千歳屋が手掛けた。関係者

## 住民40人思い込む 「寿一番星」きょう発売

が安曇野市三郷の田んぼで育てた酒米「ひとごこち」を使い、松本市島内の笛井酒造で醸造した。酒袋をつるし自然と滴らせる無加圧袋つるしで搾ったこだわりの純米原酒で、杜氏の笛井康夫さん(42)は「寿台の人柄を感じさせる柔らかさにあふれた一杯。食事にもよく合う」と話す。

寿台では平成20年度から6年間にわたって、公民館事業の利き酒講座が開かれた。当時の吉村幸代館長の退任に伴い昨年度末で閉講したが、「せっかく培

つた人のつながりを継続させたい」と30~80代の有志約40人が倶楽部を立ち上げ、引き続き酒造りに励んできた。

講座当時から現場をまとめる

利き酒師の吉村結城子さん(34)は「寿台9」は「再び日本

酒を完成させることができ感無量」と話す。倶楽部の岡本雅寛(74)は「寿台7」は「分け隔てなく酒を飲み交わせる喜び

が活動の原動力なのだろう」と語っている。

720円(税込1260円、18

00ミリ)2560円で小池酒店(寿台2)、高山酒店(松原)、三代沢酒店(大手4)で販売される。

(有賀文香)

## 御嶽山噴火関連記事

2・安曇野・塩尻・木曽・26・27面