



高校生ウィークリー

①愛農学園農業高の生徒が育てたコシヒカリで造られた純米酒
 ②来年の酒に使う米を収穫する愛農学園農業高の生徒たち
 =いずれも三重県伊賀市で



地元・伊賀 酒造店とタッグ

い。そこで「まずは形にしてもらおうと、昨年収穫した「コシヒカリ八百四十」を若戎酒造に提供し、酒を造ってもらうことになった。コシヒカリは、炊いて食べる飯米として開発された品種。同酒造でコシヒカリ100%の酒造りは例がなく、こじ造りに苦労したが、「コシヒカリ」のように素直できれいなお酒になった」と重藤さんは太鼓判を押す。銘柄は、両者の結びつきが強まることを期待し「若戎愛農」と名付けた。作物部三年の磯部瑞明さん

有機農業の教育に力を入れている三重県伊賀市の愛農学園農業高。将来の農家の「卵」たちが育てた、農業や化学肥料を一切使わない米から造った純米酒が出来上がった。取り組みは来年以降も続ける予定で、生徒たちは「大人になって口にできる日」を心待ちにしている。(伊賀支局・安部伸吾)

「愛農」の米 純米酒に

同校は日本で唯一の全寮制私立農業高校で、一九六四(昭和三十九)年に開校。「自然界にないもので無理に育てるのは本流ではない」との考えから、有機農業の大切さを伝え続けている。現在、五・五畝の農地で米や野菜を育て、ニワトリやブタなどの家畜も飼

無農薬コシヒカリ提供

いた近々の「若戎酒造」専務の重藤憲史さん(こむぎ)が二年前の冬、勉強の一環で愛農を訪ねたこと。同校では一・九畝の田で「コシヒカリ」「みえのゆめ」など四品種を作付けしている。しかし、酒造に用いる酒米は栽培していない

「素直できれい」太鼓判

「サクッ、サクッ」秋晴れの空の下、かまで稲を刈る音が近くの学校田に響く。来年の酒に使う米の収穫だ。十月十八日には、一年生二十人が三・五畝の田で手際良く作業し

め、倒伏が少なかったみえのゆめを提供する予定だ。同校企画経営室長の品田茂さんは「伊賀の食文化の発展に、さまざまな角度から貢献できれば」と話す。重藤さんも「地域とかわりながら活動するこじっ意味で、近くに愛農があるのは大きい。酒造りの様子を見学してもらい、交流を深めていきたい」と今後に期待していた。

真剣10代さばり場

須賀洋行



うちの冷蔵庫はドアの開け閉めが頻繁だし、お父さんに飲ませようだ

誕生日プレゼント、5年分、親に前借りした

ばくちが作った米から醸造したこのお酒を二十歳になった時に飲みたいな

冷蔵して、きちんと温度管理すれば、熟成とおいしい古酒になるよ