酒屋唄を歌いながら洗米する参加者

さきがけ動画

「酒屋唄」口ずさみ仕込み

秋田市新屋・秋田酒造

市民ら体験、利き酒も満喫

蔵人がかつて歌っていた「酒屋唄」を口ずさみながら、酒造りを体験する「秋田酒屋唄を飲む会」が20日、秋田市新屋元町の秋田酒造（野本翔社長）で行われた。市民ら約40人が参加し、仕込み作業に挑戦した。

参加者はまず、日本酒のもととなる酒母作りを体験した。酒米は市内の農家が生産した「吟の精」を使用。蒸されて100度程度となった酒米をトレーに広げると、その熱さに驚きながらも、温度が50度になるまで手で丁寧にほぐしていった。洗米時には酒屋唄「秋田米とぎ唄」を全員で歌いながら作業した。

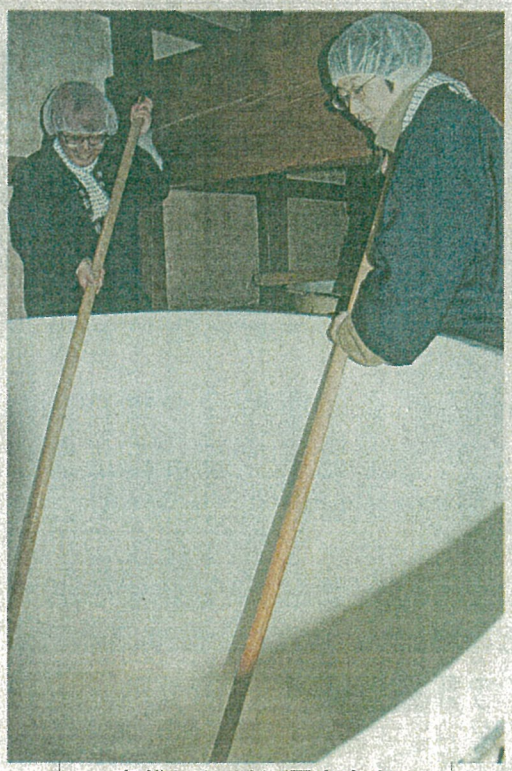
タンクに入った酒米をかき混ぜる作業も体験。酒米約600キロをタンクに投入し、交代しながらかき混ぜた。作業の合間には、秋田酒造の「秋田晴」など5種類の利き酒も楽しんだ。

「酒屋唄は作業時に時間を計るため、昔は多くの蔵で歌われていた」と野本社長。今では正確に時間を計測できるため、ほとんど歌われなくなったが、野本社長は「先人の思いが詰まった酒屋唄。歌い継いで後世に残していきたい」と話した。

秋田市中通の鈴木綾子さん(32)は「蔵人たちは心を込めてお酒を造っているのだと感じた。完成したお酒を飲むのが今から楽しみ」と期待した。

新屋の住民らが酒米の生産から日本酒づくりに挑むプロジェクト「あらや流田植えからの酒造り」の一環。仕込んだ日本酒は3月に完成する予定。参加者に配られるほか、数量限定で販売する。

（石塚佳治）



交代しながら酒米をかき混ぜる作業を体験

作業の合間に行われた利き酒