

米と水、地元の原料にこだわり

純米酒「山助」デビュー

白神酒造 西目屋の祭りで初紹介



「山助」の瓶を手にほほ笑む (左から) 西澤代表取締役と関村長

白神山地と西目屋村に
関係した素材にこだわった白神酒造(弘前市、西澤誠代表取締役)の純米酒「白神の里 山助」が30日、同村でお披露目された。同社は村地産地消・特産品開発等推進協議会からの依頼で、山助を開発。白神山地で採取された弘前大学白神

酵母と同村産米「まっしぐら」、砂子瀬地区の水を使用。地元の原料にこだわり、飲み口の良い酒に仕上げた。山助とは、かつての炭焼きの男性をイメージした命名。公式なお披露目に先立ち、29日には弘前市内で行われた「ひろさき産学官連携フォーラム 2016年度第1回白神酵母研究会」で、関係者限定の試飲が行われた。同フォーラムの榎引利貞会長は「さっぱりとした味。日本

酒好きの人には良いの
では」と評価した。30日は同村で行われた「白神夏祭り」(つがる三和会主催)の会場で、関和典村長が山助を初紹介。村長は「この酒を通じ、山になりわいで過ごした先祖と自然をもつ一度見詰め直したい」とコメントを語った。目屋地域の小売店のほか、村外でも順次展開を予定している。一升瓶2400円、720㍓瓶1200円、300㍓瓶430円(い

ずれも税込み)。

(渋谷紘一)