

1月29日（土）【グリーンツアー】こうざき発酵の里協議会
寺田本家・酒蔵寒仕込み見学ツアー

ツアーディレクター 澤田佳子

11月から3月初頭は酒仕込みの季節。自然酒でおなじみの酒蔵、寺田本家でも蔵人達が集まって、酒仕込みが始まります。



まずはおなじみ、国産有機大豆のおいしい豆腐屋「月のとうふ」でお買い物。注文生産に突入するも、ほとんど買い占めてしまいました。安くておいしいので、リピーターの人程たくさん購入していかれます。



そしていよいよ寺田本家へ。今日は当主の寺田啓佐さんも顔を出してくださいました。ご自身の病気から食と職を見直したという啓佐さん。その転換から、今の寺田本家が始まりました。

「人の役に立つこと」「おいしくて健康になるもの」「微生物との共生」

をテーマにした酒造り。機械や薬品をつくらない昔ながらの方法でつくる、地元で穫れたおいしいお米と神崎神社を水源とする湧き水をつかった酒仕込みです。



今では、後継ぎ婿の優さんはじめ蔵人のみなさんがその心を受け取り、一体となって酒造りに取り組んでいます。

優さんの案内で、いよいよお蔵見学開始です。



寺田本家のすごいところは、酒造りの過程をすべてみせてくれるところ。薬で消毒している普通の酒蔵は、麹室に雑菌が入るのを嫌うので中に入れてもらえないところがほとんどですが、熱湯消毒だけで菌を恵欄dなり殺したりしない寺田本家では、「いない菌はありません。よい発酵場ができていれば自然により発酵がすすむんですよ」と、誰でもウェルカム。中にはいってしっかり見学させてもらえます。



麴は田んぼの稲につく稲麴から採取。