

🕒 2016/12/21 05:30 神戸新聞NEXT

## すっきり辛口吟醸酒 加古川に新たな地酒「神吉」

兵庫県加古川市唯一の酒造会社、岡田本家（同市野口町良野）が20日、新たな地酒「神吉」を発売した。農業振興などを目的に、同市や県などが取り組む「加古川夢錦新地酒プロジェクト」の一環で、マメ科の植物で、天然肥料になるヘアリーベッチを田んぼにすき込み、育てた酒米で造った。関係者は「地元の特産品として愛されるお酒に」と期待する。

同プロジェクトチーム（事務局・市農林水産課）は3月に発足した。同市西神吉町宮前の農事組合法人「みやまえ営農」の協力の下、減農薬・無化学肥料で、酒米の「兵庫夢錦」を栽培。6月と10月には、大勢の親子連れが田植えと稲刈りに汗を流した。地酒の名前は一般公募から選び「神吉」と名付けた。

収穫した酒米約2300キロを使い、11月中旬、同社が仕込みを始めた。酒米を60%まで精米。辛口ですっきりとした口当たりを求めて、酸味を出す酵母を使ったという。約1カ月間、熟成させて絞り、720ミリリットル入りで約1500本分の純米吟醸酒が出来上がった。

播磨の青空をイメージした青い瓶には、ヘアリーベッチの紫色の花と緑色の稲穂をデザインしたラベルを貼っ



播磨の青空をイメージした青い瓶に入った新地酒「神吉」 = 加古川市野口町良野



た。同社の杜氏（とうじ）岡田洋一さん（37）は「すっきりと飲み、食事中の食中酒にふさわしい。若い人にも手に取ってほしい」と話す。

720ミリリットル入り1640円（税込み）。同社  
TEL 079・426・7288

（津田和納）