

新酒しぼりたて誕生

【2026年2月2日(月)13:00販売開始】

稲章 — Toushou — 山廃純米吟醸生原酒

1.8L 3,565円(税込)/720ml 1,891円(税込)

宮城県小牛田農林高等学校
生徒が育てた米で、生徒が体験する酒造り。

黄金澤 醸造元 川敬商店 醸

本商品は、蔵元が最も得意とする古来の製法「山廃仕込」により、高級酒と同等の低温発酵でじっくりと醸した**完全オリジナル酒**です。ただ辛さを強調するのではなく、生徒が育てたお米のやわらかな旨みを感じつつ、シャープなキレを併せ持つ味わいに仕上がっています。



【発酵の息づかいに、初めて触れた日。】

2025年12月後半、冬休み前の試験最終日。
生徒たちは少し緊張した面持ちで、蔵元へと集まりました。

「米だけですよね……？」

タンクの前に立った瞬間、誰かが思わず声を上げます。
立ち上るモロミから漂う、甘く瑞々しい香り。
「バナナみたいな匂いがする！」

それは、教科書では決して体感できない
“発酵の息づかい”そのものでした。

小牛田農林高等学校
「生徒が育てたお米で、生徒が酒造りを体験。」
——いよいよ、七造り目が幕を開けました。

【お酒は、生きている。】

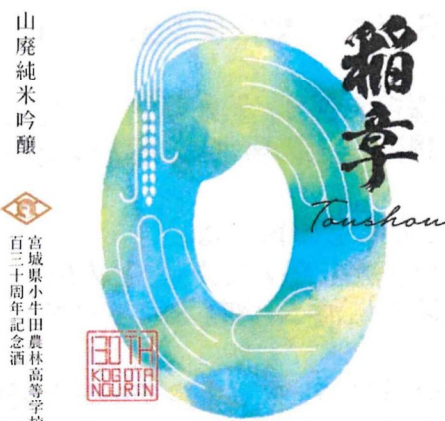
黄金澤醸造元「川敬商店」。
川名杜氏による安全指導の後、生徒たちは静寂に包まれた酒蔵へ。

ひんやりとした空気。規則正しく並ぶタンク。
二つのグループに分かれ、モロミを見つめる真剣な眼差し。

プツ、プツ……。小さな泡が弾けるたび、
酵母が懸命に生きていることが伝わってきます。

「お酒は生き物なんだ」

その言葉の意味を、
誰もが自然と理解した瞬間でした。



【612キロの重みと、誇り。】

続いて体験したのは、
612キロ(精米後重量)のモロミへの櫛入れ作業。

櫛棒を握り、全身を使って混ぜる。
想像以上の重さに、思わず顔を見合わせる生徒たち。

しかしその重みは、
自分たちが育てた「ひとめぼれ」が
確かに酒へと変わっていく証でもありました。

発酵についてのレクチャーを受け、実習は無事終了。
あとは、搾りの日を待つばかりです。

【未来へ…0杯を1杯に！】

まだ飲めない。
だからこそ、忘れられない。
もちろん、生徒たちはまだお酒を口にするこは
できません。

それでも——
土を耕し、苗を育て、米を収穫し、
酒になるまでを全身で体感したこの一日は、
何ものにも代えがたい記憶となりました。

やがて彼らが20歳になったとき。
この日の香り、泡の音、櫛の重さを思い出しながら、
一杯の酒を口にしてほしい。

そんな願いを込めて。

地酒屋 齋林本店
代表取締役 齋藤高史



地酒屋
齋林本店



<http://www.sairin.jp>



〒987-0003

宮城県遠田郡美里町南小牛田字町屋敷124

地酒屋 齋林本店(有)齋林本店

TEL : 0229-32-2304/FAX : 0229-32-4246

MAIL: jackie-brown3829@minos.ocn.ne.jp

定休日：毎週火曜日

営業時間：9:00～19:00

