



## 春告げる生原酒 「朝搾り」を出荷

### 松浦酒造 LED酵母を初使用

鳴門市大麻町の自家松浦酒造場で4日、立春の日に限定生産している純米吟醸原酒「鳴門鯛」立春朝搾り」の出荷があった。今年の酒は県立工業技術センターが開発した新酵母「LED夢酵母」を使用。同社によると、従来よりも軽やかな味わいに仕上がった。

午前3時すぎから生原酒の瓶詰め作業がスタート。社員らがラベル貼りや箱詰め作業に追われた。写真。商品(1・8リットル3240円、720リットル16200円)は予約販売制で年々申し込みが増え、今年は前年比50%増の3千本を生産。近くの阿波神社ではらい清め、県内外の10店に出荷された。立春朝搾りは、日本酒で春の訪れを感じてもらおうと、日本名門酒会(東京)が1998年から呼び掛けているイベント。今年は全国38の蔵元で一斉に行われた。県内は自家松浦酒造場だけ。

LED夢酵母は、工技センターが地酒の消費拡大を目指し、既存酵母に紫外線LEDの光を当てて品種改良した酵母で、現在県内8社が利用している。自家松浦酒造場の松浦素子社長は「従来品より春らしい華やかな香りを楽しんで」と話している。(廣井和也)