



香取で暮らす、香取を楽しむ情報紙

# かとり

Katori

平成28年(2016) 3月15日号 No.240

すし屋が醸す  
常識破りの「どぶろく」



## 小堀 真市さん(竹之内)

代々続く米農家の仕事をしながら、志したのは板前業。鮮魚店や和食店で磨いた腕を31歳の時に開業したすし店で披露している。

読書家で、本から学び、取り組んだ無農薬の田んぼを実現。収穫した米を自慢のすしと濁り酒に生かす。

## カトリノ郷物語

まだ見ぬ美味しさを語り明かす

vol. 11

15日号は農政課で募集した「香取の逸品」にスポットをあてます

「勝手に自然米と言っていますが、言葉の通り、自然の力を借りて環境に優しい米づくりをしています。耕さず農薬も化学肥料も与えず稲を育てる。『そんなの無理だろう?』って思われそうですが、無理じゃない。田んぼにぬかをまいて水を張る冬期湛水(たんすい)農法で水辺の生き物を呼び込み、食物連鎖を促し、米の生育に必要な好循環を生むんです」

そう話すのは八日市場地区で、すし店「まこと屋」を営む小堀さん。板前であると同時に米農家だけあって米にこだわり、すしに使うシャリはもちろん、どぶろくに使うのも自ら栽培した「シヒカリ」だ。

「自然米ならではの苦労はありますが、妻や協力者の助けもあり順調ですね。おかげでどぶろくも想像以上の出来で、日本酒が得意じゃない妻も、これなら(おいしい)と、うなずいてくれて良かったです」

「どぶろく」とは、米・米麴(こむぎ)・水のみを発酵させ、もろみを濾(ろ)さない濁り酒。見た目は甘酒のようで、米の甘さと華やかな香り、酸味のはじける口当たりが特徴。小堀さんが、どぶろく特区で県内第1号の製造免許を取得したのは昨年9月。その後、さっそく新米を使ったどぶろくを造り、提供していると聞いて店を訪ねた。

「似たような品は出回っているけれど、どぶろくの基準を満たした濁り酒はあまり流通していない。何しろ保存が効かないからね」

小堀さんは、自家製どぶろくが入った一升瓶(いっしょうびん)を掲げながら――

「名前は、真由美(まゆみ)です。杜氏(とうじ)に師事(しじ)し、生酛造り(なまもと)という空気中の微生物を醸した昔ながらの製法で造ったうちの濁り酒。火を通していないから乳酸菌と酵母(こうまう)が生きて腸まで届く。美肌にも良いですよ」

小堀夫妻の名前をとって命名したという「真由美」を、特注の黒い器に注ぐ。よく見ればその白い水面が、ふっふつと発泡している。

「これは炭酸ガス。今まさに発酵中なんです。どぶろくは、とりわけ品質管理に神経を使います。加熱処理していない生酒を良い状態で提供するには細心の注意を払わないと。雑菌(ざんきん)を寄せ付けない徹底した衛生管理の下、発酵(はつじょう)が落ち着くまで毎日かき混ぜてやるんです」

およそ1週間から10日かけて造るといふ「真由美」。そのお味は、

「ほぐよく甘くてフルーティー。でも、甘いだけじゃなく乳酸菌の酸味と発泡感が絶妙(たつせう)に合わさり飽き(あき)が来(き)ないんです。まるやかで飲みやすく女性受けが良いですが、男性もおかわりしてくれますよ」

手応えを感じている小堀さん。遠方から注文したいという問い合わせがあっても、宅配には対応していないため、残念がる声(こゑ)が飛び交(まじ)つ。

「ありがたいことです。ただ、どうしても取り扱(あつか)いが繊細(せんさい)な濁り酒ですから、ここ(店)に来て飲める価値(かち)を大事(だいじ)にしたいですね」

米(こめ)からこだわった、すし屋(すしや)が醸(か)すどぶろく。自然(しぜん)に寄り添(よ)う試(し)みが生(な)んだ逸品(いっぴん)は今(いま)後(ご)、農家(のうか)の可能性(かんのうせい)を広(ひろ)げるヒント(ひんと)になる(なる)かも知(し)れない。



### どぶろく 濁酒 自然米仕込「真由美」

空き瓶を持参すると量り売りが可能。定休日や営業時間などはフェイスブックをご覧ください。

半農半鮓 まこと屋

☎0478(83)5055

フェイスブック (半農半鮓で検索)

※どぶろく特区  
香取市は平成26年11月28日付で、どぶろく特区の認定を取得しました。

## 02 市内循環バス時刻表を改正

02 国保小見川総合病院  
新病院基本設計概要の住民説明会を開催

03 佐原消防署 十六島出張所庁舎完成

