



日本酒は、原料となる酒米の精米歩合を段階的に進めて、持ち味の異なる酒がつくられていく。消費者の嗜好に合わせるつくり分けしていることなので、精米歩合の高いのが「うまい酒」とは言い切れないが、たとえば精米歩合を35%まで進めてつくった酒は、80%程度の精米歩合の酒とはまるで別物の味になるようだ。いわゆる「大吟醸」と呼ばれる最上位ランクの日本酒だ。原料コストがかかっているので、お値段もそれなりになる。

35%の精米歩合とは、100kgの酒米があれば米粒の芯に近い部分の35kgだけを使うということ。実に半分以上の65kgが削り取られてしまうのだ。素人考えにももったいない気がする。してしまうのだが、それはそれで米菓の原料などにつかわれていて、決して無駄にはなっていない。

そしてこの米粉にはちょっと意外な使われ方も。実は、夏の夜空に打ち上げる花火をつくる際の、玉に紙を張る糊として重用されているのだ。

のだ。

大仙市神宮寺の老舗の花火工房「和火屋」では、四代目の久米川和行さんが長野での花火師修業時代に米粉を糊として使う技術を知り、10年ほど前から自社でも取り入れた（従来は工業用糊を使用）。米粉は、同じ大仙市の「出羽鶴」「刈穂」醸造元・秋田清酒株式会社から取り寄せている。大吟醸酒用に精米したときに出る精米歩合55〜35%の極上粉と呼ばれる米粉だ。久米川さんによると、極上粉の糊は作業性に優れているだけでなく、空中での玉の開きがよく、真円の美しい花火を出しやすくなったという。さしずめ「大吟醸仕込みの花火」である。

地上に落ちてきた花火玉は基本的には回収されるが、万が一回収漏れがあっても糊を含めてすべて自然素材なので環境への負担も少ない。今風に言えば「エコロジー」でもある。

今年の大曲の花火は、日本酒に酔いしれる気分が堪能してみたいものだ。

今年は各地で花火大会の中止が相次いだ。花火には慰霊や鎮魂の思いも込められている。震災で苦しめられた今年だからこそ、被災地の復興と人々の再起を祈りつつ、大曲の花火には例年以上の盛り上がりを目指したい。

## 夏の夜空に舞う大吟醸