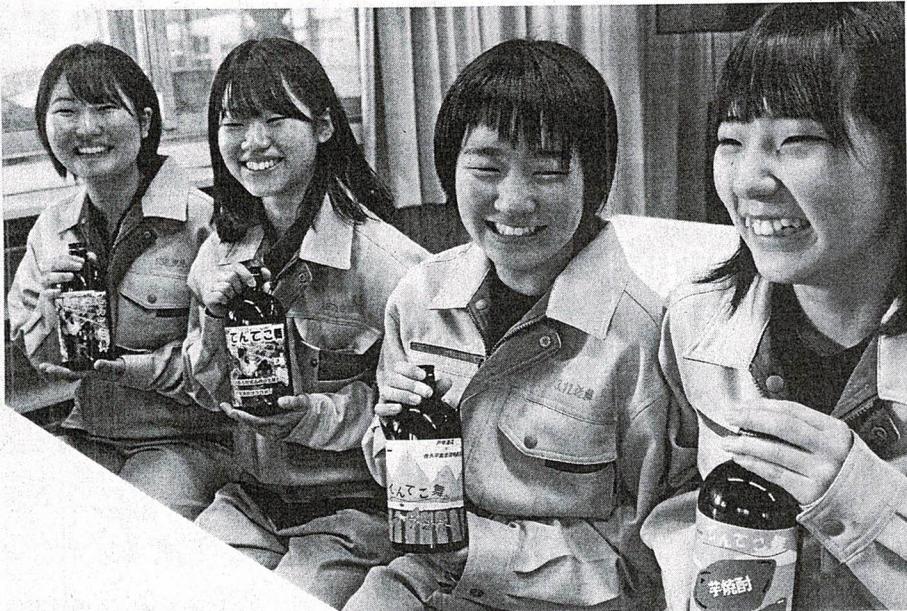


佐久の高校生40人

佐久平総合技術高校浅間牛
ヤンパス（長野県佐久市）の
食料マネジメント科に通い、
「明日の農業」の担い手とな
るであろう40人の生徒（2年
生）が原料の紫芋を栽培しラ
ベルもデザインした焼酎が、
きょう25日に発売される。商
品名は「てんてこ舞 紫」。
地元の酒蔵「戸塚酒造」が仕
込みや蒸留などの製造を請け
負い、紫芋ならではの香りが
鼻孔をくすぐり、なめらかな
風味に仕上がった。芋作りな
どにひたすら打ち込んだ生徒
の熱意を思えば、その味わい
もひとしおではないか。

手作業で掘り出し

きょう発売 地元酒蔵が製造請け負い



自作のラベルが貼られた「てんてこ舞 紫」の瓶を手にした佐久平総合技術高校の生徒

晴れ渡る青空にゆつたりと
雲が流れ、紫芋も気持ちよさ
そうに空を漂う幻想的なデザ
インにした町田柚希那さんは
「色合いにとても悩みまし
た。紫芋なので『紫』をアピ
ールしたかった」と制作意図
を思い起こす。青空と山々に
囲まれた作業畑の風景にした

収穫した紫芋や収穫時の作物風景の写真だったり、紫色にグラデーションをかけて濃淡をつけ、神秘性なり繊細さなりを表現したり、体の色が紫色)なぜか朗らかな表情をしている雷様だったり……。どれもこれも生徒の個性がにじむ。

りが立「はずです」、口ツクも
お薦めです」と太鼓判を押
す。約2300本を製造。1
本1375円(720ミリツル)
で25日から戸塚酒造の店頭で
販売される。電話注文も受け
付ける(0267・67・2
105)。

次仕込みで芋芋を加えて酸を
造る。そして、沸騰させてア
ルコールを含んだ蒸気を冷却
する蒸留の作業に至る。
藏人の上野健さんは、「芋焼
酎は癖が強いんですが、『て
んてこ舞 紫』はフルーティ
ーな味わいに仕上がりつて飲み
やすい。お湯割りにしたら香

焼酎のラベルは、瓶のサイズに合わせ、縦11センチ、横12センチと決め、商品名にちなんでき、「てんてこ舞」と明記することを申し合わせた。このほかは生徒の創意工夫に委ねられた。できたラベルは約40種類。

の手法が今に息づいており、
酒造りにはいささかの手抜か
りも許されない。

近藤楓恋さんは「こんな景色に囲まれた畑で紫芋を作ったのだと、手にした人に知つてほしかった」と心の内を語る。

吉沢海希さんは「思ったより紫芋の形がよくてホツとした」と話す。収穫量は約1・5トントに達した。

飲みやすい味わい

製造した戸塚酒造の創業は江戸時代の承応²（1653）年といい、この地を治め

近藤楓恋さんは「こんな景色に興まれた畠で紫芋を作ったのだと、手にした人に知つてほしかった」と心の内を語る。

飲みやすい味わい

培した夫皆畠は約700
ル。農業機械で7本の畝
備し、雑草を生えにくく