

テロワールにこだわる日本酒づくり



—農的社會デザイン研究所代表・蔦谷栄—

旅の一番の楽しみは何といっても地酒との出会いである。筆者の経験からいくと水の出るところには必ずうまい酒がある。この夏は秋田県を中心に農山村を回ってきたが、案の定、横手市平鹿町で「天の戸（あまの戸）」に出会った。横手市平鹿町は横手盆地の中央にあり、奥羽山脈に端を発する皆瀬川、成瀬川が横手盆地を潤すとともに、その一部が伏流水となってここで湧き出る。

「天の戸」を生産するのは平鹿町にある浅舞酒造だ。全国での日本酒の生産量は長期低落傾向をたどり、20年前の半分以下にまで減少している。このため各地の酒蔵は売り上げ確保のため、生産効率の向上によるコスト圧縮と価格低下で対応しようとするものが多い。「天の戸」の浅舞酒造は、これとは正反対の路線を歩み、近年、売上高は増加を続ける。

その基本に置いているのがテロワールへの徹底したこだわりである。テロワールはワインを対象とした概念で「ワインの味わいに影響を与える土壌、地形、気候など、ぶどう畑の置かれている環境やその土地の特徴の総称」とされている。ここの湧水を仕込み水としているのは当然として、原料米は酒蔵から半径5キロメートル以内で作られたものだけに限っている。すなわち「平鹿町酒米研究会」に参加する農家19戸と契約し、32ヘクタールで生産された美山錦、吟の精、美郷錦、亀の尾、星あかり、秋田酒こまちの6種類の酒米を使用している。

研究会では水稻の生育期には全員でメンバーの圃場を回って意見交換し、技術の向上と平準化をはかるとともに、収穫後は奥さんたちも加わっての反省会を開くことで、高品質の原料米の確保につなげている。そしてこうしたプロセスを可能にするために、「補助金」を付けて全量を買取り取るとともに、種もみ購入費の一部を助成するなど独自の経営支援も行っている。また酒造り用の空調設備への投資負担を回避するために、あえて冬の寒さを利用した昔ながらの「寒造り」を守り、10月中旬までに稲刈りを終えた農家が、農閑期の10月後半から翌4月中旬まで蔵人として酒を造る「夏田冬蔵」方式を続けている。



亀の戸の生産圃場。長わらで穂先が白いのが特徴

こうした取り組みの流れの中で浅舞酒造は11年に「全量純米酒宣言」を打ち出し、作られる酒のすべてを純米酒とした。値段が高くなっても、添加用アルコールは使わず、自然の素材利用を徹底させている。さらには農薬と化学肥料の使用量を平均の半分以下に抑制するなど、自然志向、本物志向、健康志向を強め、新たな消費者ニーズへの対応に努めている。

また、8月には「半径5キロメートル以内」の酒米の田んぼを訪ねるイベントを開催している。今年も全国から80人近いファンが集まり、生産農家とともに田んぼを一望できる道満峠で純米酒をワイングラスに注いで乾杯した。テロワールにこだわることによって個性と物語性が紡ぎ出され、それを評価する消費者が現地まで足を運ぶという好循環ができつつある。世界中でここにしかないものを作っていく。これは日本酒に限らず日本の農産物や食品全体に共通する戦略だ。パンフレットにある「この風景をピンに詰めたいと思います」の言葉が輝いている。

また、8月には「半径5キロメートル以内」の酒米の田んぼを訪ねるイベントを開催している。今年も全国から80人近いファンが集まり、生産農家と

ともに田んぼを一望できる道満峠で純米酒をワイングラスに注いで乾杯した。テロワールにこだわることによって個性と物語性が紡ぎ出され、それを評価する消費者が現地まで足を運ぶという好循環ができつつある。世界中でここにしかないものを作っていく。これは日本酒に限らず日本の農産物や食品全体に共通する戦略だ。パンフレットにある「この風景をピンに詰めたいと思います」の言葉が輝いている。

[<表紙・目次へもどる>](#)



蔦谷 栄一（つたや えいいち）

東北大学経済学部卒業、1971年農林中央金庫入行、熊本支店長、農業部副部長を経て、96年7月農林中金総合研究所基礎研究部長、常務取締役、特別理事などを経て、現在、農的社會デザイン研究所代表

〔主な著書〕

「地域からの農業再興」「共生と提携のコミュニティ農業へ」（以上創森社）「日本農業のグランドデザイン」（農山漁村文化協会）「農的社會をひろく」（創森社）など