

トキが舞う自然の美しさを説明すると
お酒にも関心を持ってもらえる

地元産のコメが醸す 日本酒の個性

こばり みわ
小針 美和

(農林中金総合研究所主任研究員)

酒米でも新品種が各地で登場している。ワインのように、原料の産地と品種で日本酒が語られる日は来るか。

日 本酒の酒造りに向いた特性を持つ酒米が注目されている。

背景には純米酒、吟醸酒、純米吟醸酒といった高級酒の消費増加がある。酒造りでは酒米と一般のコメが使われるが、高級酒ほど酒米の使用割合が高いためだ。

日本酒全体の消費は大幅に減少してきたが、東日本大震災後に被災地の日本酒を飲む動きが起きた2011年を境に下げ止まりを見せ、高級酒は増加に転じた。なかでも純米吟醸酒はここ数年、毎年10%以上の伸びを見せている。輸出も好調だ。

高級酒の需要拡大の原動力となっているのが地方の酒蔵、とりわけ次代を担う若手経営者たちの取り組みだ。高級酒は各酒蔵が伝統的に受け継いできた製法を基に、手間をかけて造られる。彼らは個性豊かなお酒の魅力を発信してファンを増やすとともに、品質向上のための努力を続けている。

酒の味わいを左右する酒米にもこだわっている。酒米の代表格といえは「山田錦」や「五百万石」だが、それ以外にも全国には1000種を超える品種の酒米がある。その土地の自然条件や製造方法にあ



米シカゴの商談会(尾畑酒造提供)

った酒米を求め、新品種の開発や古い品種の復活に向けた動きが進む。農業者と連携し、地元産の酒米を使って商品開発するケースも増えている。

その先駆的存在が、トキの野生復帰で知られる新潟県佐渡島の尾畑酒造である。佐渡は良質なコメがとれる地域。五代目蔵元の尾畑留美子専務は「我々にしか造れないお酒を造るのに、佐渡のコメを使うのは当たり前」と話す。主力の酒米「五百万石」は佐渡産を指定している。

輸出で問われた「伝え方」

人気商品の「純米吟醸 朱鷺と暮らす」は、新潟県が新たに開発した酒米「越淡麗」のみを使う。提携する地元産の篤農家親子が栽培したものだ。佐渡の特産である牡蠣の殻に水を通すことで水田のミネラル分を改善。農業・化学肥料の使用が通常の

半分以下と環境に配慮し、「朱鷺と暮らす郷づくり」の認証を受けている。08年に提携を決めてから、それぞれ栽培や醸造方法の工夫を重ね、5年かけて商品化にこぎつけた。

フルーツのような爽やかな香りと、繊細かつ力強いうま味が、トキの舞う豊かな自然に育まれたコメと水で醸し出されたことを想起させる。「お酒をよりおいしく味わってもらうため、物語の完成度を上げていく」と尾畑専務。お酒の個性を伝える重要さに気づいたのは、03年からいち早く取り組んだ輸出がきっかけだった。海外のバイヤーに直接売り込み、日本酒を知らない人に関心を持ってもらうにはどうしたらよいかと試行錯誤するなかで、お酒としての特徴とともに、佐渡の風景や造り手の思いなど、背景を語るようになったという。今では出荷量の約8%が輸出向けだ。お酒を飲んだことを機に海外から佐渡を訪れる人もいる。

ただ、地元産酒米による酒造りは一筋縄ではいかない。酒蔵は質・量面で安定した原料供給を必要とするが、酒米は稲が倒伏しやすいなど栽培が難しく、収量変動も大きい。他に使えず、生産者にとってリスクが大きい。生産者と酒蔵が互いに理解し協力することが欠かせない。