世界見据える佐渡島の酒蔵

全国新酒鑑評会で10回以上、金賞に輝いた銘酒「真野鶴」を醸す新潟県の酒蔵が、商社を通さない直接取引で輸出を伸ばしている。廃校を国内外との交流拠点に活用し地域振興にも意欲的。国の特別天然記念物トキが復活した地元佐渡島に密着しつつ世界に目を向ける、そのチャレンジを追った。

農家の相田忠明さんと酒米を生産する田んぼ＝5月

地元産にこだわって

”境界”で際立つ個性

今年5月、世界的に有名な「インターナショナル・ワイン・チャレンジ」の日本酒部門で、尾畑酒造「真野鶴」の純米大吟醸「佐渡山田錦」と「実来」がそれぞれ金賞と銀賞を獲得した。いずれも地元農家に栽培してもらった酒米が原料だ。

酒米山田錦を生産する長原博さん(70)は「毎年出来上がった酒を飲ませてもらうのが楽しみだ」と受賞を喜ぶ。実来の酒米を作る相田忠明さん(45)は「経済的には、ほかの米を作った方がいい。ただ、尾畑さんは地域や農家を大事に考えてくれるので」と協力している理由を明かした。

「誰がどんな所で、その酒を造っているかが重要だ」。平島健さんは、日本酒の味わいはワインなどと比べて繊細で、一般の消費者には違いが分かりにくいという。そのため、地元佐渡産の原料にこだわることに意味があるとし「お酒で物語や思いを伝えたい」と説く。

日本酒生産量は1970年代のピークから3分の1に減った一方、海外では日本食ブームに乗って人気上昇中。2018年の輸出金額は9年連続で過去最高となった。

尾畑留美子さんは入社前から真野鶴の海外展開を夢見ていた。進出を模索する中で、03年に欧州航空大手エールフランスがファーストクラス機内酒に採用。米国への輸出も実現した。

海外とは直接取引が中心で苦労も多い。現在10以上の国や地域に輸出先が広がり、売上高全体の8％程度が海外向けだ。

人口減で海外市場の重要性はますます高まりそうだが、平島さんは「日本が駄目だから海外へ、ということではない」と強調。海外を特別視はしておらず「佐渡から見れば、東京もニューヨークも島外という意味では同じだ」と言い添えた。

尾畑さんは、世界を相手にした時、欠点だらけだと思っていた離島にいることが逆に利点になると気付いたという。「境界がはっきりした島だからこそ個性が際立つ。誰にもまねできない酒を造れば、世界中がマーケットになる」

体験教室 多い外国人

「大体、きれいになりました。それでは、あと100回突いて干しましょう」。尾畑酒造入社5年目の蔵人、高津知幸さん(24)が言うと、台北から酒造り体験に来た女性会社員、廖芷萱さん(25)は一瞬、ぎょっとしたように目を伏せた。直径約1・5㍍のたらいの中で、酒米を蒸したり冷ましたりするのに使う布を、長い棒で洗う作業が続くことに少し落胆したようだった。

廖さんは5月30日から7日間、尾畑酒造が学校蔵で実施している酒造り体験プログラムに参加した。台北の居酒屋でしばしば日本酒を楽しんでおり、酒造りを学びたくて仕事を休み来日した。

酒造りは微生物の働きに左右されるため、衛生管理を重視する。道具は念入りに洗い、作業全体の7割が洗い物と感じられるほど。力仕事も多く、慣れない女性には体力的にきつい。「とても楽しかったけど、想像以上に大変でした」と廖さんは振り返った。

尾畑酒造は「学校蔵プロジェクト」の柱の一つとして2015年から体験者を受け入れている。5回目の今年は計3回10人の参加者のうち7人が米国やフランスなどの海外勢。廖さんのような日本酒ファンから、仕事として日本酒に関わっている人まで、年齢層も20～60代と幅広い。「酒と佐渡の伝道師」を増やすのが狙いだ。

仕込み中の酒を混ぜる廖芷萱さん

日本の若者も志願増

「『こうじ造り』のような重要な作業までやらせてもらえて感謝しています」。少数派である日本人のうちの一人、佐藤太亮さん(27)はインターネット関連の新興企業を辞め日本酒業界に飛び込んだばかり。福島県南相馬市で酒蔵の開設を目指し、今回、修業の一環で体験に参加した。

海外での日本酒人気に触発されてか、最近は酒造りを志す日本の若者が増えている。佐藤さんはこれまでの経験を生かし、ネット通販を中心としたビジネスモデルを思い描いている。「海外をメインターゲットにし、ゆくゆくは外国でも造りたい。簡単じゃないのは分かっていますけど」

学校蔵で開催された特別授業。奥右から2人目は尾畑留美子さん＝新潟県佐渡島

廃校活用し白熱授業

地域の魅力高めたい

「キーン、コーン、カーン、コーン」。1日、教室に始業チャイムが響き、日直の女子高校生が「起立、礼」の号令を掛けた。思わぬ演出に約120人の”生徒”からは笑い声が湧き上がり、これから始まる授業への期待感が広がった。

教室があるのは新潟県佐渡島の西海岸の高台にある廃校。かつて「日本で一番夕日がきれいな小学校」と称された。現在は地元の尾畑酒造が、酒造りの場として再生させる「学校蔵プロジェクト」の一環として「佐渡から考える島国ニッポンの未来」をテーマに2014年から毎年、特別授業を開いている。

佐渡島は山脈に挟まれて平地が広がる。過疎や人口減少といった問題を抱え、自然と社会の両面で日本の縮図とされる。今年の”先生”は地域振興に詳しい日本総合研究所の藻谷浩介氏ら3人。生徒は10代から70代まで、半数は島外から参加した。狭い教室から廊下に人があふれ、先生と生徒が対話しながら白熱した授業を展開した。

「島の魅力が高まれば、回り回って酒造りにもプラスになりますから」。尾畑酒造の5代目蔵元で専務の尾畑留美子さん(53)は、直接の利益にはつながらない活動を続ける理由をこう話す。

尾畑さんは東京の大学を卒業後、映画配給会社に就職。「レオン」などの宣伝に携わった。充実した日々だったが、父俊一さん(83)が病気になった時に「ひんやりした蔵で、床にぺたんと座ってうちの『真野鶴』を飲んでいるイメージが浮かんだ。自分は人生の最後は蔵にいたい、と」。

1995年に現在は尾畑酒造の社長を務める平島健さん(54)と結婚し、一緒に佐渡島に渡った。その後、先細り傾向にある日本酒業界で奮闘し、先代まで島内がほとんどだった市場を関東や海外に広げてきた。

平島さんは学校蔵などで佐渡振興に力を入れるのは酒造りが長く続けるファミリービジネスだからだという理由も大きいと語る。「誰も来ない島では引き継ぐ方もつまらない。やるなら楽しい方がいいでしょ」