

山同敦子

Sando Atsuko

極上の

生む土と酒を

大地を醸す



極上の酒を生む土と人 大地を醸す

山同敦子

山同敦子—土地に根ざした酒と食を
テーマに執筆するジャーナリスト。
JSA認定ソムリエ、SSI認定唎酒
師。長野県原産地呼称管理制度にお
ける日本酒および本格焼酎官能審査
委員。薩摩大使。

東京生まれ、大阪育ち。上智大学文
学部卒業。新聞社、出版社を経て、
酒蔵を訪問したことがきっかけでフ
リーランスに。『dancyu』『Pen』

ほか多くの雑誌に寄稿。

『愛と情熱の日本酒 魂をゆさぶる
造り酒屋たち』（ダイヤモンド社、
ちくま文庫）、『旨い！ 本格焼酎』
（ダイヤモンド社）、『至福の本格焼
酎 極楽の泡盛』（ちくま文庫）、『ヴ
ィラデスト ワイナリーの手帖』（新
潮社）、『よりみちパン！セ こども
のためのお酒入門』（イースト・プ
レス）など著書多数。

講談社+α文庫 ごくじょう さけ う つち ひと だい ち かも 極上の酒を生む土と人 大地を醸す

さんどうあつ こ
山同敦子 ©Atsuko Sando 2013

本書のコピー、スキャン、デジタル化等の無断複製は著作権法上
での例外を除き禁じられています。本書を代行業者等の第三者
に依頼してスキャンやデジタル化することは、たとえ個人や家
庭内の利用でも著作権法違反です。

2013年 2月20日 第1刷発行

2013年 3月19日 第2刷発行

発行者——鈴木 哲

発行所——株式会社 講談社

東京都文京区音羽2-12-21 〒112-8001

電話 出版部(03)5395-3529

販売部(03)5395-5817

業務部(03)5395-3615

カバー・本文写真——山同敦子

デザイン——鈴木成一デザイン室

本文データ制作——朝日メディアインターナショナル株式会社

カバー印刷——凸版印刷株式会社

印刷——慶昌堂印刷株式会社

製本——株式会社国宝社

落丁本・乱丁本は購入書店名を明記のうえ、小社業務部あてにお送りください。

送料は小社負担にてお取り替えします。

なお、この本の内容についてのお問い合わせは
生活文化第二出版部あてにお願いいたします。

Printed in Japan ISBN978-4-06-281507-9

定価はカバーに表示してあります。



はじめに — 3

一 風土伝える焼酎造り

宮崎県高鍋町「黒木本店」 黒木敏之 — 13

二 米農家と共に歩む

滋賀県竜王町「松の司」 松瀬忠幸 — 85

三 会津の土と魂が生み出す純米酒

福島県会津若松市「会津娘」 高橋 亘 — 125

四 里山で生まれる米から一貫造りの酒

大阪府能勢町「秋鹿」 奥 裕明 — 153

五

故郷が繋ぐ米を究めた美酒

静岡県藤枝市「喜久醉」 青島 孝

207

六

奇跡の谷から世界へ発信する

新潟県糸魚川市「根知男山」 渡邊吉樹

255

七

新世界でワイン造りに挑むサムライ

ニュージーランド「KUSUDA」 楠田浩之

285

八

失われた故郷の大地を求めて

福島県浪江町請戸・山形県長井市「磐城壽」 鈴木大介

331

九

銘醸地としての誇りを胸に

宮城県の被災蔵「日高見」「墨廻江」「乾坤」「伯楽星」

367

おわりに

425

【巻末付録】

紹介した蔵の酒が購入できる蔵元おすすめ酒販店リスト

432

カバー写真…「伯楽星」醸造元、新澤醸造店にて著者撮影

極上の酒を生む土と人 大地を醸す

山同敦子

はじめに

生まれ育った故郷、先祖代々受け継がれてきた土地、家族とともに暮らす新天地——。特別の思いを抱く大地に、どつしりと根を下ろして、極上の美酒を醸す人々。

本書は、著者が心惹かれた12人の造り手の姿を長年にわたって追い続け、酒が生まれる現場に何度も足を運び、あるときは酒を酌み交わしつつ、泣いたり、笑ったり、激論を交わしながら、見聞きしたことを綴ったルポルタージュです。

気がつけば、旨いお酒を追いかけて四半世紀になります。日本酒や本格焼酎、ワイン……種類を問わず、心を震わせる味に出会ったとき、お酒が醸されている土地へ行きたくなります。その酒が生まれた場所に射す光の色や風の匂い、湧く水を確かめたり、造り手の声を聞いたりしたくなってしまうのです。

食べることが大好きな食いしん坊ではありますが、酒豪ではなく、酒浸りの生活を

送っているわけでもありません。それなのに、なぜこれほどまでに、惹かれてしまうのでしょうか。

きつかけは一杯の日本酒でした。居酒屋で飲んで、その豊かな味わいと夢のような香りの虜になりました。そんな折、酒蔵巡りのツアーに誘われて参加し、現地でピチピチと弾ける搾りたての生酒を味わって天に昇るような気持ちになりました。当時、保冷の宅配便はなかったので、それは酒蔵でしか味わえないものだったのです。また酒蔵で飲ませてもらった仕込み水と、お酒の味に共通点があったことも新鮮な驚きでした。そして、何よりも惹かれたのは人です。厳寒の酒蔵の中で黙々と、しかし情熱的に酒を醸す人々に惚れ込みました。

酒蔵の佇まいにも魅力を感じました。時代を経た木造の建物の黒光りした柱や白壁に安堵感を覚え、酒蔵のまわりに広がる黄金の稲田に思わず涙しました。大都会で生まれ、父の転勤に伴って、都会の住宅街で転居を繰り返しながら育った私には、故郷と呼べる場所はありません。それなのにたまらないほど懐かしく、郷愁を覚えたのは、米を主食としてきた日本人の魂を揺さぶられたのかもしれない。古い木造蔵と水田が広がる里山の景色。それは故郷の心象風景であり、美しい日本の姿そのもので

した。

日本酒の優しい甘味や繊細な旨味、みずみずしさは、米と清らかな水の特性です。私が心惹かれたのは、先人たちが営々と耕してきた日本の大地と、魂熱き人が醸し出す味わいだったのです。

ワインとの出会いも、私の人生を大きく変えました。それぞれのワインが、味わいや香り、舌触り、余韻に至るまで驚くほど特徴が異なり、個性を競っていることに興味を覚えました。なかでも強く惹かれたのは、ピノ・ノワールの芳しく、官能的な香りです。どうしても産地へ行ってみたくなり、訪れて感じたのは、土地に対する造り手たちの強い誇りでした。ほかの土地でできたワインと競争するなんて意味がない。自分が生まれ育ったこの場所、この土地でしか出せない味と香り、代々受け継いできた大地から立ち上がってくるものを表現しようと、ブドウ栽培に精魂を傾ける彼ら。その姿を見て、酒とは農産物の延長にあるものであり、大地の恵みと人間の叡知が生んだ宝物であることを、強烈に印象づけられたのです。

こうして私は、勤め先を辞し、感動する旨い酒の背景にある物語を綴る書き手にな

りました。

日本人は精緻なものの造りに長け、より良いものをめざす探究心も旺盛です。匠の国、技術大国と称賛される所以ゆえんでしょう。酒造りについても同様です。米と水を主原料に、並行複発酵という世界で比類のない複雑なメカニズムで醸される日本酒、それをさらに蒸留して生まれる本格焼酎。それは農産物と清涼なる日本の水、日本の高い技術力で生み出されたものです。長年、日本の酒を飲み続けてきましたが、近年の醸造技術や管理、輸送などの進化には目を見張ります。それは造り手や販売する人々のためまぬ努力の結果。日本の酒はいま史上最高の水準に達しています。我々飲み手は、極上の美酒を味わえる幸せな時代に生きているのです。

ただ、その原料となる農産物に関して言うならば、蔵元はごく最近までほとんどタッチすることなく、酒造技術ほどは研究されてこなかったと言えるのではないでしょう。戦時中の1942年に公布された食糧管理法によって、米や麦などの農産物の生産と流通に規制があり、酒の生産者は原料となる農作物作りに手を出すことはできませんでした。農作物は農家、酒は酒蔵と、生産は完全分業だったのです。しかし、

1995年に新しい食糧法が施行され、規制が緩和されたことから、農業を手がける酒蔵も増えてきました。自らの土地を誇りに思い、その土地でしか出せない味を表現したいという思いは、ワインの生産者と共通なのでしょう。

日本酒も本格焼酎も水を大量に使って仕込むため、水を一滴も加えないワインと同じ角度で見るべきではない。米や麦など穀類は乾燥原料ゆえに保存や輸送ができるため、鮮度が生命のブドウと同じようにとらえるのは無意味だ。そう考える酒蔵もいます。国内外の名産地から農産物を仕入れて、最高品質の製品を造ることができるのも、日本酒や本格焼酎の特質であることを、私も否定するつもりはありません。飲み手としては、旨い酒を味わうことができれば幸せなのです。

一方で、地元の農家とともに上質な農産物を栽培しようと試行錯誤する姿や、炎天下に汗水流して自ら栽培に取り組む愚直な姿には尊敬の念を感じます。「米作り、酒造りを通じて故郷の魅力を伝えたい」「地域の環境を守るために、手間とコストがかかって農家には敬遠される有機栽培を行いたい」「自ら耕作することで田園が広がる里山の景観を残したい」「地域の伝統産業を次世代に伝えたい」……など、地域の事

情や造り手の思いはそれぞれ異なっています。しかし共通するのは、彼らが暮らす地域や代々受け継がれてきた土地を愛し、その魅力を発信したいという強い思いです。

本書では、そういった“土地”や“地域”をテーマに、極上の酒造りに取り組む造り手たちにスポットを当てています。

描いたのは農業に取り組む造り手だけではありません。2011年3月11日の東日本大震災によつて、大きな被害に見舞われたり、津波や原発事故により故郷を追われた蔵元のこととも紹介しています。困難のなかにあつても、地域文化の担い手としての誇りを胸に、より上質な酒を醸そうと努力を続ける蔵元たち。それはまさに愛すべき故郷、彼らが暮らす思い入れ深い“大地”を表現することにほかならないのです。

故郷の山や川、祭り、郷土の料理、地域の人々、縁あるすべての人や景色を思いながら、万感を込めて醸した酒。それは強く、優しく、心を揺さぶります。そして暮らしている大地をこよなく愛する造り手たちの姿勢は、日本人が歩むべき方向や、日本のこれからの姿を指し示してくれているように思うのです。

本書で綴った造り手たちのお酒の一滴、台詞の一言が、あなたの心に染み入る極上

の雫となり、明日への希望の源となることを祈って。

山同敦子

はじめに — 3

一 風土伝える焼酎造り

宮崎県高鍋町「黒木本店」 黒木敏之 — 13

二 米農家と共に歩む

滋賀県竜王町「松の司」 松瀬忠幸 — 85

三 会津の土と魂が生み出す純米酒

福島県会津若松市「会津娘」 高橋 亘 — 125

四 里山で生まれる米から一貫造りの酒

大阪府能勢町「秋鹿」 奥 裕明 — 153

五

故郷が繋ぐ米を究めた美酒

静岡県藤枝市「喜久酔」 青島 孝

207

六

奇跡の谷から世界へ発信する

新潟県糸魚川市「根知男山」 渡邊吉樹

255

七

新世界でワイン造りに挑むサムライ

ニュージーランド「KUSUDA」 楠田浩之

285

八

失われた故郷の大地を求めて

福島県浪江町請戸・山形県長井市「磐城壽」 鈴木大介

331

九

銘醸地としての誇りを胸に

宮城県の被災蔵「日高見」「墨廻江」「乾坤一」「伯楽星」

367

おわりに

425

【巻末付録】

紹介した蔵の酒が購入できる蔵元おすすめ酒販店リスト

432

カバー写真…「伯楽星」醸造元、新澤醸造店にて著者撮影

カバー、本文写真撮影／山同敦子