産経新聞
平成29年(2017)日刊26783号
7|23[日]
産業経済新聞(サンケイ)
THE SANKEI SHIMBU
発行所 ©産業経済新聞東京本社20
〒100－8077東京都千代田区大手町1-
☎東京(03)3231-7111(大代表)

産経日曜版

人と自然に恵まれて

島を歩く 酒を造る ①

翼の佐渡島日記

佐渡島の地域振興を支援しようと産経新聞社は、尾畑酒造(新潟県佐渡市)の協力で、今年もオリジナル酒「辛口産経」を製造する。昨年の市川雄二記者(49)に代わって、2年目の若手、松崎翼記者(24)が酒造りを体験する。佐渡島を訪れた松崎記者が、魅力を2回にわたって報告する。

■田植えに初挑戦

5月下旬、初夏の日差しがまぶしい佐渡島中央部の国中平野。農業法人、佐渡相田ライスファーミング代表の相田忠明さん(43)を訪ねた。「辛口産経」に使う新潟独自の酒米「越淡麗」の田植えを体験するためだ。

尾畑酒造は相田さんの田んぼで収穫された越淡麗を使用している。

同法人は約16㌶の農地でイネを栽培。このうち、越淡麗は2・5㌶作付けされる。

相田さんの農法は、水や肥料を徹底的に小分けにして、イネの成長のタイミングに合わせて与える。

もう一つが、佐渡で養殖されたカキ殻を入れたドラム缶に、山から引いた水を通し、山と海のミネラルを染み渡らせる「カキ殻農法」だ。

国の特別天然記念物、トキの餌場確保と生物多様性を保証して、農薬や化学肥料を減らすなど、自然に配慮した米づくりを推進する「朱鷺(とき)と暮らす郷づくり」の認証も取得している。

「やってみますか」

相田さんに促され、田植え機に乗り込んだ。大佐渡、小佐渡の両山地に挟まれた広大な国中平野。ここから海はまったく見えず、島にいることを忘れる。緑の山々の麓に田園風景が広がり、吹き抜ける風が心地いい。

前方に立てられたポールを頼りに、ハンドルを操作。アクセルを踏みながらゆっくりと前進し「結構簡単だな」と思った途端、相田さんが「後ろを見て」と苦笑いした。振り返ると、ぐにゃりと曲がった緑の軌跡が浮かび上がった。自分が子供の頃から不器用だったことを思い出した。

■スペインで日本酒

次に尾畑酒造が運営する、廃校となった小学校の木造校舎を酒蔵に改造した「学校蔵」を見学した。

ここでスペイン人の醸造家、アントニオ・カンピンスさん(68)=写真=に出会った。

平成17年に和食レストランで飲んだ日本酒に魅了されたというアントニオさんは「日本酒は常に謙虚な立場で、いろいろな食事を引き立ててくれる存在だ」と高く評価する。

昨年2月、カタルーニャ州で日本酒造りを開始。今回、本場の技術を学ぶため1週間、酒の仕込み作業を体験した。学校蔵の杜氏(とうじ)、中野徳司さん(41)らに指導を受け、「正確な麹(こうじ)の作り方や、もろみ、酒母の温度管理など、プロフェッショナルな立場できめ細かくアドバイスをもらえた」と喜んだ。

滞在中、尾畑酒造だけでなく、さまざまな人と交流した。アントニオさんは佐渡の魅力について、「景観の美しさはもちろん、人々のおもてなしがすばらしく、まるで故郷にいるかのような心地よさだった」と強調した。

外に目をやると、真野湾が陽光を受けキラキラ光り、開け放たれた窓からは波のさざめきが聞こえてきた。普段の取材活動から離れ、ゆったりとした時間の流れの中で、自然と人という2つの佐渡の魅力を存分に味わうことができた。

(松崎翼)

2年目記者 新「辛口産経」に意欲

米農家、相田忠明さんの指導で酒米「越淡麗」の田植えをする松崎翼記者＝5月27日、新潟県佐渡市

まつざき・つばさ 平成5年、兵庫県川西市生まれ。28年、早稲田大学卒業後、産経新聞社入社。同年5月から新潟支局。趣味は美術館巡りと競馬。