

棚田

酒

秋の味覚に、
棚田うまうち純米酒



各地の棚田酒を求めては飲み続けているうちに、共通する特徴が分かってきました。「純米酒」が多いこと。原料の品種が多様で、酒米に限らず飯米（ごはんとして食べる品種）も使われていること。米の「うまみ」が存分に引き出されていること…その秘密は、それぞれの棚田のテロワール（風土・土地の個性）そのもの。また棚田作業や酒造りオーナー、クラウドファンディングなど参加型のお酒が多く、自分のお酒として思い入れをもって楽しめるのも棚田酒の特徴。今回は、秋の味覚にもぴったりの厳選棚田酒をご紹介します。



案内人
大久保芳洋

学生時代より新潟・松之山の棚田に通い稲作以外に本場の酒の味も覚え、本稿でも紹介した「和創良酒の会」に参加して棚田酒に溺れる。エコプロの人気コーナー「棚田里山酒めぐり」発案者。新潟清酒検定・銅の達人。



右：蒸米の手ほぐし放冷。手がすべすべに／上：吊るし搾り。吟醸香がたまらない（いずれも河忠酒造にて「和創良酒」仕込み風景）

龍のめぐみ

棚田米を学校蔵で醸したお酒



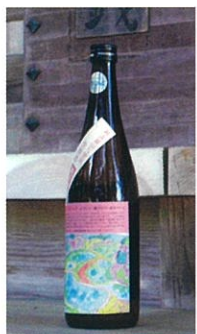
棚田の景色を守るためにできること、それは棚田米を使った酒造りの挑戦でした。尾畑酒造2つめの蔵として廃校を再生した「学校蔵」が全国初の清酒特区として認定され、日本酒による地域活性化の使命を受けました。そして認定第一号のお酒は「若首昇竜棚田」のお米で仕込まれました。品種はコシヒカリ。尾畑酒造で飯米を使った経験はありませんでしたが、棚田を守るための挑戦としてクラウドファンディングも募り、「龍のめぐみ」が誕生。純米大吟醸レベルの製法ながら「無等級」とし、等級検査費用をも省いて棚田に還元することに。炊きたてのごはんのような甘みと旨み、昇竜棚田の朝日のような優しい味わいを、たくさんの人に知ってほしい。

造り手のひと言

日本酒は生産地の物語を伝える語り部だと思います。「龍のめぐみ」を通して、佐渡の昇竜棚田の雄大な風景や大地のエネルギーをお届けできれば幸いです。
尾畑酒造 五代目蔵元 尾畑留美子さん

和創良酒

地域の和を醸す酒



◆募集情報◆
毎年2～3月に会員募集、新潟県内外問わず大歓迎。問合せ先：高野屋酒店 (0258-42-2016)

地域の農家、酒蔵、酒屋、住民が一つになった酒づくり活動「和創良酒の会」が今年で20周年を迎えました。会員になると、蓮華寺の棚田で春から秋までの酒米づくり、河忠酒造で冬の酒づくりに参加できます。作業後の交流会もお楽しみ（今年はコロナにより中止）。そして毎年一本の仕込みタンクから：春はおりがらみ、夏は瓶囲い生、秋はひやおろしと、変化を楽しめる3回に分けてお酒が頒布されます。棚田の作業が楽しくなる、酒好きにはたまらない活動です。20年間を振り返ると、杜氏が世代交代され、酒米は高嶺錦から越淡麗（新潟オリジナル酒米）に替わり、お酒の味は少しずつ進化しつつ、棚田の景色は変わらず守り続けられています。

造り手のひと言

この活動を20年続けてこられたのは何より会員の皆さんのおかげです。このような棚田地域まで足を運んで作業してくださる会員さんに感謝。
和創良酒の会世話人 河内和幸さん・関充夫さん

地元愛・自然愛

籾上清酒 大原新田（島根県奥出雲町）



奥出雲町の大原新田では、地元酒蔵・籾上清酒の契約栽培で「五百万石」と「佐香錦」（島根オリジナル酒米）が作られています。そして仕込まれるお酒の名はずばり「棚田五百万石」。幅広い層に美味しく飲めるようにと長年磨かれ、棚田を思わせるきれいな味わいの、同蔵一番の辛口酒です。純米と本醸造の飲み比べも楽しめます。そして佐香錦が使われるのは、更に上級グレードの「七冠馬 山廃純米吟醸」。蔵の社長さんが飛行機から見た房総半島の棚田に感動したことがきっかけで、地元の大原新田での酒米づくりを決意。自ら水路整備や稲作にも関わりながら、この棚田の「馬い酒」が誕生し、「地元愛・自然愛」カテゴリーの代表銘柄になっています。

造り手のひと言

大原新田の棚田は道路からのアクセスが良く、広々とした眺めが楽しめるお勧めの場所です。ぜひ見に来て、この里山の風景を感じてほしい！
籾上清酒 田村昭男社長

