

# 新潟清酒と郷土新潟

尾畑 留美子  
(尾畑酒造株式会社 常務取締役)



## 《目 次》

1. はじめに
2. 水・新潟の「軟水」
3. 米：越淡麗
4. 人と新潟県醸造試験場
5. 「四宝和醸」の心
6. 国際的な広がり
7. 日本酒のテロワール
8. おわりに

## 1. はじめに

日本一の酒処、と聞かれば、多くの日本人が「新潟」と答えることと思います。地酒王国としてゆるぎない品質を誇る新潟の酒は、他の県の酒造業界からも注目を置かれるほど、ながきにわたって消費者の方に愛されています。全県に90以上の蔵元があり、この数字は兵庫県に次いで二番目に多い数となっています。

酒造りに欠かせない三大要素として、「水」「米」「人」があげられます。ここでは、これらの要素と、そして新潟ならではの要素について取り上げていきます。この地が「地酒王国」となってきた歴史や現在の取り組みを見ることによって、新潟清酒と郷土との結びつきや可能性を考察していきたいと思います。

## 2. 水・新潟の「軟水」

お酒の主な成分は、言うまでもなく水です。米を洗うところから、仕込み用、瓶詰め用と、原料の米の重量の20倍から30倍の水が必要とされます。中でも仕込みに使う水は、原料になるだけではなく、発酵をうながす力も持っているため特に重要です。味、におい、濁りなどがないことはもちろんですが、それ以外にも大事な要素が求められます。

その昔、兵庫県灘に湧き出た「宮水」と言われる水がもっとも有名な水でした。1800年代の半ば、そのあたりで二つの蔵を構えていた主人が、常に片方の蔵の酒が優れていることに気が付き、原因を追及して

いったら水の影響であることが判明。以後、土地の名を取って「宮水」と名付けたとされています。

日本一とうたわれたこの「宮水」は「硬水」、硬い水であるのに比べて、一方の新潟の水は「軟水」、柔らかい水であります。今では信じがたい話ですが、当時、新潟の水は酒造りには向かないと言われていました。

この「硬い」「柔らかい」はその水のミネラルの含有量、主にカルシウムやマグネシウムの量で判断されます。これらが多いと硬水と言われるのですが、その特徴は酒の発酵が力強く盛んに進むことです。清酒の酵母を頑強に活動させて有害な菌の侵入を防ぎ、安定した酒造りをもたらします。その反対に軟水は発酵が緩慢で進みにくいのが特徴です。酒蔵に冷蔵設備がない時代においては、この軟水による仕込みは危険が高く、歓迎されなかったのだそうです。

その後時代は進み、蔵では冷蔵設備が整っていきます。1957年には新潟の酒米「五百万石」が誕生、それに呼応するように新潟の軟水がその実力を発揮することになったのが、1970年代以降のいわゆる“吟醸ブーム”です。

吟醸酒とは、よりよく精米した米を低温でゆっくりと長期発酵させ、独特のフルーティな香りを醸す酒のことです。手間もかかり、出来た酒も高価なものになりますが、広く人気が出ました。

その吟醸ブームの中で一番注目を集めたのが新潟の酒でした。五百万石という、淡麗な味わいに適した米と、ゆっくり発酵を進ませる特徴を持つ新潟の軟水の融合。長く「酒造りに適さない」と言われ続けていた新潟の軟水の欠点が利点となり、日の目をみた瞬間でした。

今もほとんどの蔵が、地元の仕込み水を使って酒造りに励んでいます。それは越後、佐渡の高い山々に降り積もった雪が、やがて湧水となって降りてくる自然の恵みの水。

このすばらしい軟水が新潟の酒の味をやわらかく、まろやかにしてきたのです。



柔らかな軟水で仕込まれた新潟の酒

### 3. 米・越淡麗

酒は米から出来ています。この米は、普段私たちが食べる米とは違う、「酒造好適米」と言われる酒米です。

酒米は、日本酒に使う場合には普通玄米の70%位まで磨きます。特定名称酒と言われるものになると玄米の60%から35%まで磨きます。これは、米のタンパク質や脂肪などを取り除き、中心部分のデンプンをより多く使うためです。

新潟県には前述したように、1957年に独自に開発した「五百万石」という優秀な酒米があります。これで造った酒は後味の軽い、淡麗ですっきりとしたタイプになるので、新潟清酒躍進の立役者として大活躍しています。

一方、兵庫県などで栽培される酒米として「山田錦」があります。この品種は五百万石とは対照的に、深みのある味の酒に定評があります。この二つは今では日本酒界の二大酒米として君臨しています。

そんな五百万石ですが、実は苦手とするところがあります。高度に精米した場合、米が砕けやすいという性質があるのです。そのため、新潟の酒でも、一部の特別な酒には他県産のものをを用いる場合があるのです。

この問題を解決すべく、構想20年をかけて開発を進めてきたのが、「越淡麗」という新しい酒米です。越淡麗で作った酒は、五百万石のすっきり淡麗な味わいと、山田錦の膨らみのある味わいを併せ持ち、今までの新潟清酒に新たなタイプが加わることとなります。

血筋の良さを感じさせるこの米ですが、その反面、栽培面では歓迎されない特性もあります。背が高く倒れやすく病気に弱いという特性です。けれども、同様の欠点を持つコシヒカリの栽培技術を持つ新潟県では、これは致命的な弱点ではありません。

酒という伝統の文化であればこそ、「新潟淡麗」は進化し続けていくのです。



\* 契約栽培の「越淡麗」の収穫を控えて。

#### 4. 人と新潟県醸造 試験場

酒を醸すのは人であります。酒造りには蔵人があたり、その頭として杜氏と呼ばれる人がいます。新潟の杜氏は、越後杜氏と呼ばれ、岩手の南部杜氏や灘の丹波杜氏と並んで三大杜氏として腕が立つと古くから評判を呼び、全国で活躍していました。その後、後継者不足が問題になった時期もありましたが、現在はまた若手の杜氏が活躍しており、当社でも現在36歳（2008年4月現在）の杜氏を筆頭に、20代30代の蔵人が従事しています。

↓尾畑酒造杜氏・工藤賢也（36）



また、新潟には蔵人の養生機関である清酒学校があります。この清酒学校に深く関係があるのが、他県にはない、全国で唯一の清酒専門の調査研究機関、昭和5年に設立された新潟県醸造試験場です。

ここでは、新潟県醸造試験場の役割を説明しつつ、その存在が人の教育や新潟清酒の発展に与えてきた影響を考えたいと思います。

新潟県醸造試験場の役割は大きく三つあります。一つ目は「酒の品質向上の研究」です。今でこそ、新潟の水は酒造りに適していると言われていますが、以前はこの「軟水」は歓迎されていませんでした。そこで、新潟の気候風土や水質に合った技術が研究されてきました。

二つ目は、「米の調査研究」です。昭和初期の新潟県は全国一の米の生産県であったにも拘わらず、酒造りに向いている米がありませんでした。そのため、吟醸酒用に他の県から高い酒米を買っていたそうです。これを打破するために長い時間をかけて開発された酒米が、現在の「五百万石」で、今では兵庫県の「山田錦」と並ぶ全国的な二大酒米の一つとして知られるようになったのです。

そして三つ目が、蔵人の育成です。ライバルである広島、南部に負けない優秀な杜氏を養成するために、1984年には日本初の清酒学校立ち上げに中心的役割を果たし、現在に至るまで多くの優れた越後杜氏を輩出しています。

この三つの使命を柱に、新潟県醸造試験場は70年以上にわたり、県内の酒業界とともに歩み続け、また平成元年からは新しい酒米「越淡麗」の開発に向けて取り組んできました。その「オール新潟」の夢を担った「越淡麗」が、2006年の春、「酒の陣」でお披露目になったのも記憶に新しいところです。

さらに、2006年には、アメリカで開催されている全米日本酒数評

合計10名のみという審査員の一人が新潟県から選ばれたという事実は素晴らしい栄誉です。きっと、この国際的な舞台での貴重な体験は次なるステップに活かされるに違いありません。

## 5. 「四宝和醸」の心

酒造りに必要な要素として言われている「水」「米」「人」の三大要素に加え、当社では良い「米」「水」をはぐくむために重要である「自然風土」を加え、四つの宝の和をもって醸す、「四宝和醸（しほうわじょう）」という言葉を作って酒造りのモットーとしています。「四宝和醸」とは、これら四つの宝を、何かを犠牲にしたり、どれかに頼ったりするのではなく、最高のレベルでバランスを整え、和して醸すという意味です。

当蔵の家紋「四つ目」にも重なる、四つの宝の和をもって醸す「四宝和醸」の心。四つ目の宝の自然風土は、言い換えたら「郷土」とも言えると思います。

日本酒に限らず、おいしい酒があるところには、豊かな自然、卓越した伝統技術と語り継ぐべき歴史と伝統があるものです。新潟では雪深い気候風土が生んだ柔らかい軟水、高品質な米、革新を繰り返した高い技術と担い手。そして豊かな食材と素材を生かした料理、人情あふれる新潟の人。このすべてが新潟の酒の文化と言えます。この郷土の文化そのものが、酒を生む四つ目の大事な要素なのです。



## 6. 国際的な広がり

良い酒の大事な要素は「バランス」だと思います。ブランドや価格も大事なことかもしれませんが、個々の酒の持つ「バランス」を理解する感覚があれば、さらにいろんな日本酒の持つ個性を楽しむことができるようになるかと思います。

ところで、昨今、日本酒は和食の世界のみならず、フレンチやイタリアンレストランで供されることもあり、その存在感は強くなってきています。その一つの表れとなるのが、2007年5月にロンドンで開催された、世界最大のワイン・コンクール、IWC（インターナショナル・ワイン・チャレンジ）に日本酒部門が新設されたというニュースでしょうか。このコンテストは世界中から9000を超えるワインが出品され、また、ワイン界の博士号とも言われるマスター・オブ・ワインらが審査に当たることで最高権威の品評会として知られています。

初年度の2007年は日本全国から228点の日本酒が出展され、絶対評価としてブラインドテストが実施された結果、全国では11点が金メダルを受賞。弊社の「真野鶴・万穂（まほ）」も新潟唯一の金メダル受賞となりました。



ロンドンの老舗ホテルで開催された受賞パーティには750人を超えるワイン関係者にまざって日本からも約20人が参加しましたが、真の意味で日本酒が国際舞台に立った感慨深いステージでした。

また、アメリカやロンドンを筆頭に、各国では行政や民間による日本酒のイベントが増えてきています。新潟でも2006年に11蔵元がニューヨークに赴き、現地の飲食関係者や一般の愛好家に向けての試飲会を開催しました。



いずれの場合も、海外の多くの方々のお酒に対する興味の深さ、酒を取り巻く文化への畏敬の念、食事と酒の相性、飲む温度、酒器へのこだわりなどなど、酒業界に身を置くものとして、とても嬉しい反応でした。また、ワインの有名産地、ボルドーやブルゴーニュがそうであるように、



\*ニューヨークの試飲イベントにて。



\*韓国の和食屋にて、現地代理店社長とともに。

酒を生んだ土地、すなわち新潟についてのストーリーが切っても切れない大事な要素であると感じた次第です。

さらに、おとなりの国、韓国をはじめ、中国や香港など躍進の地では日本酒の消費が高まっており、ぜひ、この機会に日本一の酒処として新潟をアピールしたいところであります。

## 7. 日本酒の テロワール

ワイン用語で「テロワール」という言葉があります。専門的には難解で解釈も広いのですが、一般的には日本語で「葡萄を取り巻く気候風土や土壌が、ワインの風味に与える影響」などと訳されます。

グローバリゼーションの時代を迎え、醸造技術の発展とともに大量生産が可能になり、世界標準化が進んできました。そんな中、小さな生産者は産地の地域性による特徴にこだわって、差別化をはかり、このテロワールは昨今さらに注目を集めています。

一方、同じ醸造酒である日本酒は、発酵過程が複雑なことなどから、ワインにおける葡萄ほどには原料である米の特徴が明確に出るわけではないため、単純に比較することは出来ません。

しかし、本県では“淡麗”と表現される新潟独自の美酒を育み、日本を代表する銘醸地として「地酒王国」の名を築いてきた長い歴史があります。

雪深い気候風土が生んだ、柔らかな風味を生む新潟ならではの軟水。構想十五年をかけた期待の酒米、越淡麗の開発。蔵人養成の機関、清酒学校の存在。オール新潟の酒造りや醸造環境の保護をめざし、1997年、全国に先駆け有志によって設立された「新潟清酒産地呼称協会 (Niigata Original Control)」。さらに2008年3月に5回目を迎え、県内外7万人以上の来場者で賑わった一大酒イベント「酒の陣」の開催。各地で開催される郷土料理と地酒の組合せを楽しむ会など。

水・米・人に関することはもちろん、この地の酒に「新潟」の意味づけをもたせ、酒文化や郷土文化の発信に努めています。

“テロワール”を日本酒に当てはめ意味を解くことは、ここではあまり意味がないかもしれません。

大事なことは郷土が生む酒を誇りに思い、その価値を追求する終わりのない旅そのものにあります。そして私たちの新潟清酒は郷土・新潟とともに進化、発展し、これからも多くの人々に愛されていくことと思えます。新潟が酒を醸し、その酒がまた新潟を語り続けていくのです。



## 8. おわりに

ご存知のように、世界的な日本食のブームに伴い、全国の日本酒の輸出量もで毎年二桁の伸びを見せています。新潟の酒も今では世界各国で見かけ、多くの人々に飲まれるようになってきています。

「酒」は、産業としてのみならず、観光振興や文化振興の側面も持ち合わせており、経済活動と交流活動にいかしていける素材であると言えます。この新潟ならではの特性を持つ新潟清酒を今後、新潟の躍進にどうかし、どう広げていくのか。新潟の県民として、そして新潟の蔵元として、考えていくべきタイミングと思われます。

たとえば、アメリカの西海岸にサンタ・バーバラというワインの産地があります。この街は、2005年にアカデミー賞脚本賞を受賞した映画「サイドウェイ」の舞台になった街でもあります。この映画の影響で、サンタ・バーバラは世界中に名を知られ、空前のワインブームに沸きました。そして小規模なワイナリーがほとんどというこの地域は、ワイン産業、観光業ともにその後も発展しているそうです。多くのワインファンが訪れて、ワインはもちろん、この街を楽しんでいるのです。



\*2008年3月の「酒の陣」。

地酒はその地で味わうことで極上になります。いつか新潟の酒に魅了された人たちが、国内はもちろん世界中からこの地を訪れ、越後・佐渡料理に舌鼓を打ちつつ盃を傾けてくれたなら、これこそ極上の喜びです。

「裏日本」としばし揶揄される日本海の荒波に囲まれた新潟は、環日本海の拠点となって北東アジア、そして世界の星になれる都市でもあります。それは、近代化され高層ビルが立ち並び、ネオンの光る街ではありません。伸びやかな黄金の稲穂が延々と波を打ち、豊かな土からは味わい深い越後の野菜が誕生し、山からは清涼な湧水が流れ、夜空には無数の星たちと会話が楽しめる、そんな偉大なる農産県なのです。

たった今この瞬間も、新潟育ちの酒たちはどこかで誰かと出会っているかもしれません。

国際都市、NIIGATAに思いを馳せ、「新潟の酒」で乾杯！ （おわり）

尾畑留美子

（尾畑酒造株式会社 常務取締役）

プロフィール：

尾畑酒造の次女として生まれる。

佐波高校、慶応大学法学部政治学科卒業。

大学2年在学中に初挑戦した、全国きき酒大会で特別賞受賞。

日本ヘラルド映画（現・角川映画）の宣伝プロデューサーとして勤務。

1995年、72日間、世界各国の酒をめぐる旅をして帰郷。

その後現職。