平成24年11月1日発行（毎月1回1日）

三田評論

MITA-HYORON
2012 11 No.1161

特集　新しい日本の農業のかたち

慶應義塾

朱鷺の舞う島より
――〝四宝和醸〟の酒造り

尾畑留美子
（「真野鶴」五代目蔵元・昭63政）

「蔵に戻ろう」。

大学卒業後、映画会社で宣伝プロデューサーとして働いていたある日、本能的に湧き出た突然の決意。当時、日本酒業界は右肩下がりが続き、造れば売れる時代はとっくに終わっていました。しかし、「なんとかなる」という根拠のない自信だけ携えて、私は生まれ育った佐渡の蔵へ戻りました。

待っていたのは映画業界という華やかな世界とはほど遠い環境。業界の古い慣習も相まって葛藤の日々が続きましたが、自分の蔵のお酒を広い世界に届けたいという思いは募るばかり。七転八倒を繰り返した末、二〇〇三年、転機が訪れました。当蔵の「真野鶴」はエールフランス航空の機内酒として採用され、同年、念願だったアメリカへの輸出がスタート。その後はアジア、ロシア等へと今も広がっているところです。一方、お酒の評価としてもありがたいことに二十一世紀に入り全国新酒鑑評会で八回の金賞受賞、海外の品評会ＩＷＣでのゴールドメダル受賞など、若手杜氏や蔵人達の努力が結実していきました。

現在、SAKEは世界各国で、味わいはもちろん、その文化や産地の魅力と共に人気が高まっています。今年五月には政府の国家戦略室で「ENJOY JAPANESE KOKUSHU（國酒を楽しもう）プロジェクト」が立ちあがり、國酒・日本酒の魅力の認知度向上と、輸出促進に向けて取り組みが始まりました。グローバリゼーションの時代において大量生産によるモノの均質化が進んでいますが、日本酒には素材・自然風土・技術とともに唯一無二の酒文化があります。官民連携の新しい取り組みにより、日本酒は「日本らしさ」の象徴として国際交流、ビジネス、食環境、地方の活性化など様々な場面で更に活躍していくと期待されています。その中で「地酒」を生んだ各産地の魅力を国内外に発信することが、今後さらに重要になっていくことと思われます。

当社のある佐渡島は、朱鷺が舞う島、そして世界農業遺産に指定された島として知られています。私の蔵では、朱鷺の住む環境に配慮した酒米でのお酒造りを実施。また、創業百二十年を迎え、〝日本で一番夕陽がきれいな小学校〟と謳われた廃校を活用した、地域再生を目指す蔵プロジェクトの準備を進めています。微力ながら酒を通して佐渡の未来を創造したい。故郷の元気があってこそ、私達蔵元は今までも、そしてこれからも酒造りが出来るのです。

今、私は誇りと感謝をもって酒造りに携わっています。「真野鶴」のモットーは、酒造りの三大要素と言われている「米・水・人」に酒を生んだ故郷「佐渡」を加え、四つの宝の和をもって醸す〝四宝和醸〟の酒造り。佐渡が酒を醸し、その酒が海を越えて佐渡を語り続けていくのです。