

自然との共生を目指す米作りと酒造り

—佐渡相田ライスファームと尾畑酒造の取組み—

主事研究員 小針美和

1 はじめに

本レポートでは、新潟県佐渡島における、生産者と酒造会社の連携による環境に優しくかつ高品質な酒米・日本酒造りの取組みについて紹介したい。

2 米作りへのこだわり

—佐渡相田ライスファーム—

酒米の作り手である農業生産法人「株式会社 佐渡相田ライスファーム」は、相田康明氏・忠明氏親子を中心に、相田家の家族7人で13haの米作りに取り組んでいる。

“稲職人”を自負する父康明氏が相田家独自の牡蠣殻農法に取り組み始めたきっかけは1990年代の前半に遡る。「魚沼を超える佐渡ならではのうまい米を作りたい」との気持ちから旧新穂村の有志5人で「トキ環境稲作研究グループ」を立ち上げた。また当時は平成の大凶作による米の緊急輸入、UR合意、食糧制度の廃止等、米をめぐる状況が大きく変化した時期でもあり、「これからは特徴ある米作りが必要」という思いもあった。

そこで、佐渡らしく、かつ稲の生育に必要な養分を含む自然の素材として康明氏が目つけたのが牡蠣殻だった。佐渡には加茂湖という汽水湖があり牡蠣養殖が盛んである。牡蠣殻はカルシウムをはじめ亜鉛等のミネラル分が多く、また牡蠣殻を通した水には抗菌微生物の増殖の促進が期待できる。これらの特性を生かした栽培方法や、より効果的な有機質肥料の研究と改良を積み重ね、現在の農法を確立してきた。



朱鷺が降り立つ水田(相田忠明氏撮影)

栽培過程にもこだわりがあり、こまめな追肥や水管理を欠かさない。一般的に、減化学肥料栽培では生育後期に栄養不足が起こりやすいという傾向があるが、同社では念入りな土づくりに加えて、稲に必要な養分を適時に追肥し稲穂に十分栄養が行き届くようにしている。また、朝昼晩1日3回の見回りにより、圃場や稲の状態に応じてこまめに水位の調整を行う。さらには収穫後の乾燥調製、貯蔵、最後の精米に至るまで、全ての工程で徹底的に良食味を追求した米作りを実践している。

牡蠣殻で浄化された水、良質な有機質肥料を使用した20年以上にわたる環境保全型農業の実践により、相田家の圃場には朱鷺の餌となるさまざまな昆虫や小動物が多く息づいている。2012年には、朱鷺の群生が田んぼで羽を休め、餌をついばむ姿も見られるようになった。

3 酒造りへのこだわり—尾畑酒造—

尾畑酒造は酒造りの大事な要素である「米」「水」「人」に「佐渡」を加えた四つの宝の和

をもって醸す「四宝和醸」を酒造りのモットーとし、手間隙を惜しまず伝統的な手造りにこだわった高品質の酒造りを行っている。

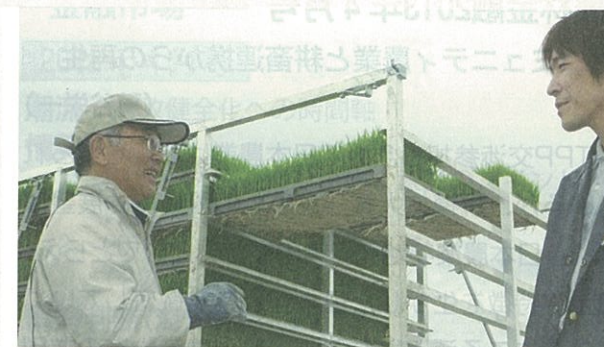
そのこだわりのひとつが、多くの酒蔵では廃止してしまった「早朝仕込み」を実践していることである。同社では、よりよいお酒を造るため、先代杜氏の技術を受け継ぐ若手の杜氏を中心に蔵人が冬の仕込み期間中無休で蔵に泊まり込み、気温の低い早朝に仕込みを行っている。

また、09年からは醸造アルコール添加量の多い普通酒を廃止し、米本来の風味をより重視した特定名称酒のみを生産している。良質な原料米を磨き上げて使用しており、原料米に占める酒造好適米の割合は約7割、平均精米歩合は55%といずれも全国平均に比べて非常に高い。酒造好適米の五百万石や越淡麗は、そのほとんどを地元佐渡の農家との契約栽培によって調達している。

4 純米吟醸「朱鷺と暮らす」の誕生

尾畑酒造社長の平島健氏が相田康明氏に出会ったのは10年ほど前であった。宴席で偶然隣に座った康明氏から相田家の米作りの話を聞き、康明氏の知識の奥深さや情熱、探究心に触れた平島氏は「相田家で作った酒米でお酒を造りたい」「酒米の可能性を探る上でも相田家に酒米を作ってほしい」という思いを強く抱いたそうである。その思いが通じて、08年より両者の提携のもと、牡蠣殻農法による新潟県オリジナルの酒米・越淡麗栽培への挑戦が始まった。

佐渡市の定める「朱鷺と暮らす郷づくり」の認証を受けるには、農薬のみでなく化学肥料も慣行栽培の2分の1以下に減らさなければならぬ。しかし、越淡麗は実用化からの年月が10年ほどとまだ浅いこともあり、慣行



田植えをする相田康明氏(左)と平島氏

栽培でも収量や品質が年により異なるなど安定しない面がある。例えば、穂肥が多すぎればタンパク質が多くなり酒造特性を損ない、少なすぎれば粒が小さくなってしまふ。

また、相田家にとっても酒米生産は初めての経験であり分からないことも多い。そのため、取組み当初は必ずしも認証にこだわらず、まずは酒米としての品質・収量を確保することを優先し、その上で認証を満たす基準を目指して栽培方法を探ることとした。そして、3年間の取組みのなかで栽培ノウハウを蓄積するとともに、栽培面積も当初の0.5haから1.5haまで拡大し、11年産では、認証米のみで一回の仕込みを行うのに十分な収量を確保できるようになった。

その間、酵母や仕込み方など醸造方法にも工夫を重ね、12年3月、ついに牡蠣殻農法による認証米の越淡麗のみを使用し尾畑酒造の杜氏・蔵人の手で仕込まれた「真野鶴・純米吟醸～朱鷺と暮らす～」が誕生したのである。

5 おわりに

このお酒には、米作りや酒造りに精魂を込める人々の心、そしてエネルギーが込められている。佐渡の風土や伝統を受け継ぎ、かつ、佐渡にしかない新しいものを創造している取組みに、今後も注目していきたい。

(こばり みわ)