米と酒

朱鷺が舞う里の風土が生み出す米と酒の気高さ

世界農業遺産とは農業によって育まれてきた文化や風景、さらにそれを取り巻く生物多様性の保全を目的に国連食糧農業機関が世界的に重要な地域を認定するもの。その登録リストに加えられた佐渡の農業文化から生まれた至高の米と日本酒。それは佐渡の豊かさの確かな証言者だ。

1_減農薬*(5割減減栽培)と生物多様性を意識した環境に優しい米作りを実践する
2・3_伝統行事が数多く息づく佐渡。相田さん一家はそれらにも積極的に参加している
4_相田康明さん・忠明さん父子。新しい稲作の可能性をいまも追求し続けている。
忠明さんは佐渡世界農業遺産の推進メンバーのひとり

稲

職人――相田康明さんは自らをそう呼ぶ。そう、相田さんの田に実る米は、確かに〝職人芸〟というしかない独自の栽培法と飽くなきこだわりによって生み出されている。

もともとはサラリーマンだった相田さんが専業農家を志したのは、45歳を過ぎてから。〝減農薬〟などという言葉が一般的でなかったころに、自然にあるもので稲の生育にいいものはないかと探究を始め、〝牡蠣殻稲作農法〟を編み出した。田に引く用水を、牡蠣殻を詰めたドラム缶に通すことで微生物の力を引き出し、健康な米を育むのだ。

現在は息子の忠明さんが〝稲職人見習〟として一緒に稲作を行っているが、その探究心は父親譲り。相田家がこの島で作り出す米は、その一粒ひと粒にまで豊かな味わいを宿し、全国に支持者を生み出している。佐渡の自然にこだわることで、相田家は日本中に、いや、世界に通じる道を拓くことに成功したのだ。

*5割減減栽培：佐渡地域慣行基準より「化学農薬5割減・化学肥料5割減」とした栽培のこと(JA佐渡ホームページより)

佐渡相田ライスファーミング

こだわりの農法により多年にわたり高品質を実現。2000年には新潟県知事最優秀賞と県経済農業協同組合連合会会長賞をダブル受賞。収穫される米の品質の高さにメディアの取材が殺到し、その米はまさに全国から引く手あまたに。現在は、大学院からゼネコンや佐渡市役所勤務を経た息子の忠明さんが実務全般を引き継いでいる。水稲面積12haのうち、3haを「佐渡スーパーコシヒカリ」として栽培。佐渡米全体の人気の底上げにも寄与している。

㊟新潟県佐渡市新穂北方500
☎0259・22・3467　http://www.aidarice.net

5_「相田家産 佐渡スーパーコシヒカリ」の超最高級米は一般直売価格5kg¥4,410
6_牡蠣殻稲作農法によって健康な米を育む

尾畑酒造

佐渡の中でもとりわけ名水の地である真野地区で、地酒「真野鶴」を造り続ける酒蔵。大吟醸の"万穂"は全国新酒鑑評会で2001年以降8回も金賞に輝く。もうひとつの大吟醸"実来"は佐渡相田ライスファーミングが栽培した「越淡麗」を原料米に用いており、いずれも高貴としかいいようのない澄み切った味わいだ。専務の尾畑留美子さんによれば、目指すのは"旅する地酒"。そんな想いの通り「真野鶴」は佐渡を出発し、いま世界を魅了する旅に。

㊟新潟県佐渡市真野新町449
☎0259・55・3171　http://www.obata-shuzo.com
㊡8:00～17:00　㊋「両津港」より車で約30分

7_尾畑留美子さんは映画配給会社に勤めた後、故郷の島の酒蔵に戻って来たのだという
8_黒い板張りと白い漆喰塗りの外観には独特の風趣が
9_酒蔵の見学と試飲も可能。新潟県内の酒蔵の中で最も早く酒蔵見学を受け入れたのが尾畑酒造だという
10_"万穂"と"実来"という「真野鶴」を象徴するふたつの大吟醸酒はいずれも720ml¥5,250

佐渡を代表する銘酒「真野鶴」は大吟醸酒の原料として、そんな相田家の良質の酒米を用いているが、その「真野鶴」もまた、佐渡の風土から生まれた産品の魅力を世界に向けて発信しているという意味では、傑出した存在といえるだろう。エールフランス航空のファーストクラス専用機内酒に採用されていることも、そのひとつの証左だ。この淡麗な日本酒がそのように世界に受け入れられたのは、バランス感覚もひとつの理由だろうか。この酒蔵では現在でも、酒造期に蔵人が泊まり込みで酒を仕込む風景を見ることができる。だがその一方で、そんな伝統を継ぐ地酒を用いてショコラリキュールを造り、スイーツを生み出している。これまで日本酒を敬遠していた層にも、その魅力を知ってもらいたいと。この酒蔵を切り盛りする専務の尾畑留美子さんが寿司アドバイザーの資格を取得したのも、日本の食文化を代表する寿司と日本酒の新しいマリアージュを、例えば海外の顧客に提案するためだという。

佐渡の風土と伝統を守る――そう、それはこの島にあっては、極めてクリエイティブな挑戦なのだ。