

2007年(平成19年)10月31日(水曜日)

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。



晴 | 雨 | 計

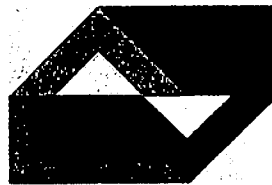
グローバルゼーションの時代を迎え、醸造技術の発展とともに大量生産が可能になり、世界標準化が進んできました。そんな中、小さな生産者は産地の地域性に由来の特徴にたわって、差別化をはかり、このテロワールは昨今さらに注目を集めています。

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

日本酒のテロワール

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できません。

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。

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、越後産の開発。蔵人養成の酒造学校の存在。オール新潟の酒造りや醸造環境

の保護をめざし、一九九七年、全国に先駆け有志によって設立された「新潟酒産地呼称協会」。さらに来年五回目を迎える、県内外五万人以上の来場者で賑わう「大酒イベント」酒の陣」の開催。水・米・人に関することはもちろん、この地の酒に「新潟」の意味付けをもたせ、酒文化や郷土文化の発信に努めています。

テロワール―この神秘的な言葉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酒は郷土・新潟とともに進化、発展し、多くの人々に愛されました。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。

尾畑 留美子 (尾畑酒造常務取締役・佐渡市)