

酒米のバラエティと日本酒のこれから

「真野鶴」 五代目蔵元
尾畑酒造株式会社 専務取締役 尾畑留美子

当社の酒「真野鶴」を造っている佐渡は、時として野生復帰した朱鷺達が田圃で餌をついばむ姿に遭遇できる島だ。2008年に朱鷺を自然界に放鳥して以来、朱鷺が住む環境を守るために農薬や化学肥料を減らして「生きものを育む農法」で米を栽培する農家が増え、その米は安全でおいしい「朱鷺と暮らす郷づくり」認証米として認定されている。私共では志ある契約農家の方と組んで、その認証を取得した酒米・越淡麗で「真野鶴・純米吟醸～朱鷺と暮らす」等を造っている。出来上がったお酒はお米本来の風味を感じさせる芳醇な味わいと共に、佐渡島の環境への取り組みという生産地のメッセージを携えて多くのお客様の元に旅立っていく。

昨今、日本酒の要素の中で「米」が酒業界関係者の枠を超えて広く注目を集めている。酒の仕込みに使う酒造好適米(酒米)は食用米よりもやや粒が大きく、中心部に白く不透明な心白があるのが特徴である。新しい品種が続々登場し、その数は今や全国で90種類を超えられている。前述の「越淡麗」も新潟県で15年をかけて研究開発され2004年にデビューしたもので、新潟県限定栽培酒米として確固たる地位を築き始めている注目株。その他の地域でも新品种の開発や古い品種の復活に向けての取り組みが進んでおり、今後ますます酒米のバラエティは増える勢いだ。

「奥行があって芳醇な“山田錦”」「淡麗でキ

レのある“五百万石”」「濃渾で力強い“雄町”」「膨らみがあってキレの良い“越淡麗”」……。このように酒米の品種が増え、原料米の個性や背景が語られるようになってきたのは歓迎すべき変化だと思う。ワイン愛好家の間でワインの原料であるブドウについて語られるのと同様に、酒米の品種、産地、特徴は日本酒の大事な個性なのだ。

現在、SAKEは世界各国で人気が高まっており、海外への輸出量は右肩上がりが続く。もっとも、海外で飲まれている日本酒の半分以上が実は海外生産のSAKEと言われている現状を踏まえると、国産米を使用していることや、酒米の詳細な情報をわかりやすい表示や言葉で伝えていくことは、今後さらに重要になってくるだろう。2011年に官民一体となって立ち上がった「國酒プロジェクト」の動きと共にその成果は期待される場所である。原料米や生産者、及び生産履歴に関する情報発信は国内の新しい顧客創造にも大いに貢献するに違いない。

酒米の豊かな味わいのバラエティが認識されることで、飲み手に選ぶ楽しさが広がる。加えて酒米にスポットが当たることによって、地域農業への関心が高まるきっかけが生まれる。美しい田園と風土が生み出した日本酒は、いつだって生産地である故郷の雄弁な語り部になるのだ。

(おばた るみこ)