

この土地でしか作れない酒がある



5月からの新しいラインナップとして、蔵元分離天然酵母仕込みの酒を出荷し始めた。酵母は、酒蔵の敷地内のツツジの花から分離したもので、穏やかな香りと野趣に溢れている。

## 気候風土を映し出す 地酒の真髄への飽くなき探求



新潟県最南端の糸魚川、翡翠の産地として有名な姫川の支流が流れる根知谷<sup>ねちだに</sup>。この谷は日本を東西に分けるフォッサマグナ(大地溝帯)の真上にあり、四方を深い山に囲まれながら東から西に緩やかに傾斜している。冬の積雪は2〜3メートルにおよぶ豪雪地帯だ。しかし、こうした厳しい気候風土が、米作り・酒造りに最適な条件になっている。この気候風土にこだわり、この土地でしか造れない酒を造っているのが渡辺酒造店である。明治元年に創業し、150年以上の歴史を持ち、現在は自社で管理する15 ha 83枚の田んぼで、五百万石、越淡麗という2品種の酒米を栽培。それを使って伝統の定番商品「根知男山」(Nechi) (根知)の2つのブランドの日本酒を製造している。

「既存の日本酒マーケットでの差別化は、精米歩合、日本酒度、酸度など工業製品のように技術的な特徴に偏りすぎていてオリジナリティを出すのが難しい」。そう語るのは、同店の6代目・渡辺吉樹社長だ。土壌や天候に影響されて毎年性質が異なる原料米から技術を駆



自社保有山林から切り出した木材を用い、地域の伝統的な建築を再現した直売所兼テイスティングルーム。



米作りにも酒造りにも力を入れています。根知谷に、どうぞ足をお運びください。



 新潟県糸魚川市  
合名会社 渡辺酒造店

住所：〒949-0536  
新潟県糸魚川市根小屋2673-1  
電話：025-556-6630  
<http://www.nechiotokoyama.jp/>



使って同じ特徴の酒を造るのではなく、田んぼごとの特徴やその年の天候の特徴を最大限に生かす、農産物の延長のような酒を造りたい。そんな発想から作られた「Nechi」（根知）は、原料米の品種による違いや収穫年ごとのビンテージの違いを楽しめるよう設計されておられ、いわばワインのような日本酒だ。実際、日本酒としては珍しい商品だが、日本酒でありながらワインの世界では広く認知されており、2010年には世界最高峰の酒類コンクール「インターナショナル・ワイン・チャレンジ」でチャンピオンSAKEを受賞している。

渡辺酒造店では昨年4月から、酒蔵の隣に直売所をオープン。これによって米作りから酒造り、販売までの一貫した6次産業化を実現した。「ここからが本場のスタート。1次、2次、3次のそれぞれに磨きを掛けて日本酒の質を深めたい」と熱を込める渡辺社長。今後は地域を超えた連携も含め、酒造りを中心に根知谷にもっと人を集めるというビジョンのもと、日々の仕事に取り組んでいる。