

# 夏に楽しみたい 6次化の日本酒



諦めず思い続けた努力の結晶



「夏ヤゴ ブルー」(左)は爽快な辛口生原酒で、炭酸水割やロックで飲むのもお勧め。「夏ヤゴ ピンク」(右)は、自社の田んぼで農薬不使用で栽培した雄町(おまち)という酒米を使い、山田錦を使った日本酒に比べてリッチな味わい。

**6次化とは?** 「6次化」は、生産者と距離が近づくキーワード!

6次産業化(6次化)とは、1次産業を担う農林漁業者が、加工(2次産業)、流通・販売(3次産業)にも取り組む経営形態を指します。つまり  $1次 \times 2次 \times 3次 = 6!$  で6次化。生産者が熱い思いで行う6次化は、わたしたち消費者と生産者の距離が縮まるきっかけにも。作り手の顔が見える6次化商品に、要注目です!



神奈川県海老名市

泉橋酒造 株式会社

住所：〒243-0435  
神奈川県海老名市下今泉5-5-1  
電話：046-231-1338  
http://izumibashi.com/



酒米の稲は食用米に比べて背が高くなるために倒れやすい。「最初は90%以上が倒伏した」と橋場社長は笑う。現在、栽培する酒米は5種類にまで増やしている。



レストランでは  
美味しい料理とともに  
お酒も各種楽しめます。  
そちらにも是非  
お越しください！

## 米作りから手掛ける栽培醸造蔵 海老名の“赤とんぼ”の夏季限定酒



蔵元住者 いづみ橋  
〒243-0436海老名市扇町  
12-33 フィールズ三幸 1階  
http://izumibashi.com/kakou/

料理の旨さを引き立てる辛口の日本酒を製造する泉橋酒造。6代目の橋場友一社長は、大学卒業後に就職した証券会社を辞め、1995年に実家に戻ってきた。同年には食糧管理法が廃止され、酒米の調達方法の自由度が増す中、橋場さんは近隣の若手農家と協力して酒米の栽培を開始。今では一反当たりの収穫は目標の6俵に近い5・5俵。栽培面積は協力農家と合わせて46・5haまで拡大した。「酒造りは米作りからの信念のもと、原料の90%は、自社栽培を含む地元の神奈川県産の酒米だ。

そんな泉橋酒造が夏季限定で出している日本酒が「夏ヤゴ」シリーズ。「赤とんぼは、夏の時期にはヤゴなので」とユーモアあふれるネーミングで5種を販売。そのうち「夏ヤゴ生酛13」の2種は、いずれもアルコール度数が13度と低く、日本酒が苦手な人でも飲みやすいだろう。ヤゴは13回脱皮してとんぼになると言われていることにも掛けている。

橋場社長は「農家の顔が見えるお米を使っているので、酒造りもできるだけ自分たちのものにこだわりたい」と、10年前からつくるお酒はすべて、アルコール添加をしない純米酒に切り替えた。酒蔵では珍しく自前で精米設備を持ち、通常の精米より1・5倍の時間は掛かるが、お米を無駄にせず、よいお酒を造れる扁平精米を採用。また、手間の掛かる「麹ふた」を使用した麹づくり、人工的に作った乳酸菌を使用しない「生酛仕込み」など、酒造りにおいても妥協がない。

泉橋酒造が商標登録している「栽培醸造蔵」。酒米栽培から精米、醸造までを一貫して行っていることを端的に表している。

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。



株式会社Amnak

住所：〒667-0143  
兵庫県養父市能座100番地  
電話：079-666-0227  
<http://www.amnak.co.jp/tokku/>



藤田社長は会社を息子に譲った後、自分は養父市の国家戦略特区制度を活用して2015年10月にAmnakを設立した。中山間地の棚田は1枚1枚の田んぼが小規模で階段状になっているため、農作業はしづらい。しかし、昼夜の気温差が大きく、山から湧き出る豊かな水に恵まれている環境のため、収穫できる酒米の品質は非常に高い。



## 中山間地の棚田で生まれた酒米を 但馬の老舗酒蔵が醸す酒



日本の原風景ともいえる典型的な中山間地の里山。兵庫県養父市能座地区では美しい棚田で極上の酒米が栽培されている。五百万石から作られるのは「能座ほまれ」。落ち着いた香りとキリッと締まった味わいが特徴の純米酒だ。一方の山田錦から作られるのは「但馬ほまれ」。こちらはフルーティーな香りと、ふくよかな味わいが特徴の飲みやすい純米吟醸酒。「いずれも30〜40歳代のご夫婦が晩酌などで冷酒として飲むことを想定したお酒なので、夏にはピッタリ」と語るのは、株式会社Amnakの藤田彰社長である。

兵庫県三木市にある建設関連の山陽Amnak株式会社を経営していた藤田社長が6次産業に取り組み始めたきっかけは、美しい棚田が廃れつつある光景を目にしたこと。この地域では人口減少と高齢化が進み、先祖父代守られてきた棚田も多くなが休耕田となっていた。そこで藤田社長は「企業経営として農業に取り組み、ビジネスと里山環境の保全を両立させよう」と新事業に着手。休耕田8・4haをすべて再生して酒米の生産に乗り出した。ただし、生産が非効率な

中山間地域において1次産業のみを軸とする企業経営は難しい。そこでAmnakは同志企業と連携する形で6次産業化に取り組む。Amnakが作る酒米を酒に仕上げるのは、但馬の此の友酒造株式会社。元禄3年創業の老舗酒蔵で、全国新酒鑑評会では2014年から6年連続で金賞を受賞しており、高い酒造技術を持つ。Amnakは技術力の高い酒蔵と連携することにより、酒米を高品質かつ高付加価値の日本酒に加工して製造販売輸出している。

この実績にもつぎ、今年からAmnakは中山間農業の持続可能なビジネスモデル構築を目的としたプロジェクトを開始。効率化・省力化を推し進めるスマート農業技術の開発・実証を含むこのプロジェクトには大学・自治体・民間企業等も連携している。

こうした取り組みによって、美しい日本の原風景である里山環境や、日本文化の象徴でもある伝統的な日本酒が守られ、後世に引き継がれていくことに思いを馳せながら、夏の夕べに一杯を傾けるのも一興ではなからうか。



# 夏の魚 お酒に合う 6次化の肴

冷酒にロック、スパークリングと夏の飲み方もいろいろ。今回は、夏のお酒に合う6次産業化商品を揃えました。お好みの飲み方に合う逸品をお探しください。



## 広島県産

### クレールストライプオイスター

株式会社 ファームスズキ

〒725-0231

広島県豊田郡大崎上島町東野垂水37-2

TEL 0846-65-3911

<https://shop.farmsuzuki.jp/>



クレールとはフランス語で塩田跡地を表し、ストライプとは広島牡蠣の原生種の縞牡蠣のこと。湧き水を利用し、繊細な水質管理をして植物プランクトン豊富な環境で育てた牡蠣を水揚げ直後に-30℃で瞬間凍結し、鮮度と味を保持。解凍してそのままレモンをかけて食べられる。やや辛めのスパークリングの日本酒が合う。購入はオンラインストアのみ。



車海老養殖発祥の地である熊本県の天草からの逸品。商品開発には5年の歳月が費やされた。自社で養殖した車海老の濃厚な風味と旨味に、バターやニンニク、タマネギなどがコクと風味を添える。さっぱりした日本酒と一緒に、その味わいと香りを堪能してほしい。

## 熊本県産

### 車海老のパテ

有限会社 友榮水産

〒863-0044

熊本県天草市楠浦町3237

TEL 0969-66-9221

<http://yueisuisan.com/>



岡山県産

## 牡蠣のアヒージョ

牡蠣の家しおかぜ

〒701-4501

岡山県瀬戸内市邑久町虫明3901-1

TEL 0869-25-0225

<http://www.kakinoie.jp/>



手作業で牡蠣を瓶詰し、最高級のオリーブオイルとにんにくで風味付け。独特の歯ごたえと風味は、さっぱりした日本酒と相性ぴったり。切りグラスに注いだ酒と「牡蠣のアヒージョ」を楽しむという贅沢を味わってみては？購入は「牡蠣の家しおかぜ」のホームページ他。

青森県産

## 天然本マグロなめろう

株式会社あもり海山 水産加工センター

〒038-2326

青森県西津軽郡深浦町大字月屋字裸森73-3

TEL 0173-82-0577

<http://www.aomorikaisan.co.jp/>



青森県産の天然本マグロ、青森県産みそ、国産のしょうが、ねぎを使って開発。食べた瞬間、適度なたたき具合の本マグロの旨みが口いっぱいに広がる。小分けされた真空パックのまま流水で解凍し、すぐに食べられる。辛口の冷酒の肴として最適。購入は株あもり海山水産加工センター直売所、または株あもり海山ネットショップから。



茨城県産

## キャビア

有限会社 つくばチョウザメ産業

〒300-4413

茨城県桜川市真壁町酒寄1152-1

TEL 0296-49-6500

<https://www.fb.com/499534163427431/>



冷凍品が普及する中、60度で低温殺菌し、冷蔵品として販売。冷凍で失われがちなキャビア本来の独特の味と食感が魅力だ。濃厚・辛口の日本酒を冷凍庫で凍る寸前まで冷やして合わせると、最高のマリージュを堪能できる。購入は茨城県桜川市またはつくば市のふるさと納税、もしくは茨城県アンテナショップ「IBARAKI sense」にて。