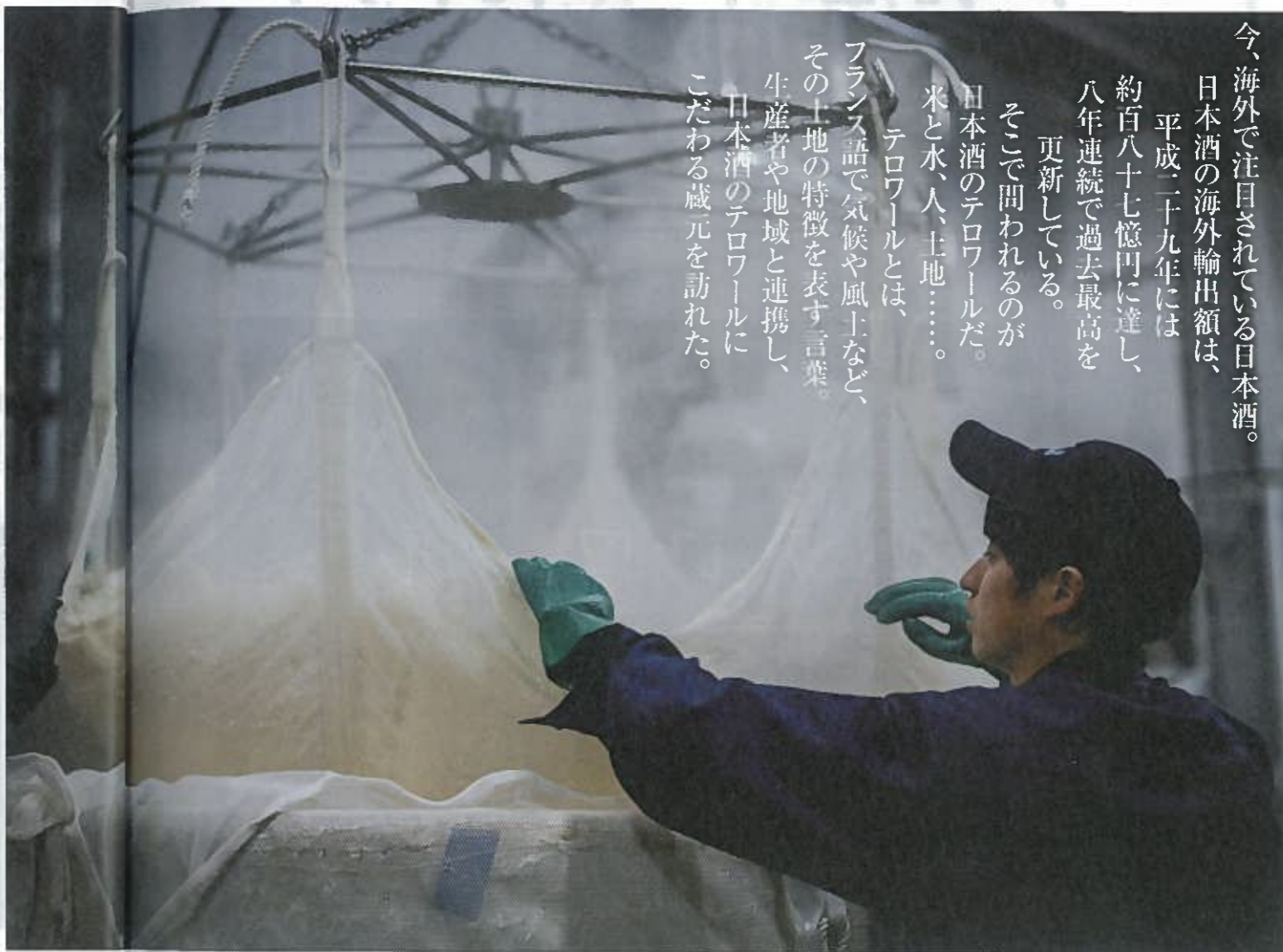


輝く一滴に
込められた
その土地の物語



海外のレストランで、日本酒は
ワイングラスで提供されることが多い。
よりいっそう香りを感じることができる

世界が注目する 日本酒 テロワール



早朝の仕込み風景。
籠に酒米が蒸しあがり、
蒸気が天井まで噴き上がる

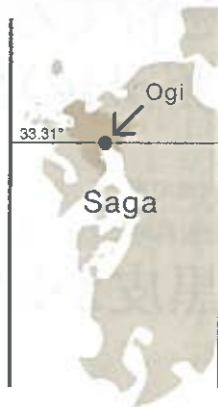
今、海外で注目されている日本酒。

日本酒の海外輸出額は、
平成二十九年には
約百八十七億円に達し、
八年連続で過去最高を
更新している。

そこで問われるのが
日本酒のテロワールだ。
米と水、人、土地……。
テロワールとは、
フランス語で気候や風土など、
その土地の特徴を表す言葉。
生産者や地域と連携し、
日本酒のテロワールに
こだわる蔵元を訪れた。

天^{てん}山^{さん}酒造

佐賀県小城市（JAさが管内）



米作りを 未来に つなぐ 佐賀の SAKE

小城市の天山酒造は、フランスで開催される「Kura Master」など、海外の日本酒品評会で受賞ラッシュが続く酒蔵だ。
「この米はどこで作っているのか」。六代目蔵元の七田謙介さん（48）が海外でソムリエ

からかならず問われるのが、酒米のテロワールだ。

「まず話すのは、地元で作る酒米のこと。佐賀藩では、江戸時代に藩主の鍋島直正公が財政再建のため酒造りを奨励しました。海外の方は、米の産地であるという土地の歴史的な物語に、とても関心が高いんです」



かつて、赤れんがの煙突から酒米を蒸す湯気が立っていた。今でも天山酒造のシンボルだ

軒先につるした新しい杉玉は、新酒ができたという知らせ。熟成とともに、スギが枯れていく

日本酒の原材料である酒造好適米の王者は「山田錦」。先代までは産地である兵庫県から買い付けていたが、よい酒米を安定的に仕入れるのがしだいに難しくなり、七田さんは地元で作れないかと考えた。ちょうど二十年前、酒蔵を継いだ頃のことだ。
まず自社の水田で、杜氏である後藤潤さん（51）が蔵人と共に米作りに挑戦。佐賀県農業試験研究センターの故・雪竹照信さんの下、五年間試行

文／神吉佳奈子 写真／繁延あづさ



米作りから酒造りまでを一貫して体験して、農家や蔵人の思いを知りファンになってほしい。それが蔵元の思いだ

ら瓶詰めする。ラベルに色とりどりの絵や文字を描き、貼り付けていた。そして、最後は蔵人や生産者と乾杯！「田んぼをだいに思う気持ち芽生えた」「お酒になるまで、お米をたいせつに育ててもらっていることを実感した」「台風がくると天山の田んぼがどうなっているだろう

かと気になって」参加者は「自分たちで植えた米で作るお酒は最高」と、笑顔で新酒を楽しんだ。「田んぼは、治水、景観と環境の保全などの機能があることを知ってもらいたい」と、佐賀市農林水産部農業振興課の原口謙一郎さんは説明する。参加者を受け入れて

いる米農家の松原力さん(81)は「米余りといわれる時代に、日本晴を作り続けることで、先祖から受け継いだ田畑を維持・管理できるのがありがたい」と語り、兼業農家の野田裕次郎さん(39)も「今年は猛暑で、自然を相手に米を作るのは厳しかった。でも、みなさんが楽しそうに農作業しているのを見ると、僕も楽しくなってきた。つらい気持ちも軽減した」と、うれしそうに話してくれた。

テロワールという言葉がまだ使われていなかった。七十年前、三代目蔵元の七田秀一さんは「雄町」の栽培を手がけていた。「酒蔵の前に酒米の広がる風景をつくりたい」。謙介さんの思いは、三代目からつながっているのかもしれない。酒造りに関わるすべての人たちの思いが、心に響く一杯の酒となる。佐賀の風土と、過去、現在、未来が一つになり、天山酒造のテロワールをつくっている。



地元で愛される看板商品「天山」は、超辛口720mL 1015円、九州外限定の「七田」は、720mL 1150円(税込み)

天山酒造

●蔵元情報 / 1861年創業。主な銘柄に「天山」「岩の蔵」「七田」がある。天山山系の硬水仕込みで、スパッとキレのある男酒の味わい。
●住所 / 小城市小城町岩蔵1520 ●電話 / 0952-73-3141

錯誤しながらノウハウを積み上げた。そして、「天山酒米栽培研究会」を立ち上げ、現在は十二人の契約栽培農家と共に、山田錦の栽培を続けている。

また、トレーサビリティ(生産履歴)を公表し、「天山」「七田」「岩の蔵」の銘柄に、どの生産者の酒米が使われているのか、わかるようにしている。研究会のメンバーは年四回の勉強会や、他地域への圃場視察をおこない、生産技術の研鑽を積んでいる。

七田さんがワインの産地、フランスのブルゴーニュ地方を初めて訪ねたときのこと。醸造所の目の前には自社のブドウ畑が広がり、生産者でもある醸造家が、ワインのテロワールを熱く語る姿に圧倒されたという。

そもそも、ワインは「果実の酒」であり、日本酒は「穀物の酒」。ブドウと違い、よい品質のものを選んで調達できる。そのため全国の酒蔵が兵庫県産の山田錦で酒造りを

することができるのだ。

「二十年前は、佐賀でも山田錦を兵庫から買い付けていた。地元で作るなんて考えられなかった時代です。でもあのときに挑戦したことで、今では酒米の生産者の顔が見えるようになり、なんでも聞ける関係になりました。酒造りにおいて大きなメリットです」と、後藤さんは振り返る。

酒造りと農を次世代に

天山酒造では、山田錦の栽培に力を注ぐ一方で、JASが管内の富士町、菖蒲地区で

生産者とチームになって酒を造っています



六代目蔵元の七田さん(右)と社員の後藤さん。同じ時期に入社し、約20年間切磋琢磨してきた

栽培する「日本晴」を使った酒造りも二十年以上前から続けている。中山間地域の菖蒲地区は、標高が高いため昼夜の寒暖差があり、日本晴の栽培適地。酒造り適地ではなく、主食用米だが、菖蒲地区で育つ日本晴は、粒が大きくほどよい堅さがあり、酒造りにも適しているといわれる。しかし、中山間地域ゆえに農作業は厳しく、過疎化は進んでいくばかり。そこで七田さんは「米作りの担い手がいなくなれば、酒造りの未来につながらない」という思いから、六年前から佐賀市と「さがのよかとこアグリツーリズム



左から、酒米の「さかの華」「レイホウ」「さかびより」と「日本晴」。9割が佐賀県産の酒米



松原さん(左)と天山酒造の蔵人。祖父と孫くらいの年の差でも蔵人同士。語り合うことはいくらでもある

ム米作り・酒造り体験交流会」を開催している。参加者は、田植えに稲刈り、酒蔵での仕込み、瓶詰め、ラベル貼り、年四回の米作りと酒造りを体験する。平成三十年度の体験交流会の最終回となる十二月九日、日本晴で醸した、一足早い新酒のお披露目がおこなわれた。参加者は酒蔵に入り、みずか