

蒸しあがった米から湯気が立ち上る。
1トンの米を掘り起こすのは酒造りの工
程でいちばんの重労働だ。

喜多方の地で 文化を醸す

蔵の街・喜多方。230年の歴史を持つ酒蔵の
担い手たちは、フレッシュな若者たちです。
震災の風評被害を乗り越え、見すえるのはその先の未来。



地域のために 何ができるのか



1 蔵で働くスタッフのみなさん。中央が杜氏の哲野さん。
2 酒造りの舞台となる「飯豊蔵」。屋根には太陽光パネルも設置されている。



若き杜氏と 持続可能な酒造り

冬は酒蔵にとって勝負の季節です。朝8時半。米を蒸した大きな釜から湯気が上がります。蒸しあがった1トンの米を、スコップで雪かきをするかのように掘り上げていくスタッフを見守るのは若き杜氏の佐藤哲野さん(36)。この米の一部が麹作りに、そして残りが酒の仕込みに使われます。

大和川酒造の創業は1790年。230年にもわたって福島・喜多方の地で酒をつくり続けてきました。製造に関わるスタッフは哲野さん含めて5人、平均年齢は33歳です。

歴史ある酒蔵にしては、ずいぶんとフレッシュなスタッフたちという印象を持たれるかもしれません。30年前に新設したという醸造蔵も、いわゆる薄暗い酒蔵のイメージとは異なり清潔感にあふれ、そして機械化が進んでいます。

「経験と勘だけに頼る昔ながらのやり方よりも、温度管理などは正確にできるようにになりました。昔は深夜の作業や泊まり込みが続いて、大変でしたから」

そう語るのは哲野さんの兄で、同社専務を務める佐藤雅一さん(40)です。

先代の杜氏は2人の叔父にあたる現社長の和典さん。それ以前は冬になると新潟から杜氏を迎えるいわゆる「杜氏制度」に頼っていましたが、杜氏たちも高齢化を迎える中、制度がなくなっても変わらず大和川酒造の味を受け継いでいける体制を整えてきました。

今の時代にあった働き方が提供できるようになったことで、若いスタッフが生き生きと働ける職場になり

ました。インスタグラムで酒造りの現場の様子を発信したり、実験的に新しい酒を作ってみたり。「何よりみんな酒が大好きな奴らなんです」と雅一さん。

持続可能な酒造りを常に考えているからこそ230年続いてきたのは間違いありません。

地の米水技 次はエネルギー

大地を守る会で取り扱うのは、主に「純米吟醸 種蒔人」と「料理がおいしくなる純米料理酒」の2商品。1994年に種蒔人の前身となった「夢醸」という酒を一緒に作ったのが始まりです。福島県須賀川市で稲田稲作研究会が作る無農薬栽培米を使った酒を作りたいというところからスタートしました。

それまでずっと会津の米を使ってきた大和川酒造にとって、須賀川の米を使うのは初めてで苦労もあった

そうですが、安定した味に今では根強いファンがついています。特にリピーターが多いのは料理酒。

「料理酒は一般的に、塩を加えて不可飲置をします。そうすることで『酒類』ではなく『食品』になり酒税が課せられないからです。でもこの料理酒は不可飲置をしていない、飲んでもおいしいお酒。麹を倍使っているのでアミノ酸が多く、甘みやうまみが強い。料理のうまみを引き立ててくれるんです」(哲野さん)

「蔵の街」と呼ばれる喜多方市。人口比では全国トップクラスの、10の酒蔵があります。市の北西に望む飯豊連峰の豊富な伏流水が、古くからこの土地の米作りと醸造文化を支えてきました。口当たりまるやかな軟水。喜多方が酒もラーメンもうまいのは、水がいいからと雅一さんは胸を張ります。

1から10まで自分たちの手で責任を持って商品を作りたい、そんな思いから、同社では2007年には農



3 蔵の近くを流れる濁川。奥に見えるのが飯豊連峰だ。



4 市内の各地に湧き水がある。大和川酒造のかつての蔵を展示施設に変えた「北方風土館」の前にて。

- 5 米が蒸しあがり、釜が開くと湯気が立ち上る。これを掘り起こしてベルトコンベアーに乗せていく。
- 6 蒸した米がベルトコンベアーで運ばれていく。
- 7 この日は朝7時から1時間ほどかけて米を蒸した。
- 8 蒸しあがった米に、種麴を振りかけている様子。こうして麴菌を繁殖させる。



業法人「大和川ファーム」も設立し酒米を栽培しています。「もともと私たちは地の米、地の水の技術を大切にしてきました。これからはそこに地のエネルギーも加えたいんです」

蔵の屋根には太陽光パネルが設置されています。雅一さん、哲野さん兄弟の父で同社の会長である九代目佐藤弥右衛門さんは、エネルギーの地産地消を目指す会津電力の会長も務めます。原発事故のあと、安全で持続可能な再生可能エネルギーの普及を目指して設立された会津電力。

現在、蔵で賄う電力は会津電力で作られた電力を購入していますが、将来的には自家発電で賄いたいという思いがあります。

次世代の育成、次世代のエネルギー。常に未来のことを考えていた大和川酒造ですが、この10年を振り返れば、福島の酒蔵の一つとして東日本大震災の影響を大きく受けました。倒壊など直接の被害はなく、蔵も無事でしたが、その後数年に渡って悩まされたのが風評被害です。

原発の汚染水の問題が出てきて以降は、検査をして問題ないと明らかになっても、「福島の酒」というだけで買ってもらえなくなりました。「例えば百貨店に卸すときの需要の多くはギフト向けですが、『贈る相手がどう思うかわからないから』と避けられることもありました。この先どうなるんだろうと先が見えない日々でしたが、そんな中でもそれまでと変わらず飲んでくれたお客さんたちがいた。大地を守る会の会員さんもそう。感謝しています」(雅一さん)

風評被害を乗り越えて

同じように震災で売れなくなったいわき市の酪農会社とコラボしてヨーグルトのリキュールを作ったり、県内の桃農家を応援するために桃のリキュールを販売したり、地域をも盛り返すべく、これまでと違う層にも届くように新商品を開発してきました。

「日本酒業界は全体で見れば右肩下がりで。20、30年後、今と同じように酒が売れるかわかりません。それでも受け継いだ歴史をどう残していくか。酒は文化の一つです。地域のために何ができるのか、どう恩返しができるのか考え続けていきたいと思っています」



濃厚な味わいで料理にうまみを特撰料理がおいしくなる純米料理酒



1615
998円(税込1,098円)
720ml
④大和川酒造
(福島県喜多方市)
※酒類です

搾ったままのフレッシュな香と味わい種蒔人純米吟醸(あらばしり)



1766 蔵
1,600円(税込1,760円)
720ml
アルコール度数/16度以上17度未満 +4.5
原料米/美山錦 ※4月頃までの取り扱い
④大和川酒造(福島県喜多方市)

- 9 麴の元となる米を手作業で均していく。
- 10 米麴は、「麴室(こうじむろ)」と呼ばれる温室で、温度と湿度を一定に保たれる。白く見える部分が、麴菌が繁殖したところ。
- 11 日本酒の前段階の状態と言える醪(もろみ)。米と麴、水を入れて発酵させたもの。
- 12 発酵した醪を搾るとやっと日本酒ができあがる。
- 13 完成した酒は、別の場所で瓶詰めされる。スタッフが最終の品質チェックに目を光らせている。



会津電力の取り組みについては下記ページで紹介しています
<https://www.oisixradaichi.co.jp/company/withord/energy/>

ソーシャルレポート

編集後記

取材に当たってくださった佐藤さんの口調は、一見すると淡々と穏やか。にも関わらず、聞かせてくださったお話はどれも想いのこもったものばかり。心に秘めた、未来を見据えて燃える情熱を、ひしひしと感じました。(編集部・上田)

「ソーラーシェアリング」の取り組み

「大エネ(※)産地訪問レポート(二本松有機農業研究会)

開催場所…福島県二本松市

農地を有効活用でき、発電収入は持続的に農業を続けていく助けになる」と語る同会代表の大内督(おさむ)さん。福島原発事故をきっかけに「これからは農業だけでなくエネルギーでも自立したい」という思いから、畑の上に太陽光パネルを設置し、農作物を栽培しながら発電もする「ソーラーシェアリング」に取り組んでいます。福島の実現に向けた強い思いで実現しました。

※「大エネ」は、「大地を守る・くらしからエネルギーを考える会」の略称で、オイシックス・ラ・大地株式会社の社内で、原発の無い社会づくりのため、自然エネルギーを広める活動を行っています。

※この取り組みの詳細や、自然エネルギーに取組む生産者の取組みは、こちらからご覧いただけます。
<https://www.oisixradaichi.co.jp/company/withord/energy/>



1 ソーラーシェアリングの畑を「大エネ」メンバーで訪問しました(2019年9月)。

2 大内さんと、太陽光パネルの下で元気に育っている大豆。

チョコレートができるまでのカカオ豆の旅を知る「YouTubeライブ」を開催しました!

2021年2月6日(土)、パプア州(インドネシア)のカカオ生産者と中継をつなぎ、チョコレートの原料「カカオ豆」がどのような“旅”を経てチョコレートになるのか、カカオが育つ森やカカオを加工する様子の映像を交えお話を伺いました。また、パプア州のカカオを使ったチョコレートを販売する株式会社オルター・トレード・ジャパン様に、カカオ豆からチョコレートを作る工程を紹介いただきました。当日ご参加いただいた皆さま、ありがとうございました。アーカイブもご覧いただけます。



現地の生産者とカカオの実。実の中にカカオ豆(タネ)が入っています。

※こちらからアーカイブを見ることができます。



お知らせ

【食べる人の声が“ソーシャル”をつくる】 第3期大地を守る会消費者モニターを募集します

「大地を守る消費者モニター委員会」は、大地を守る会がソーシャルな存在であり続け、ソーシャルな活動を続けるために、会員の皆さんの声を聞き、活動に反映することを大事にしたいと考えた立ち上げた組織です。ぜひ皆さんの率直なお声をお聞かせください。

募集内容

条件… 大地を守る会の会員で、定例会議(都内)に年3回参加できる方

任期… 2021年4月1日(木)～2022年3月31日(木)

募集人数… 4名

内容… 定例会議に参加して意見を述べていただき、議論を深めることを目指す

※定例会議の会場は、Zoomまたは東京都大崎にある当社オフィスを想定しています。

応募期間… 2021年3月1日(月)～2021年3月15日(月)

※都合により変更になる場合がございます。

お問合せ… オイシックス・ラ・大地ソーシャルコミュニケーション室



※詳細、応募受付はこちら。
<https://www.daichi-m.co.jp/other/33476/>



1 2019年の消費者モニター委員会の様子。

2 2020年はオンラインでの開催を実施。

『NEWS大地を守る』はWEBでもご覧いただけます。イベントの詳細・お申込みもWEBからどうぞ。

※イベントについてWEBへのアクセスが不可能な場合は、ソーシャルコミュニケーション部へお電話いただきご確認・お申込みください。

NEWS大地を守る会 イベント

検索



お問合せ

オイシックス・ラ・大地 ソーシャルコミュニケーション部

TEL 050-5306-8513

E-mail ord_social@oisixradaichi.co.jp

注意事項

当社は、大地を守る会のイベント及び大地を守る会が告知する他団体のイベントにお申込みいただく際、ご記入いただく個人情報を、お申込み内容に関する確認、参加者への連絡、抽選、抽選結果連絡、お問合せに対する回答、非常時に関する対応、イベントの質向上管理のために利用させていただきます。なお当社は、イベント等を旅行者に業務委託する場合があります。この場合、個人情報を開示することがあります。業務委託にあたっては、個人情報の保護に関する契約を締結し、業務委託先が契約を遵守するよう必要かつ適切な管理及び監督を行います。上記に同意の上お申込みください。個人情報の取扱いに関するその他の条件については、当社ウェブサイトの個人情報保護方針をご確認ください。
<https://takuhai.daichi-m.co.jp/Information/8>



大地を守る会
DAICHI NO MAMORU KAI

発行 オイシックス・ラ・大地株式会社
東京都品川区大崎1-11-2 ゲートシティ大崎イーストタワー5階
TEL 050-5306-8513

酒類販売管理者標識

販売場の名称及び所在地 オイシックス・ラ・大地株式会社 東京都品川区大崎一丁目11番2号

酒類販売管理者の氏名 鶴川 孝 酒類販売管理研修受講年月日 2020年9月8日

次回研修の受講期限 2023年9月7日 研修実施団体名 全国小売酒販組合中央会

76001130(20200308-20200328)