

料理酒の しごと

この春リニューアルした大地を守る会の料理酒が生まれる現場を訪ねます。創業二百年の大和川酒造店（福島県喜多方市）が醸す、「料理を支えること」に徹した酒の力。



新しい料理酒の原酒は、透明ではなく想像を超えて黄金色に輝いていました。日々の料理を底から支えるうまみが濃縮しています。

うまみを 刷新 会津から

料理酒が
生まれる場所へ

郡山駅から西へ向かう磐越西線に揺られること2時間。「磐梯熱海を過ぎると雪国だからね」。そんな声が聞こえるころ、車窓からの眺めは趣を変え、やがて一面の雪景色に変わりました。雪原と冬木立が続くモノクロームの世界を抜けると、大和川酒造店のある喜多方の町が現れます。私たちが訪ねたのは、春の足音がまだ遠い2月初旬。しんとした冷気が町を包み、酒蔵では新しい料理酒の仕込みが始まっています。

大地を守る会のこれまでの料理酒は、「飲んでもよし、料理にもよし」と一品二役の酒としてお届けしてきましたが、新しい「うまみ引き立つ純米料理酒」は、料理酒らしさに

特化して造った料理酒です。料理酒らしさとはどういうことでしょうか。家庭料理を陰ながら支える料理酒の秘密を、蔵人の皆さんに伺います。

日本酒に
味噌の麹を?

「日本酒の造り方とは真逆なんです」と話すのは、大和川酒造店で酒造りを担う板橋大さん(45歳)。飲用の日本酒と料理酒は似ているようで、じつは目指す方向がまったく違うのだといいます。まず大きく異なるのが精米歩合です。

「大吟醸なら一粒の米を半分以上削るんですが、料理酒は15〜20% (精米歩合80〜85%) に留めます。日本酒では外側の層が雑味になるので削る。料理酒ではその部分が料理を支えるうまみになるので残すんです」

直接飲む日本酒がすっきりとした味わいを目指すのに対し、料理酒は素材と合わさって初めて完成するもの。だからこそ、米の持ち味を残す方向で造るのだといいます。大地を守る会の旧・料理酒は精米歩合65%でしたが、新しいものは80%へ。より料理酒らしい「うまみの厚み」を求めて辿り着いた精米歩合です。

さらに板橋さんは、「料理酒には強い麹が必要なんです」と続けます。強い麹とは、うまみとなるアミノ酸を米からたっぷり引き出す力のある麹のことで、あえて味噌造りに使われる麹菌を選んでいこうとします。

「10年ほど前からいろいろ試すなかで、味噌用の麹菌に出会いました。大豆のたんぱく質をしっかりと分解する力がある麹菌なので、米のたんぱく質にもよく働いて、アミノ酸に変わる量が桁違いに多かったです」

「米のうまみをのせられるだけのせたい」と、精米歩合と麹菌を見直し、さらに米麹の量を日本酒よりも多く使用。そうして生まれた料理酒を口にしてみると、香りも味わいも濃厚かつ幾重にも広がり、奥からほのかな麹の甘みも感じられます。素材の味を支え、料理を完成に導くという力強さが迫ってくるようでした。

米も水も
すべて
喜多方で

米と米麹、水から造られ、発酵によって素材の力がうまみへと変わっていく酒。今回の料理酒のリニューアルでは、原料の米も大和川酒造店が自ら営む大和川ファームのものに変わりました。「この喜多方の地で作られたもので



1 寛政2年(1790年)からのれんを掲げる大和川酒造店の母屋。江戸、大正、昭和の各時代に建てられた蔵を、『北方風土館』として一般公開しています。2 空気が洗われるように澄んだ雪景色の喜多方。飯豊連峰の伏流水と冬の寒さ、そして良質な米がそろって酒造りにとって「地の利」に恵まれた場所です。3 おいしい日本酒を届けてくれる大和川酒造店の皆さん。左から専務取締役・佐藤哲野さん、社長・佐藤雅一さん、西村賢二さん、板橋大さん。福田龍斗さん、大岡史明さん。1990年に建てられた醸造蔵『飯豊蔵』の前で。4 近所の方が料理用に汲みに来るという北方風土館前の湧水は、口あたりやさしく、まったく角のないまろやかな水でした。成分の約8割が水といわれる日本酒はその水質が重要。大和川酒造店では、敷地内の井戸から汲み上げる水を仕込み水に使用しています。



料理酒は酒類？ 純米酒？

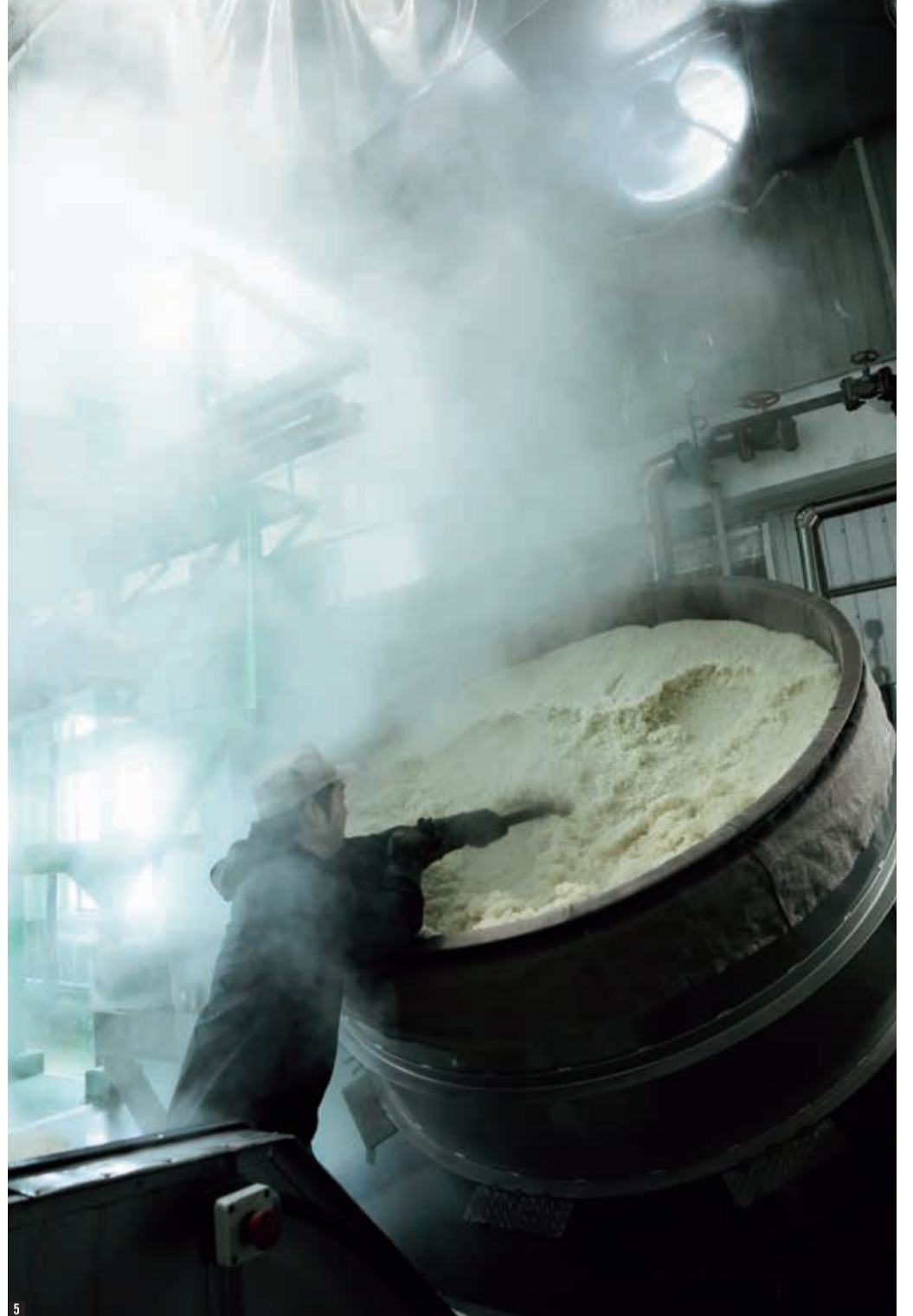
一般的に料理酒として流通しているものの多くは食塩などを加えてそのままでは飲めない状態にする「不可飲処置」が施されています。不可飲処置をすることで酒税がかからず、「酒類」ではなく「食品」として扱われ、販売免許のない店舗でも取り扱えます。

一方、日本酒は米と米麹と水で造られますが、醸造アルコールを加えることが認められており、食品表示には「醸造アルコール」と記載されます。これを使わないお酒は、特定名称酒の規定により「純米」と名乗れます。

大地を守る会の料理酒は、食塩や醸造アルコール、風味調整の糖類やアミノ酸等も加えていません。原材料は米と米麹のみ。不可飲処置を施していないため「酒類」として扱われ、造りは純米酒と同じです。料理のために純米で仕込む、ぜいたくな料理酒なのです。



5 6 蒸し上がった1.5トンの米を甑(こしき)から取り出して乾燥工程のベルトコンベアへ。きれいに麹菌が入っていくように「外硬内軟」に蒸し上げることが大切です。「ここがうまくいけば全部うまくいく」という大事な工程。7 手前が新しい料理酒で奥が旧料理酒。色がだいぶ異なるのが分かります。



11 酒造り18年目の板橋さんはもと農家。「日本酒造りの酵母や麹菌は畑の肥料にも通じるものがあって面白い」といいます。12 大和川酒造店をきょうだいで営む佐藤雅一さん(左)と哲野さん。

「大地を守る会との出会いは1992年の冷害の年だったと思います。米を何とかしなくてはということ、『純米吟醸種蒔人』の前身となった

造っていききたいという思いがあるんです」と社長の佐藤雅一さん(46歳)は話します。
「田んぼの米を育てるのも飯豊山からの伏流水。50年前の雪解け水が流れ出ているといわれていて、非常にやわらかい味わいの軟水です。この母なる水で育った喜多方の米を、その水で醸す。私たちは地酒の先の『郷酒』を造りたいんです」
春の田植えから秋の稲刈り、精米、酒造りまでを喜多方で、自社で一貫して担う体制は、農業への思いも深くつながっています。
「大地を守る会との出会いは1992年の冷害の年だったと思います。米を何とかしなくてはということ、

自分の料理の格が上がる。何でも煮物の味が締まる。「この料理酒でなければ」と目が覚めるような経験のある方もいるでしょう。一方でレシピに沿って何となく使っている方もいるかもしれません。料理酒

私の料理が
おいしくなる

喜多方の水が育てた米を、喜多方の人が醸す。その一貫した営みの先に、この料理酒のうまみが生まれています。そしてその営みは、料理を支える酒の未来を照らしています。

『夢醸』の酒造りからお付き合いが始まりました。当時から農業の先行きには危機感があった。未来に米を作る人が残るのかという問題は30年以上たった今も解決していません。うちが農業法人を立ち上げた目的は、そうした社会的課題の解決のためでもありません。当初は1haにも満たなかった田んぼが、今は60haになりました。喜多方の米を絶やさず、この地の酒をつないでいきたいと思っています」

新しい料理酒について蔵人の皆さんに何うと「玉子焼きに少し入れるだけでふくらみとして、じゅわーっとだし感が出る」「ごはんを炊くときにはキャップ一杯。粒が立ってうまいんです」と、皆さん一様に「料理が一段上がる」と話します。しゃぶしゃぶのだしに、唐揚げの下味にもおすすすめ。「新しい料理酒はうまみがたっぷり詰まっているので、これまでものより少なめに使っても大丈夫」とのことです。ぜひ普段の料理に試してみてください。



8 種麹を振りかけて24時間経過して麹菌を繚り始めた米麹。この米麹を日本酒よりも多く使うため甘み、うまみの濃い酒になります。9 蒸し上がった米は粒が立っているため、精米をやさしくしたり、浸漬時間を短くしたりと、その年ごとに「今年の米に対してできること」を尽くします。10 酒の母と書いて「酒母(しゅぼ)」。こちらは吟醸酒のもので白っぽい色味ですが、料理酒になると琥珀色寄りになります。

この春登場!
料理の新しいパートナーに
うまみ引き立つ
純米料理酒

最近登場



1628
720ml 1,698円(税込)
④大和川酒造店(福島県喜多方市)
※酒類です
●原料米/コシヒカリ
●日本酒度/-6
●アルコール度数/15度

※同時配布の『カタログ大地を守る』と、お買い物サイト117号をあわせてご覧ください。

ソーシャルレポート

古着回収のご協力のお願いのほか、社会的支援に関するレポートをお届けします。

編集後記 ↓ 蔵人の皆さんに教わった要領で玉子焼きを作ってみましたら、ふっくらつやつやにでき上がりました。新しい料理酒は濃厚なので卵3コに対して大きじ1/2くらいで十分あとはみり醤油とおぶくろの塩だけで、私の拙い料理がジャンプアップしました。皆さんも料理酒遣いを楽しんでいただければと思います。(編集部・青木)

春の古着回収は4月30日(木)まで

古着を送って、パキスタンのスラムの子どもたちに学ぶ機会を!

小さな青空教室から始まったアル・カイルアカデミー

NPO法人JFSAは、パキスタンのスラムにある学校「アル・カイルアカデミー」の運営を支えるため、衣類・毛布・バッグなどのリユース事業をパキスタンの人々と協力して行っています。この学校は1987年に数名の子どもたちとムザヒル校長先生が始めた小さな青空教室でしたが、いまでは分校も増えて6,500名以上の子どもたちが学ぶ場となりました。経済的な理由などにより学校に通えない

子どもたちには学費を無料にするなど、当初の志は変わっていません。多くの子どもたちが読み書きと簡単な計算を学ぶと学校を離れますが、大学を目指す子どもたちも増えてきました。一方で時代に合わせてプログラミングやアプリ開発までもが学べる「アル・カイル工科専門学校」も開校されました。スラム出身の子どもたちにも就職先が広がるようにとの願いが込められています。

その一着がパキスタンの子どもたちの学びを支えます

皆さんが送られる古着は品目ごとにタイのバンコクとパキスタンのカラチに送られ、古着業者に販売されたのち、その利益が学校の運営に充てられています。今回も古着回収にぜひご協力ください。

詳細・古着回収方法はこちら



4月30日(木)まで受付中



1 学びたいから学校へ行く。子どもたちはいつでも元気いっぱい。
2 アルカイル工科専門学校では、同アカデミーで学んだ生徒が先生となっていました。3 手作りのお菓子や小物を生徒同士で売り買いする買い物イベントの様子。

熊被害への温かいご支援、ありがとうございました!

皆さんの応援が産地の明日を作ります

昨年、青森県では熊の出没・捕獲数が過去最高を記録しました。提携生産者団体「新農業研究会」も深刻な事態に直面。中でも八甲田山系の麓に園地を構える山形裕介さんは、りんごの食害に加え「熊への恐怖」から作業時間の短縮を余儀なくされるなど、深刻な人手不足に拍車がかかる状況でした。こう

した困難を共に乗り越えるため実施した応援販売では、皆さまから総額81,000円の支援金をお預かりし、同会へ大切にお届けしました。ようやく春を迎えましたが、皆さまの応援は、産地の新しい季節を動かす大きな力となっています。ご支援いただきありがとうございました。

新農研・今井さんより感謝のメッセージ

「不安な日々の中、応援してくださる皆さんの心遣いは、山形さんをはじめ会員一同の大きな励みになりました。この冬は大雪による枝折れなどの被害も出ていますが、自然の厳しさに負けず、今年も安全でおいしいものを作っています。心より感謝申し上げます」



2月、深い雪に包まれた園地にて。新農研・山形裕介さん。

ご支援ありがとうございました DAFDAF基金終了のお知らせと御礼

長年ご支援いただいた本基金は、112号(3月16日お届け週)をもちまして受付を終了しました。2006年からの支援総額は1,800万円を超え、主にパレスチナの農道建設やアジアの有機農業支援等に活用されました。5月の最終寄付が終了しましたら改めてお知らせします。これまでのご協力に厚く御礼申し上げます。活動報告はコーポレートサイトをご確認ください。引き続き他基金へのご協力をお願いします。



NEWS大地を守る [WEB版]

大地を守る会 WEBサイト内「学ぶ」から

<https://www.daichi-m.co.jp/manabu/>



大地を守る会 [イベント情報]

イベントのお申し込みはこちらから

<https://www.daichi-m.co.jp/event/>



お問い合わせ

大地を守る会サポートセンター TEL●0120-158-183
受付時間●月～金・午前9:00～午後5:00/土・午前9:00～午後1:00
お問い合わせフォーム●<https://takuhai.daichi-m.co.jp/support>
E-mail●support@takuhai.daichi-m.co.jp

●『NEWS大地を守る』に掲載している取り組みは、主に大地を守る会の宅配サービスの年会費・利用料で運営されています。

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し込みいただく際、ご記入いただく個人情報を、お申し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、お問い合わせに対する回答、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、イベント等を旅行業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し込みください。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>



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