

農家がつくる日本酒プロジェクト

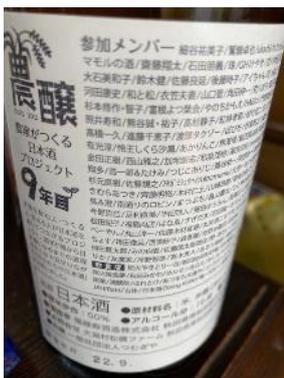


—農的社会デザイン研究所代表・蔦谷栄—

酒には目がない、と筆者は自認している。仕事柄？外で飲む機会も多いが、家で食事をするときは晩酌を欠かすことはない。週末は山梨での畑仕事に出掛けるため、もっぱら現地のワインを楽しんでいるが、東京に居る平日はひたすら日本酒である。

実は自宅の近所に昨年頭まで酒屋があった。目利きの酒屋で、置いてある酒をはじめ調味料、加工品なども逸品ぞろいで、酒は地酒、東京産も多く、これらを愛飲していた。ところが、酒屋を切り盛りしていたSさんが突然病気で倒れてしまい、結局、昨年に入って閉店してしまった。

そこで本格的に取り寄せ始めて愛飲している日本酒が、秋田県にある大湯村松橋ファームの「農醸」である。年明けから事業承継予定の松橋拓郎君（36歳）は、私が以前、早稲田大学で非常勤講師として「食と経済」の講義を担当していた時の学生で、「先生の食べるコメは私が送ります」というやりとりが頭の中に残っており、おコメは先から送ってもらっていた。松橋君が10年ほど前から「農醸」のプロジェクトを立ち上げ、何度か注文して送ってもらってはいたが、近所の酒屋の閉店に伴い全面的に切り替え、通年供給してもらって、その芳醇（ほうじゅん）な味と香りを堪能している。松橋ファームはコメを中心に、アスパラガスをはじめとする各種野菜も生産しているが、消費者に対しては「自分の知っている農家のものを食べる」「自分が食べるものができる過程を知っている」から、さらに「自分が食べるものに関わっている」すなわち「農業を自分事に」してほしい、という強い思いを基本にしている。農業を通じてのコミュニティづくりを大切にしているだけにとどまらず、そのコミュニティを深めていくことを重視している。



「農醸」の裏のラベルには、筆者も含めたプロジェクト参加者の氏名が並んでいる

その一環として特に力を入れているのが、「[農家がつくる日本酒プロジェクト](#)」だ。松橋ファームが主催し、地元の福祿寿酒造（株）と一般社団法人つむぎやが共催する形で立ち上げたもので、「酒米が種から日本酒になるまでの過程を通してみんながつながる！」ことを目指して、苗床づくりから田植え、雑草取り、収穫のすべての過程で、農機具を使っただけのオペレーションなども含めて、可能な作業に参画できるようにしている。酒蔵の見学や交流会も設けられている。

種まきから約9カ月でお酒は完成するが、こうして醸された酒は、＜最近、日本酒がちよっと気になる＞ビギナーズコース、＜たしなむ程度がちよどいい＞ほろ酔いコース、＜日本酒がけっこう好き＞ほどほどコース、＜日本酒を飲まずにはいられない＞酒豪コースの四つから選択できるようになっており、2～3月はささにごり、3～4月は生酒、9～10月はひやおろしが届けられる。これはコメづくり、酒造りに関わった仲間たちがアイデアを提供し、どんどん進化して今のコースなどにたどり着いたもので、さらに進化していくことは必至で、楽しみだ。

筆者は松橋君にお任せで、コースを組み合わせてもらい、いつも冷蔵庫には「農醸」が入っている状態になっており、松橋君や八郎潟の風景を思い浮かべながら、至福の時を味わっている。新型コロナウイルスが落ち着いたら現地に足を運んで、プロジェクトの仲間たちと交流できることを楽しみにしている。



蔦谷 栄一（つたや えいいち）

東北大学経済学部卒業。1971年農林中央金庫入庫、熊本支店長、農業部副部長を経て、96年7月農林中金総合研究所基礎研究部長。常務取締役、特別理事などを経て、現在、農的社会デザイン研究所代表。

〔主な著書〕

「未来を耕す農的社会」「農的社会をひらく」「地域からの農業再興」「共生と提携のコミュニティ農業へ」（以上創森社）

「日本農業のグランドデザイン」（農山漁村文化協会）など