

「新春対談」

地元にごだわり 育んできた 『柏倉門傳』 〜日本酒の枠組みを超え、 産地としてのブランドへ〜

山形市西山形地区の方々が中心となって、
地元にごだわりした日本酒が作られています。
新年号恒例の「新春対談」。
今回は酒米生産者の西村博幸さんと、
男山酒造株式会社尾原俊之さんに、
お話を伺いました。



こだわりの日本酒で 地元を盛り上げたい

—— 日本酒を作ることになった経緯を教えてください。

西村 西山形は私の故郷で、かつての青年団の仲間たちと「地域活性化や、住民同士のコミュニケーションを深められることをしたい」と考えていました。そこで、地元にごだわりした日本酒を作るのはいかがでしょうかと盛り上がりました。農業と酒造業、地元の酒販店での販売という三位一体で地域おこしや地産地消に貢献でき、人と人との絆も深まるのでは、と思ったのです。当時男山酒造さんに勤めていた地元の方に相談したところ、2400本から醸造できるところで、平成17年3月からさっそく有志で動き始めました。

—— 地元へのごだわりを感じます。
西村 そうですね。日本酒のネーミングも、一般公募で集まった約200通の中から、やっぱり地元にごだわりと「柏倉門傳」に決めました。酒米は山形県オリジナル品種の出羽燦々、仕込み水は山形市門伝礫石地区の湧水を使っています。さらに、柏倉門傳用の出羽燦々を作付している水田には、仕込み水と同じ地区か

ら水をひいています。
—— 酒米は、どのくらい作られているのですか。

西村 (株)とかみファームと、もう1名の生産者で約35トン分を作付しています。最初の年は試行錯誤の連続で、JAの営農指導員と栽培方法について相談を重ねました。

尾原 初年度、柏倉門傳用にいただいた酒米がとても良い品質で、西村さんに「来年ぜひ当社の日本酒の分も出荷してほしい」と相談したところ快く引き受けてくださいました。今も当社で取り扱う出羽燦々は、特段の事情がない限り西山形産です。

—— 出荷する酒米の全てが、柏倉門傳になるわけではないのですか。

西村 柏倉門傳になるのは5トンくらいで、あとは男山酒造さんの日本酒に、それ以上収穫できた時はJAに販売先をお任せしています。全量JAの西山形ライスセンターを通し



て、品質の揃ったものを出荷しています。

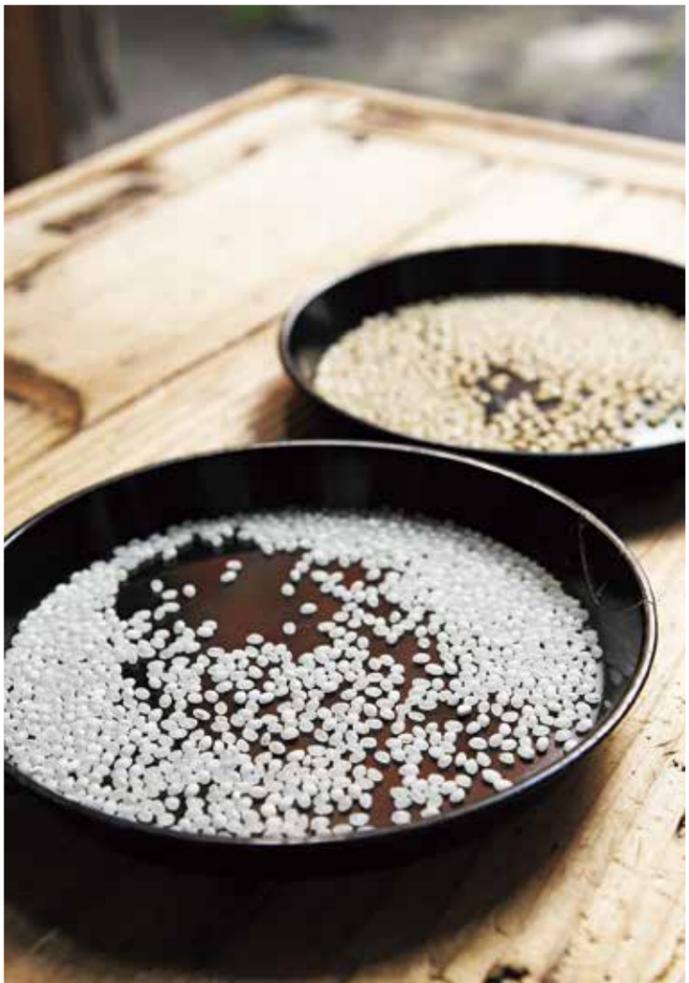
尾原 生産者の方やライスセンターの方には、天候が定まらない中でも納期に合わせてくださり、感謝しています。

西村 ライスセンターのオペレーターも西山形の方で、長年ともに酒米作りをやってきた仲間です。昨年は天候不順でなかなか収穫できず焦りましたが、男山酒造さんの要望にはしっかりと応えたいと思いながら作業しています。

地元の酒米、 水で醸す「柏倉門傳」

—— 出羽燦々は、どのような品種なのでしょう。

尾原 地酒ブランドの確立を目指して山形県が開発した酒米で、平成9年に品種登録されました。開発される前、県内では長野県で育種された美山錦や、新潟県の五百万石が多かったようです。山田錦も有名ですが、西のほうの米なので東北では栽培が難しいです。県内で作りやすい酒米が求められていたのも、出羽燦々が



開発されるきっかけでした。

西村 量を取ろうとすると倒伏したり品質が悪くなったりするので、10アールあたり500キロを目標に作っています。

—— 出羽燦々の特徴を教えてください。

尾原 麹菌が米を溶かす工程があるのですが、溶けやすい米は味が出やすく、溶けにくい米はすっきりとした仕上がりです。出羽燦々はどちらかといえば溶けやすく、味は軽やかに柔らかい印象です。

—— 先ほど、柏倉門傳は門伝礫石地区の仕込み水を使っていると伺いました。男山酒造さんが普段使う水と比べて、味は変わるものですか。

尾原 はい、全然違います。私たちは通常、敷地内から汲み上げた地下水を使っており、水質はミネラルを多く含む硬水です。硬水で仕込むと渋みや苦みも味わえる、カチツとした日本酒ができます。それに対して



西村 飲みやすいけれど、けっこうしつかりした味だと思えます。毎年微妙に味が変わるので、仲間たちとあてもない、こつでもないといいながら違いを楽しんでいます。

尾原 夏の気温が高いと酒米が硬くなり、淡泊な味になる傾向があります。仕込んでいるときの気温なども、

礫石の水は軟水で、甘みや風味がスーッと尾を引き、余韻を楽しめるものができます。

西村 門伝礫石地区は、山形市少年自然の家あたりで、清らかな水が湧き出るところです。

—— 柏倉門傳は、どのような味わいですか。

西村 飲みやすいけれど、けっこうしつかりした味だと思えます。毎年微妙に味が変わるので、仲間たちとあてもない、こつでもないといいながら違いを楽しんでいます。

尾原 夏の気温が高いと酒米が硬くなり、淡泊な味になる傾向があります。仕込んでいるときの気温なども、



西村 博幸

Nishimura Hiroyuki 山形市柏倉生まれ。株式会社とかみファーム代表取締役。酒米「出羽燦々」の生産者で、西山形での日本酒作り、地域活性化に向けた企画の立案から携わる。

仕上がりに影響します。

—— 丹精込めた日本酒ですから、一層おいしく感じるでしょうね。

西村 そうですね。日本酒作りの仲間たちは「西山形の酒を造る会」の会員として、自分たちで楽しむものももちろんですが、清石孝男会長を中心に、本来の目的である地域活性化に向けて色々な活動をしています。

産地としての

『柏倉門傳』を目指して

—— 会ではどのような活動をしているのですか。

西村 会員申し込みの取りまとめや、

品をお贈りして会員の方に還元しています。

—— 今、会員は何名いらっしゃるのですか。

西村 700名以上はいると思います。今年は7200本の申し込みがありました。

—— 2400本から始まって7200本まで増えたのは、すごいことだと思えます。

尾原 私たちのところでもいくつかプライベートブランドを手掛けていますが、柏倉門傳のように伸び続けることはめったにありません。だいたいこの企画は2年で終わってしまいます。

—— 地域活性化に向けたイベントにはどのようなものがあるのですか。

西村 手作業による、昔ながらの田植えや稲刈り体験を行っています。会員の子や孫たちまで参加し、土の感触を感じながら楽しくやっています。田植機やコンバインにも乗せてあげたりして、喜んでもらっています。そして12月に行う新酒発表会

が一番盛り上がりです。西山形コミユニティセンターに県内外の会員が100名くらい集まって、出来たての柏倉門傳を味わいながら交流します。地元で代々受け継がれている「田植え踊り」も披露されます。これからもイベントを通して、農村の文化

を伝えていきたいです。

尾原 申込数の増加が示すように、地域に根差して、まじめに活動していることに惹かれる方はたくさんいます。日本酒を飲む人が減っている中で、このような取り組みは非常にありがたいです。

—— これからの課題を教えてください。

西村 今後の課題は、次の世代への取り組みをつなぎ、育てるにはどうしたらよいかを考えることです。

尾原 私は、酒米や日本酒だけにどまらず、果樹や野菜などにも広げて『柏倉門傳』という産地として売れるようになること、新しい企画もできそうだなと思っています。

西村 それは夢が膨らみますね。西山形が酒米の里になればいいな、なんて考えていましたが、確かにもっと広く捉えれば、できることも増えそうです。

尾原 無理やりに広げる必要はもちろんありませんが、このような良いストーリーがあつて、さらにモノが良ければ、それに魅せられる人は多いと思います。

西村 せっかくここまで育ててきた『柏倉門傳』のブランドを、JAや行政ともタイアップしながら高める方法を模索していきたいです。



1 酒蔵につまれた酒米。2 もろみを仕込むタンク。3 発酵が進むもろみ。4 絞ったての清酒。



尾原 俊之

Ohara Toshiyuki 山形市八日町生まれ。男山酒造株式会社専務取締役。寛政元年から続く同社の蔵元として、品質管理から営業までを取りしきる。全国新酒鑑評会金賞(8年連続を含む22回)、東北清酒鑑評会金賞など、数々の受賞歴を誇る。

1 5月の田植え。2 地域に伝わる「田植え踊り」。3 稲が実る田から蔵王を望む。4 9月の稲刈り。5 西山形の酒を造る会、会長の清石孝男さん。6 男山酒造(株)で行われた新酒試飲会には会のメンバーが集まった。

