

伝統の「酒田錦」再生

瀬戸酒造店のある一帯は、かつて酒田村と呼ばれていたように、酒米の栽培が盛んな地域でした。そんな開成町産の酒米と、酒蔵に根付いていた酵母を使い、瀬戸酒造店を代表する幕末からの伝統の銘柄が復活しました。

開成町の皆さんと 地域を盛り上げたい

昨年度から瀬戸屋敷の管理・運営を任せていただいている弊社(株)オリエンタルコンサルタンツは、地域活性化事業のコンサルティングを手掛ける会社です。これまで全国各地で、地域の「やる気スイッチ」を探すお手伝いをしてきましたが、さらに一歩進んで「自らスイッチを押しに行く」ため、主体的に活動するフィールドを探していました。

そんな中、都市圏からのアクセスに恵まれ、豊かな自然も残されている開成町の北部地域に注目しました。中でも決め手になったのは、「瀬戸屋敷倶楽部」や「郷の市」をはじめ、町民の皆さんが地域のために様々な活動をされていることでした。この町の皆さんと一緒に地域を盛り上げたい！と思い、開成町を選びました。

酒蔵再生を通じて 地域に潤いを

瀬戸屋敷の管理とあわせ、現在、酒蔵の再生事業に取り組んでいます。瀬戸屋敷の近くにある瀬戸酒造店を買い取り、38年ぶりに自家醸造を始めました。この新しい酒蔵で造った開成町産のお酒「酒田錦」を、地域の新たな名産として育てたいと考えています。

私たちは、酒蔵再生事業を通じて、地域が潤うことを目標にしています。「お酒を造って売る」ということにとどまらず、おいしい水やお米があるという町の魅力を多くの人に伝え、この地域に住みたい・訪れたいという人を増やし、地域の潤いに繋げていきたいと考えています。



瀬戸酒造店 代表取締役社長
森 隆信さん

酒蔵の再生から地域づくりへ



▶酒田錦の他にも2種類が販売される予定

「杜氏の想い」公開▶

試行錯誤の栽培

開成町産の酒米で醸造した日本酒が復活したことはとても嬉しいです。もともと開成町の北部地域は、5軒ほどの酒蔵がありました。気候が酒米づくりに適していること、冬でも水が豊かで水を回すことができ、精米作業ができることが、酒造りに適しているのだと思います。

今回は、酒米「吟のさと」を作りました。背が低いいため、倒れにくく育てやすいお米でした。肥料の量や収穫時期などが飯米と違うため、試行錯誤しながら育てました。飯米との収穫時期の違いから、田んぼに水を入れている期間が周囲の田んぼと

違ってくるという課題も見えてきました。水路は地域のもので、自分の田んぼが良ければ良いというものではありません。今後は、酒米の田植え時期を早める、酒米の田んぼのエリアを分けるなど、地域と相談しながら取り組んでいく必要があると思います。

より付加価値の高い酒米を

一方で、飯米と収穫時期が違うため、機械などを使う時期や作業がずれることで、飯米と酒米の両立が可能だと感じました。地域では、酒米の作付に取り組みたいという方も出て

付加価値の高い酒米を



瀬戸 浩雅さん
(金井島)

きています。今後、「山田錦」などといったより付加価値の高い酒米の作付けに取り組みたいと思います。

「あじさい酵母」「蔵付き酵母」の分離と選択
東京農業大学教授 穂坂賢さん
お酒造りに用いられている酵母は、日本醸造協会から頒布されている協会酵母をはじめ、各県を中心に開発されている県酵母などが中心となっています。

しかし、酒造会社では自社の製品の特徴付けを目的に、オリジナル酵母として「蔵付き酵母」を活用し、独特のお酒造りに利用しています。また、近年は地域の特性を活かすことを目的(テロワールの意味合いより)に、地域の花(市町村の花)から分離した酵母を活用したお酒造りも行われています。

瀬戸酒造店の再生に伴い、これからのあり方を考えた時、自社独自の酵母や地域を意識した酵母によるお酒造りが必要ではないかと考えていました。瀬戸酒造店の皆さんと意見交換を重ね、その結果、開成町「あじさいの花」
「あじさい酵母によるお酒造り」、それと同時に、再生

「瀬戸酒造店をもう一度甦らせること」
「蔵付き酵母によるお酒造り」となりました。酵母を分離することはそう難しくありませんが、良い酵母かそうでない酵母かを選ぶ出すのは簡単なことではなく、さらに良い酵母の中からお酒造りに適した酵母を選び出すのはかなりの時間と手間を要します。今回、運よく分離できた「あじさい酵母」と瀬戸酒造店の「蔵付き酵母」については、想像以上に良いお酒を造ることのできる酵母だと思っています。

※テロワール
耕作に適した土地。特にワイン用のブドウにいう。転じて、ワインに固有の個性を与える土壌・地勢・気候などの自然環境上の特徴。



デザインが生まれかわった酒田錦