

遊佐町地域おこし協力隊制作

おいしくナットク遊佐の食

2015/02

ゆざのみ

006

別冊 広報ゆざ

特集

遊佐の日本酒



# 遊佐の日本酒

鳥海山を源とする伏流水。古くは旧石器時代から人類の足跡が確認され、特に縄文時代には約四千年もの間多くの人々が生活してきたこと。またその事実を伝える遺跡を町内各地で現代にまで保ってきたのも、この水であることを思う時、この地に生きる人間の暮らしが、いかに山の生み出す水の恩恵にあずかってきたかということを再認識させられます。

今回のゆざのみでは、その恵みを受け日本酒を造り続けてきた、遊佐に根ざす二つの酒蔵についてご紹介します。

# 古くて新しい酒 杉 勇

## 「坊」が造りはじめた酒

蔵岡での酒造りは、上寺の宿坊が賑わいをみせていた時代にさかのぼります。この頃、敷地内の井戸より良い水が湧いたと伝わる松尾坊（松ノ坊）で、「松の露」と呼ばれたそのお酒は造られていました。

社名、杉勇蔵岡酒造場は、大正12年に当時酒田の下中町で「杉勇」という銘柄で酒を造っていた杉山家と、先述の松尾坊松本家、そして元々青塚の網元で、漁業王・青山留吉の青山家とならび北海道祝津にも漁場を有した茨木家が合資して、「杉勇」の

蔵岡分工場として創業されたことが由来です。

現在蔵が建つ地には、神事や坊での酒造りに使われた米を栽培した、「御備田」の名が残っています。

## 「生酏」へのこだわり

杉勇の造りへのこだわりの一つが「生酏造り」です。これは江戸時代から続く伝統の技法で、乳酸菌をはじめとする天然の微生物を取り込み他の雑菌が繁殖できない状態をつくりだしてから、酵母菌を育てアルコール発酵へと導く高度な手法です。その工程の中で、現在では簡易的な



酒母(酏)造りで重要な「暖気入れ」の作業。温めたり冷ましたりを繰り返し、我が子のように大事に育てられます。

方法が主流となっている「山卸し」という作業も、杉勇では基本に忠実に従っています。これは麴と蒸米と水を「半切り」というタライ桶に入れ、櫂と呼ばれる棒で何度も摺る作業です。発酵の仕組みがまだ明らかでなかった当時、早く酒になるようにと、人が摺りつぶすことで少しでも発酵を促進させられるのではという発想がありました。杉勇では文献を参考にするなどして独自に研究を重ね、再現しています。

雑菌に侵されるリスクや労力の過酷さなどから、この方法を採用する蔵は多くはありません。今は日本酒の9割以上が「速醸」と呼ばれる、狙った味や香りを生酏の半分以下の日数で実現でき、かつ安全と言われる方法で造られています。しかし、このように手間と時間をかけ醸された酒は、旨みに幅と奥行きをもった複雑な風味を天然の乳酸菌由来の柔らかな酸味が包み込む、まさに発酵文化の極みともいえる味わいとなるのです。

## こだわりを支える杜氏

現在の杉勇の杜氏、佐藤敏郎さん。20代の頃に入社してからもう35年以上杉勇で働き、平成15年からは杜氏として蔵を仕切ってきました。「入社当初は何もわからない状態でしたが、造りを覚えるのは楽しかったですね。まさかこんなに続くとは思いませんでした」と語る佐藤さんは、仲間から「働く杜氏」と言われるほど熱心。「自分が造った酒が好きだね」と、目を細めます。

佐藤さんは今年で杉勇を辞め、ともに働く鈴木巧さんに杜氏を委ねます。「酒造りは常に見越して作業をしなければなりません。巧はとにかく自分から率先して仕事をやる人で、覚えも早い」と太鼓判。現杜氏からのエールに、鈴木さんも「覚悟はできています。いずれは遊佐の米だけで酒を造りたい」。



とても気さくな佐藤敏郎さん。蔵人からも社長からも人望が厚い

# 豊富な湧水が 育む酒 東北泉



写真上：東北泉で働く蔵人のみなさん  
写真下：杜氏の阿部泰男さん

## 良質な水で造る酒

日本酒一瓶の中の8割近くを占める水。東北泉はその重要な水が豊かに湧く吹浦で、明治35年に創業されました。水質は吟醸造りに向くとされる中軟水。創業時の酒銘「泉正宗」が、いかに良質で豊富な水に恵まれていたかを物語っています。

遊佐から全国区で通用する酒を。そう考えた先代社長の高橋誠まことさんは、技術に定評のあった岩手の南部杜氏をいち早く採用しました。また、当時は大変貴重で入手困難だった兵庫県の酒米「山田錦」を、精米歩合(※1)35%にまで高めて用い、鑑評会出品酒のレベルアップを図りました。

## 10年連続の金賞受賞！

首都圏や関西圏の市場への進出を、県内の蔵の中でも早い段階で実現した東北泉。その努力の成果は、ここで名声を確立した南部杜氏の佐々木勝雄かつお氏と、後任の前杜氏神理しんり氏、そして蔵人たちにより、平成13・22酒造年度(※2)の全国新酒鑑評会において10年連続で金賞を受賞するという、県内初の快挙としても結実しています。

## 守り受け継がれるもの

平成5年の冬から、先述の二人の杜氏とともに造り続け、今季から製造責任者を務める阿部泰男やぶおさん。「やはり10年連続の金賞受賞が一番うれしかった」とふりかえります。今まで「南部流」の酒造りを守ってきた東北泉で、初めて造りを任される立場となりましたが、出だしから麴をつくる機械のトラブルに見舞われるなど、波乱の幕開けだったそう。しかし、「自分のカンと経験が大事故などところなどが米作りと同じで楽しい。酒造りは私の天職です」と言い切るその表情に迷いはなく、晴れやかでした。

## 「酒造り」の

## しくみ

みなさんは、日本酒がどのようにして造られているかご存知でしょうか。ここでは簡単にその工程を説明してみます。

まず、米を精米して洗い、ヌカを落とします。そして蒸してからタネを付け、温度を保った部屋で麴こうにし、その麴と蒸米・水を合わせて酒母しゅぼ(酏もとともいう)と呼ぶ小さい仕込みを行います。ここで酒の味や香りを左右する重要な要素となる「酵母こうぼ」を育て、大きなタンクへ移して更に麴と蒸米・水を三段階に分けて増やし仕込みます。これを約20日〜30日以上の間温度管理し発酵させ、できあがった醪もろを搾って酒粕と分けることで、酒が生まれます。

日本酒造りで最も象徴的なものは、酒母と醪のタンクの中で練りひろげられる、麴の酵素が米ので

(※1) 精米歩合：どれくらい米を磨いたかを表す値で、玄米を100%として残った部分の割合で表示します。精米歩合35%であれば、65%をヌカとして削ったこととなります。  
(※2) 酒造年度：7月1日から翌年の6月30日までの期間で、米の収穫時期に合わせて設定されました。

# 酒と人とのつながり

## いま、日本酒と農業は

酒は古来から神に捧げられ、それを神事の後に人が飲むことにより、霊力を分け与えられ共有できる縁起物として、お正月や結婚式等、「ハレ」の場を選んで飲まれてきました。しかし今、日本酒をとりまく状況は年々厳しさを増しています。

へ稲の草丈が長く栽培に手間がかかるうえ、良い酒を造るためには収量も抑える必要があります。そのため、遊佐町のように飯米がブランド化し、米の値段が比較的高い地域では、採算が合わないため取り組む農家の数はなかなか増えていきません。

## 米作りとともにありたい

今回の取材を通して印象的だったのは、そんな社会情勢の中でも、遊佐の二つの酒蔵とも将来に対して悲観的ではなく、希望を持って酒造りに向かっている点でした。

奇しくも同じ時期に、造りのトップの交代が重なった遊佐の二つの蔵

ですが、「酒造りは楽しい」と語ってくださった阿部さんと鈴木さんのお二人とも、米作りをされているからか、「米」から造られる「酒」への愛情を自然と持たれている印象でした。若い蔵人も増えて作業場にも活気があふれ、勤めている方に地元の農家も多いそうです。「地元で栽培された米を酒にしていきたい。将来的には酒造りを理解し志を同じくする方々と契約できれば」。

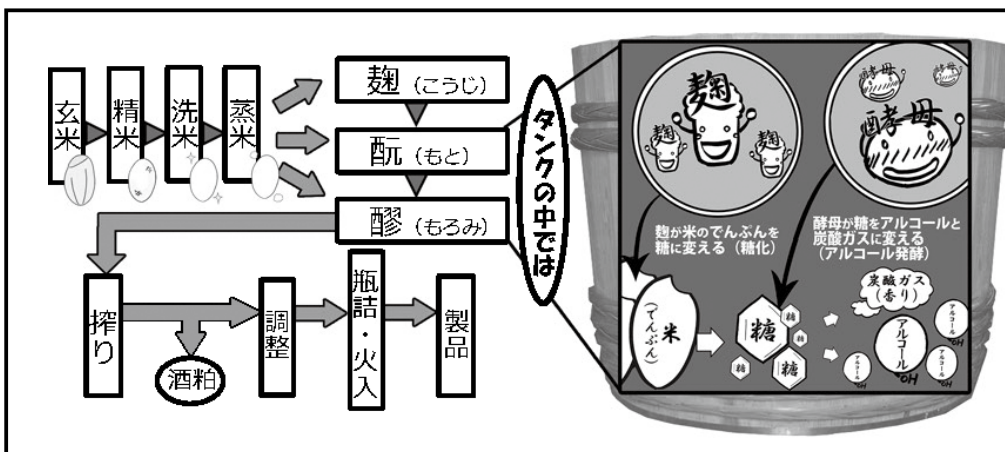
## 「和」が酒を醸す

地域の人々が造り続ける酒は、今までも遊佐の人々の生活に欠かせないものであり続けて今日に至り、そしてこれからも受け継がれていくということを実感できた取材でした。

酒造りはチームワークです。昔から蔵の中で語られる「和醸良酒」という言葉どおり、人々の「和」が良い酒を醸します。転じてその酒は、人と人の間の潤滑油としても働きます。これからも、「温故知新」の精神を秘めながら進化し続ける日本酒を、みなさんと「飲む」ことで応援していきたいと思えます。

## ▲平行複発酵とは？

んぶんを糖に変える糖化の働きと、その糖を酵母が食べてアルコールと炭酸ガスに分解するアルコール発酵が同時に進む「平行複発酵」です。これは日本酒独特で世界でも稀な発酵形態なのです。



神事の際に使われる甕。小さな仕込み桶です



## 大物忌神社吹浦口の宮 「玉酒神事」

数ある神事の中で、7月15日の摂社月山神社祭の時に行われるのが「玉酒神事」です。祭りの2日前に、陶器の甕に酒と水と麴と蒸米を入れて醸します。それを祭り当日に布で濾して搾り、漆塗りの曲げワッパ4つに分け入れてお供えます。そして神事後で蓋を開け発酵の度合いを見て、その泡の出具合で今年の作柄や天候、病害虫の発生の有無等を占うというものです。古代の酒造りにも通じるようなこのお祭りは、国内でも大変珍しい神事です。

# 協力隊って何してるの？

## 活動紹介

遊佐の風景を見つめる。「遊佐町いまむかし風景写真コンクール展」を開催しました！

鍋内



1月6日～14日、「遊佐町いまむかし風景写真コンクール展」を開催しました。この写真展には、町内外から集まった700点以上の遊佐の「いま」と「むかし」の写真が並び、のべ650人の方々にご来場いただきました。たくさんの写真に、じっくりと向き合う来場者の方々の姿が印象的でした。また、同会場では、「いま」の遊佐の風景写真について審査員と来場者による審査・投票を実施し、「10年後に残したい遊佐の風景」が選ばれました。



展示会場の様子



大賞作品「洗沢川春景」  
佐々木 吉治(酒田市)

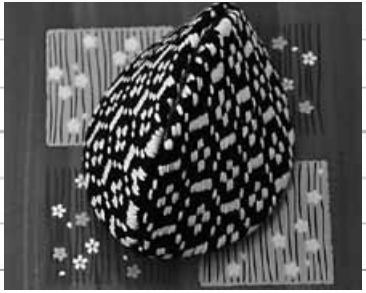
## 福岡の活動ノート 「情報発信業務」について

地域おこし協力隊の業務は、大きく二つに分かれています。一つは、鍋内隊員と坪沼隊員が行っている「集落支援」。特定の集落に入り、農作業・行事など集落の人たちと一緒に活動しています。もう一つは、私と後藤隊員が行っている「情報発信」。今回は、この情報発信についてご紹介します。



▲カメラは情報発信の第一歩！

### (1) さまざまな形の情報発信



▲遊佐刺し子の一枚。特産品を魅力的に撮るのは常に真剣勝負。

この「ゆざのみ」の発行はもちろん、ホームページ・ブログ・SNSなどいろいろな方法を模索しながら発信しています。私は、写真やイラストが得意なこともあり、ゆざのみの写真やイラストをはじめ、「遊佐町特産品カタログ」「ふるさと納税特産品リスト」に使う写真を撮影したり、各種イベントやキャンペーンのチラシづくりなども行っています。



山形会場での避難者相談・交流会にて。ゴールデンウィークの「親子保養ツアー」に参加してくださったご家族とも再開できました

昨年10月30日の「やまがた避難者支援協働ネットワーク」の意見交換会では、主に「心のケア」や「孤立防止」というテーマで県内各地の支援団体の方々と話し合いました。放射線に関しては、国の基準や数字での安全性を説くばかりでなく、捉え方はそれぞれなのだという現実を認めて対策を考えようとする気運に、ようやくなってきたと感じました。9月20日の米沢と11月8日の山形の二つの会場で開催された避難者相談・交流会には、『空き家利活用多機能型住宅(通称:「広野の家」)の施設利用と、町の移住定住施策の説明を中心に参加しました。

遊佐町へ、  
避難者家族を  
呼び込み隊！

坪沼



域学連携  
「絵葉書プロジェクト」



福岡

5月、9月と遊佐町に来て遊佐の湧水資源を調査した岩手県立大の「地域おこしを学び隊！」(通称・チーム☆遊佐)が、地域おこしの一つの形として、「絵葉書」を作成しました。絵葉書を遊佐町民から「町から出ている人」や「町外の知人」に送ってもらおうことで、交流を促したい、という思いが込められています。第一弾の絵葉書は、遊佐町の成人式案内に同封されました。

また、右記「いまむかし風景写真展」での来場者特典として配布しました。今後、役場や郵便局でも順次配布していく予定です。この機会にぜひご利用ください。



学生が作成した絵葉書の一部。白黒だと伝わりにくいですが、遊佐町の昔の写真と今の写真を比較することができます



▲役場各課への聞き取り調査中。

## (2) 情報発信の現状把握

町の情報発信の現状を把握するために、今年度は、情報を受け取る側の町民の方へ「町の情報発信に関する町民意識調査」を、情報を発信する側の町役場へ「庁舎ヒアリング」を行っています。「町民意識調査」は、無作為抽出した町民を対象に、町から発信される情報をどのように得ているのかを明らかにするためのアンケートを行いました。「庁舎ヒアリング」では、町役場各課を回り、現状の情報発信の内容と方法、そ

して課題を聞いています。

この調査結果から、より効果的に町の中での情報の授受がなされるよう、課題に対し解決手段を提案していく予定です。

## (3) 地域おこし活動しながら情報発信

協力隊のひとつの特徴として、情報発信を行う「ネタ」を自分たちで作る事があげられます。イベントを企画したり、特産品の開発を手伝ったり、遊佐の魅力を引き出せるような企画を立て、情報発信に活かしています。



▲上記、岩手県立大生との連携もその一つ。



当日会場には町内外から300人を超える来客があり、国際交流協会ブースも大盛況でした

異文化交流で地域おこし第二弾として、昨年の12月7日に開催された遊佐ブランド推進協議会主催「遊佐町フードフェスタ2014」に参加しました。遊佐町国際交流協会の協力のもと、遊佐町・酒田市在住外国出身者の友人らとともにフィリピン、タイ、ブラジル料理を出店。料理の材料には遊佐産の野菜やもち米、そば粉など「遊佐産」にこだわりました。メンバー一同来場者との交流を楽しみ、また母国の料理を喜んで食べてくれる様子に感激していました。身近な食材で異国料理が作れるということを、多くの人に知ってもらえたのではないかと思います。

遊佐町と  
異国のコラボレーション



後藤



# 酒粕ししび

～百薬の長～

日本酒を造るときの副産物である酒粕。酵母やタンパク質、ミネラル、ビタミンB群、アミノ酸、食物繊維などを豊富に含み、健康や美容に良い食品として知られています。更に、普段の料理に少し加えるだけで、料理にうま味と風味を与えてくれます。

## 酒粕炊き込みごはん

材料 4人分

米	2合
ニンジン	30g (小1/2本)
ゴボウ	70g (約1/4本)
鶏むね肉	100g
薄揚げ	1枚
酒粕(練り粕*)	30g
だし醤油	大さじ1
味噌	小さじ2
塩	小さじ1/2



※板粕の場合は溶けにくいので、さいの目に切って加え、炊き上がり後にしゃもじで混ぜながらつぶす。

1. 米をとぎ、30分間水に浸ける。
2. 具材の準備  
ニンジンは千切り、ゴボウはささがき、鶏むね肉は細かく切る。薄揚げは油ぬぎし、縦半分に切り、5mm幅の細切りにする。
3. 器に酒粕、だし醤油、味噌、塩を量り入れ、よく混ぜ合わせる。
4. 1の水を捨て、2合分の目盛りまで水を加える。3の調味料を加え、よくかき混ぜて調味料を溶かす。
5. 2の具材を4に加え、よく混ぜ合わせたら、炊飯器のスイッチを入れる。
6. 炊き上がり後、10分ほど蒸らし、全体を良くかき混ぜて完成!!

## 即席粕汁



普段の味噌汁をいつもより少し薄めの味付けにし、酒粕をほんのちょっと加えるだけで即席粕汁の完成。減塩にもなり、寒い冬におススメの体を温める簡単レシピです。

杉

勇

東北泉

“しぼりたて”  
純米生原酒

酒米「美山錦」を使用した、しぼりたて生原酒。冷やに氷を浮かべて「氷頭なます」と。ほんの少しだけ水を加えてぬる燗にし、「たらこ炒り」とも。



山卸生酏特別純米  
“出羽燦々”

県産の酒米「出羽燦々」を用いて「山卸し」を行い、生酏づくりで丁寧に醸された純米酒。熱燗で「ハタハタ田楽」や「ごんぼ炒り」などとともに！



「遊佐」と楽しむ旬の酒

仕込み一号 純米  
“しぼりたて”生

新酒らしいフレッシュな味わい。金沢酵母由来の爽やかな香りと心地よい酸味が、スイスイと舌を進めます。熱々の「寒たら汁」でもう一杯！



雄町純米

“ちよっとおまち”

最古の酒米とも言われる雄町米を使用した純米酒。米の優しい甘みと旨みが、じんわり染みわたります。ぬる燗で「昆布巻」、「棒だら煮」と一緒に。



「ゆざのみ」とは…漢字にすると“遊佐の実”。果実の中に種があるように、遊佐のおいしさが詰まった「ゆざのみ」を読んだあと、みなさんの中に食への興味の芽がでるように、との思いが込められています。