おかげさん

2025 年 10 月 秋　vol.116

～造り手の想いを伝えたい～
直輸入ワイン＆こだわり食品の店
Vin Santé ばんどう酒店
TEL: FAX　06-6681-1710

　お彼岸を過ぎると、本当に涼しくなるもんですね。昔の人の知恵や自然との寄り添い方には、多くの学びがありますね。ようやく過ごしやすくなりました。皆さまいかがお過ごしでしょうか？

いざ、山形へ

出羽桜酒造さんから、「今、蔵人と一緒に無農薬で米を育てて、その米で酒を造うろと思うので、ぜひ収穫しに来てください。」とお誘いがありまして、面白そうなので行ってきました。稲刈りもですが、実は以前､大雪渓で蔵人だった本野さんが､今は出羽桜酒造にいるので、会いたかったのもありました。また、お米でお世話になっている、菅野農園も近くなので、合わせて行くことにしました。

1 年目から見事な圃場

出羽桜酒造の田んぼは、草もほとんどなく、見事に黄金色に稔っていました。この田んぼを指導したのは、写真の森谷さん。なんと、有機農業の匠として、県から認定されている方でした。

右：匠の森谷さん
左：出羽桜の結城さん

田んぼには、もみ殻と酒粕を醗酵させたものだけを堆肥として入れます。酒粕に残った酵母がまた田んぼで活躍するそうです。「田んぼ（米）とお酒は、同じものから出来ている！」がコンセプトです。
刈り取った稲わらは、近くの畜産業の方が取りに来て、牛の餌になるそうです。余すところなく循環しています。

どんなお酒にするの？

米が無農薬なので､削りすぎるともったいないので、

このお酒の場合は、あまり磨かず、でも雑味が出ないようにゆっくりと、醗酵時間を長く引っ張りながら醸していく予定だそうです。ラベルには月を表現するそうで、それは、月とお酒はとても関係が深いからだそうです。昔は、月の満ち欠けを見ながら農業をしていて、満月の時に種を撒くなど言われています。また、中秋の名月には、盃に酒を注いで、そこに月を映してお酒を飲む、など風流ですよね。お酒になるのは、来年 1 月か 2 月頃です。どうぞお楽しみに。

新たな出会い　～もったいないを逸品に！～

右：森谷あかねさん
左：娘の日南子さん

森谷さん家のお嫁さん、森谷あかねさんは、福岡から嫁いで来た時、ほんの少しのキズや、一粒の脱色だけで廃棄される果物の多さにびっくりしたそうです。何とかならないかと、ドライフルーツにすることを思い付き、個人事業としてはじめました。手伝ってくれたのはママ友。小さな子どもを抱えながら奮闘し、挑戦と失敗を繰り返しながら 8 年かけて設備を整え、12 年の歳月を経て昨年、法人化しました。温暖化の影響で、農作物の収量も品質も不安定な昨今。「少しでも農家の力になり、食べる人にも喜んで欲しい。」そんな想いが詰まっています。また、自由な時間で働けて、女性の活躍を応援しています。

たぶん日本初！？の房ごとレーズン

試食させてもらって、一番よかったと思ったのが、この房ごとドライにしたブドウです。アメリカ産やチリ産は見たことありますが、国産は初めて見ました。ベリー A というワイン用のブドウは種ありです。ブドウの味が濃く、キレイな酸味が食べ飽きしません。種がアーモンドのようにカリカリした感じもまたいいです。種なしのシャインマスカットも、さすが王様の味わいです。ワインや紅茶のお供に、またギフトにもいかがでしょうか。ぜひおためしくださいね。旅はつづく。【坂東武子】