

## 農と醸造発酵の技術活用によるユートピア 一ノ蔵農社だより No.27

### ■ ラムサール・フェスティバル 2009 開催



パネルディスカッションの様子

を深めていただくことを目的として 1 月 30、31 日にラムサール・フェスティバル 2009 が開催されました。

30 日には、一ノ蔵とも縁の深いあん・まくどなるとさん(国連大学高等研究所の地域ユニット所長)が、『ラムサール条約を地域にどう活かすのか』と題して基調講演を行いました。昨年韓国で開催されたラムサール会議で、日本・韓国共同提案の水田の生物多様性向上に注目した「水田保全決議」を活用した地域水田農業の振興は画期的なこと。また、今までの環境に関する決議は全て欧米の主張に沿ったもので、今回は特に“自然と人間の共存”をアジア型の自然保全の考えとして主張された、市民参加の画期的なものとの報告がありました。また、3 つの湿地が位置する三市の大崎市長、栗原市長、登米市長による鼎談が行われ、三市がそれぞれの特徴を活かしながら、互いに連携を図ることで一致しました。

2 日目の 31 日には、ラムサール登録湿地周辺の小・中学生による「こどもラムサール」が行われ、指定地域の 3 つの小学校での取組み等について、素晴らしい発表がありました。午後からは「ふゆみずたんぼ」などに取り組む若手農業者のパネルディスカッションが行われ、一ノ蔵農社から松館も参加し、環境に配慮した酒米栽培の取組みを話しました。

一ノ蔵では、このような環境活動を応援しており、今年も「ふゆみずたんぼ」で栽培されたお米で仕込んだお酒を販売します。この商品の原材料には、ラムサール条約湿地に水田を含めた地域として初めて登録された蕪栗沼・周辺水田に位置する、大崎市田尻の伸崩(しんぼう)地区で収穫された有機米ササニシキを 100%使用しています。原料からこだわった『一ノ蔵 特別純米酒 ふゆみずたんぼ 冬期湛水米仕込』は、秋頃発売の予定です。



ふゆみずたんぼ  
冬期湛水米仕込



農社の「ふゆみずたんぼ」

### ■ 「立春朝搾り」朝食に一ノ蔵農社栽培の大豆で作った豆腐提供



ラベルの手張り



立春朝搾りに参加した皆様

2 月 4 日は立春。恒例の 5 年目を迎えた日本名門酒会の“立春朝搾り”イベントが開催されました。立春の午前零時からお酒を搾り始め、午前 6 時頃から名門酒会の加盟店が、事前にお客様からご予約をいただいた本数だけ立春のラベルを手張りします。10 時頃には自店に戻り予約者にお酒を届け、このお酒で皆さ

んに春の到来の喜びを味わっていただく企画です。今年の実績は12,686本で、全国での参加蔵39社の中で1番でした。ほとんど当日にお飲みいただくという面白い企画です。

当日は早朝のため、お越し頂いた加盟店とそのお連れのお客様約100名に手作りの朝食を食べて頂きました。その料理の中で、一ノ蔵農社が昨年転作で栽培した大豆“ミヤギシロメ”を地元の豆腐店で豆腐に加工してもらい、料理の1品としてお出ししました。農薬・化学肥料を使用しないこだわりの大豆で作った豆腐です。



農社産大豆で作った豆腐

今回は大豆のうまみが味わえるように“冷奴”で食べていただきましたが、皆さんの感想も「大豆の香りも楽しみ美味しかった」と好評でした。

## ■ 製造研修報告

1月と2月、農閑期であるこの時期を利用して農社の菅原と三浦は一ノ蔵本社蔵にて製造研修をして参りました。

実際に酒造りを経験してみて、それは本当に奥の深いものだと実感しました。酒造りは生き物を利用しているので、全く同じ酒を造ることはかなり難しいそうです。同じ条件で仕込んだとしても、その年の気候によって酒質が微妙に変化します。もちろん原料米によっても酒質は異なりますが、その原料米への吸水のさせ方、麴の温度管理、麴菌や酵母の特性、もろみでの管理等々、実に様々な要因が複雑に絡み合って日本酒は造られます。

櫂棒（かいぼう）を使ってもろみをかき混ぜることを櫂入れと言います。櫂入れひとつをみても何種類か方法があるのですが、職人達がもろみ状態を考慮し最善の状態を維持できるような方法、タイミングで櫂入れを行っています。もろみに限らずすべての工程において、職人達はその時の状況を見極め、持てるすべての技術を凝縮して最善の管理を行っています。これが“手づくり”だと感じました。



麴も人の手で管理しています



もろみの櫂入れ作業

研修した時には、ちょうど農社で栽培した蔵の華を100%使用した酒が仕込まれていました。それは本当にフルーティーな香りで、丹精込めて栽培した米が順調に酒に変わろうとしている場面を見ることができ、なんとも言えない感動を味わうことが出来ました。

## ■ 一ノ蔵農社米の仕込み状況

農社で栽培した酒米の特徴や、仕込み状況について本社蔵の南部杜氏 門脇豊彦さんにインタビューしました。

### Q.1 今年度の農社米の特徴、農社米の仕込み状況はいかがですか？

今年度の宮城県産米はやわらかい米が多いという特徴があり、農社米も同様の傾向がみられました。もともと硬い米である早稲の「こころまち」は、ちょうど酒造りには扱いやすい米で、「蔵の華」も同様に、やわらかめで扱いやすい米でした。「ササニシキ」は硬い米ではないので、少しやわらかすぎではあったのですが、「ササニシキ」特有の甘さを引き出すには丁度良かったですね。「トヨニシキ」はまだ仕込んでいませんが、大崎市内で限定販売する『大崎の米で仕込んだ純米原酒 一ノ蔵』に使用する予定です。農社米の仕込みはすべて順調です。



40%まで精米された農社栽培蔵の華(60%は米ぬか)

## Q.2 今後の農社へ要望はありますか？

一番の要望は、いろいろな品種を栽培して欲しいということです。原料米の供給だけでなく、いろいろな品種を栽培し、栽培方法の模索をして積極的にデータ収集をして欲しい。農社のメリットとして、一般農家と違い、試験栽培でのリスクは自社で負担できます。地元の酒米研究会とも協力し合って積極的に試験栽培を行い、良い結果が出れば酒米研究会に情報をフィードバックして欲しいですね。製造で新たな品種の試験醸造を行うことはいくらでもできます。稲作は一年に一度しか挑戦することができないので、少量ずつでも色々な品種を栽培してほしいです。

## ■ 桜井会長が「全国農業参入法人連絡協議会」の会長に再選される



桜井会長の就任挨拶

2月18日、19日に東京にて、農業参入企業向けに今大きく変わろうとしている日本の農業政策の研修会が開催され、農水省の政策担当者の説明と意見交換が行われました。それに先立ち協議会役員の1期目2年間の任期が終了。全国5ブロックの代表による10名の役員と会長の改選が行われ、桜井会長が2期目の会長として満場一致で再選されました。任期は平成23年2月までの2年間です。

1日目の研修では、農地政策の見直しについて農林水産省の構造改善課長、経営政策課長など政策を作っている立場の方や部下の方から今後法案として国会を通る予定の諸政策の説明がありました。昨年末に農水省の政策として出された「農地改革プラン」では農地面積の減少を抑制する等での農地確保と、制度の基本を「所有」から「利用」への再構築とそれに関する予算など、改革についての関連法案を通常国会に提出し施行させるようです。各課長様は多忙で、説明終了とともに次の会議のため直ぐに離席。本日に超多忙のようです。

2日目は、農の雇用事業、認定農業者制度、制度金融などの説明と質疑応答が行われました。一ノ蔵農社は認定農業者の指定を受けていますが、地域によっては認定する立場の方の個人的な意見で認定を受けられないという全くビックリする様な現状も報告されました。農社としては、参入許可検討窓口の先ず設置と農地の面的集積推進をお願いしました。

研修会終了の挨拶は桜井会長がまとめられ、締めくくりは持論の①認定農業者の所得補償②食品メーカーの国産原料使用義務、③国民徴農制のお話をされ、皆さんから賛同の笑顔がこぼれ、政策など厳しい内容とは別な和やかな雰囲気でした。農業政策については詳細が決まり次第順次ご報告いたします。

## ＜ひとくちメモ「ラムサール条約湿地」とは？＞

1971年にイランのラムサールで開催された「湿地及び水鳥の保全のための国際会議」において、「特に水鳥の生息地として国際的に重要な湿地に関する条約」が採択されました。この条約は開催地にちなみ、一般に「ラムサール条約」と呼ばれています。

条約に加入する国々は、自国の湿地を条約で定められた国際的な基準に従って指定し、条約事務局へ通知することにより、指定された湿地は「国際的に重要な湿地に係る登録簿」に登録されます。これがいわゆる「ラムサール条約湿地」です。

ラムサール条約では、沼沢地、湿原、泥炭地または陸水域、および水深が6メートルを越えない海域などを湿地として定義しています。昨年10月30日にラムサール条約湿地に登録された大崎市の「化女沼」は、ダム湖では初めての登録となりました。日本では、2008年11月17日現在、登録湿地数37ヶ所、合計面積は約131,027haに及びます。



蕪栗沼 マガンの寝ぐら入り