

休耕田を活用した循環型有機農法で 美山特産純米酒を生産、販売

美山粹仙庵

山田 文男さん



山田 文男さん

姿を消しつつある美しい棚田を守りたい

南丹市美山町は美しい山々に囲まれた、谷あいの山里です。茅葺き屋根の家が250軒あまり現存する「茅ぶきの里」として知られ、町ぐるみで環境を守りながら、「日本一の田舎づくり」を目指しています。

田舎暮らしに憧れていた大阪出身の山田さんが、日本中の里山を見て回り、第二の故郷に決めたのはこの美山でした。大学教員の職を早期退職し、奥さんとともにこの地に移り住んだのは平成15（2003）年のことです。

移住後すぐに、築150年の茅葺きの古民家を景観の良い高台に移築して、季節料理店「美山粹仙庵」をオープン。翌年には1日1組の限定の宿を同所で開業しました。美山の四季を楽しめる美しい眺望はもちろん、地元農家が作る有機朝取り野菜をたっぷり使った料理や、有機栽培米を炊いたごはんが好評で、特に美山産大豆で作った湯葉や豆腐料理はこの店の名物となりました。

野菜や米、大豆の仕入れなどで、地元の農家の人々との関わりが深まるにつれ、美山の農業が抱える問題もわかってきました。少子高齢化と人口減少による、不耕地の拡大です。農業の後継者が減り、美しい景観を作り出す棚田が、姿を消しつつありました。

「なんとかして、この美しい棚田を守りたい」。その一心で山田さんが立ち上げたのが、美山ならではの循環農法で米を栽培し、地元の特産となる純米酒を生産するプロジェクトです。

美山ならではの循環型有機農法で作付け

山田さんが提案したのは、「茅葺き屋根をふき替えるときに出る、古い茅を肥料にして土壌を肥やす。そこで米を栽培し、収穫後に出たわらを茅葺き屋根に活用する」という、美山ならではの循環型農法での米の作付けです。化学肥料を必要としない有機栽培で、この地域で昔から連綿と受け継がれてきました。もちろん、米の栽培には休耕地を貸してもらい、美しい棚田の復活を狙います。

純米酒の原料となる酒米には、おいしい純米酒ができ



家族ぐるみで田植えに参加する「和く輪く倶楽部」のメンバー

農林水産物の活用

ると定評があり、「美山」の名称が入った長野県の「美山錦」を選びました。仕込みに使用するのは、地元を流れる由良川の源流から汲んだ水です。

美山町ですでに販売されている2銘柄の酒類と差別化を図るため、醸造アルコールなどを一切使用しない、無濾過の純米原酒として製造、販売することにしました。

築いてきたネットワークで実現した純米酒づくり

山田さんが美山町で栽培した米で純米酒を作ることを選んだのは、たくさんの人々との出会いと、それをもとに築いてきたネットワークが大きな役割を果たしています。

まず、きっかけとなったのは、現在杜氏として世界的に活躍するフィリップ・ハーパーさんとの9年前の出会いです。ハーパーさんは、日本で高校教員をしていた時に純米酒の魅力に魅了され、杜氏をめざして修行中でした。ある



完成した「和く輪く京美山」ラベルは京都商工会議所会頭賞を受賞しました。

利き酒会でハーパーさんと意気投合したのが縁で、ハーパーさんの日本酒づくりを応援する仲間で作るサークル「和く輪く倶楽部」に、山田さんも参加することになったのです。

その最初の活動では、京阪神から集まった仲間たちが滋賀県で栽培した酒米をフィリップ・ハーパーさんが仕込み、その名も「和く輪く」という純米酒を生み出しました。次に作ったのは、山田さんの経営する飲食店で出すオリジナルの原酒「美山粹仙」です。



酒造りに協力したメンバーが集まった利き酒会。前列中央が杜氏のハーパーさん。

「和く輪く」シリーズの第2弾として山田さんが企画したのが、美山特産の純米酒づくりです。ここでも「和く輪く倶楽部」のメンバーが酒米栽培に協力するとともに、美山の米農家や美山の茅葺き職人の方たちとも連携することになりました。平成24（2012）年4月から美山町の檜原、和泉、鶴ヶ丘地区で作付けがスタート。ハーパーさんの仕込みにより、同年暮れに美山産純米無濾過生原酒「和く輪く 京美山」が誕生しました。

販売の拠点となる酒店を美山にオープン

「和く輪く 京美山」は、やや辛口で、酵母の香りが豊にひろがるすっきりとした味わいの銘酒に仕上がりました。山田さんは酒類の販売免許を取得し、築230年の蔵を改装して、平成25（2013）年、「和く輪く美山酒店」をオープン。「和く輪く 京美山」「和く輪く」「美山粹仙」を中心に、ハーパーさんが仕込んだ純米酒と世界の有機ワインを販売する拠点となりました。店舗を訪れる観光客に販売するとともに、全国の飲食店やホテル、旅館に営業を開始して、販路の拡大を進めています。「ハーパー氏のファンも多く、人気は上々です。みんなの輪で作上げた美山特産のおいしい純米酒を、世界中の日本酒愛好家みなさんに知ってもらえるよう、情報を発信していきたい」と、山田さんは抱負を語ります。

『「和く輪く 京美山」の評価が高まることによって、美山の農業に活気が出るといいですね。美山の人たちの誇りになるようなブランドに育てるのが目標です』。



築230年の蔵を改装してオープンした「和く輪く美山酒店」

事業概要

美山粹仙庵

<http://www.suisen-an.com/>

代表 山田 文男

業種：宿泊業・飲食業・酒類販売

創業：平成15年11月

住所：〒601-0777 京都府南丹市檜原大原谷81-1

TEL：0771-75-1625 FAX：0771-75-1625