

日本酒“おんな盛”が はぐくむ地域愛

にいがた美醸 主宰 村山 和恵

日本酒から日本文化へ、 好きが高じて活動が広がる

日本酒を楽しむ女性コミュニティ「にいがた美醸」を主宰しております村山和恵と申します。秋田県で生まれ幼少期を過ごしましたが、その後新潟県に移り住み、新潟県で育ちました。

現在は「にいがた美醸」の活動の他に、新潟青陵大学短期大学部で准教授をしております。私は経営学を専攻していましたので、大学では経営学的な観点で観光マーケティング、ホスピタリティ論などの科目を持っています。私のゼミは地域の観光とおもてなしを研究することがテーマで、ゼミ生と地元の観光地に出かけ地域文化に触れる活動などもしています。

そのほか新潟大学では、今年で6年目となる「日本酒学」という科目のお手伝いを非常勤講師として行っております。新潟県は“酒どころ”として情報発信をしていますから「高等教育機関でも日本酒を多面的に学ぼう」という機運が高まり、新潟大学、新潟県、新潟県酒造組合の3者がタッグを組み「日本酒学」という日本酒を対象を絞った学問が立ち上がりました。

日本酒がとても好きで、好きが高じて活動の幅が広がっていききました。「にいがた美醸」はもともと、日本酒を楽しむ仲間が集まり少しずつ人が増え、コミュニティとして活動が始まったのです。活動を始めた際の主宰が私でしたので、現在も私が主宰をさせていただいております。

広がりの中で2014年には「酒サムライ」という称号をいただきました。「酒サムライ」は日本酒造組合青年部が、日本酒および日本文化を国内外に広げる活動をする人に与えているものです。日本

酒の普及推進の活動を続けておりますと「にいがた観光特使」にも任命いただきました。

日本酒以外にも興味を持った私は、SSI（日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会）の「唼酒師」、さらに勉強を重ね「日本酒学講師」の資格も取得しました。「日本酒学講師」は「日本の酒の講師」で、焼酎や泡盛なども学んだインストラクター資格です。その後は、ANSA（全日本ソムリエ連盟）認定「ワインソムリエ」「ANSAワインナビゲーター認定講師」も取得しました。

興味はさらに日本文化にも広がり、「小笠原流礼法」を10年ほど学び、2020年に師範の資格を取得することができました。「小笠原流礼法」は、礼法の形だけ覚えるのではなく、根底の“なぜそうしなければいけないか”という心を学び、理解することを学びます。これが興味深いところで、そこには他者を思いやる気持ちが込められているということが理解できるのです。日本文化に関係することでは、新潟市の重要文化財、旧齋藤家別邸で節句飾りをつくる講座も開いています。

「^{こうち}巧遅は^{せつそく}拙速に^し如かず」をモットー に積極的にアウトプット

日本酒以外にも、いろいろなアルコールに触れることを楽しんでいる中で活動は広がり、文化的なことにも興味の扉が開き生活が豊かになっていると感じることができます。

日本酒に関わるイベント出演、雑誌の連載執筆、カルチャースクール講座の講師など、新潟県内はもちろん県外でもお声がけいただく機会が増えました。東京にある新潟県のアンテナショップでのイベントのお手伝いや、新潟県の観光人材を育てるセミナーの講師もさせていただいております。

村山 和恵（むらやま かずえ）……………

略歴

秋田生まれ新潟育ち。新潟青陵大学短期大学部准教授。新潟大学「日本酒学」非常勤講師。日本酒好きが高じて資格を取得し、講習会やイベントに関わるほか、2009年から女性のための日本酒コミュニティ「にいがた美醸」を主宰。2013年にいがた観光特使、2014年女性として新潟県初「酒サムライ」叙任。2020年に小笠原流礼法の師範を取得、2023年ANSA（全日本ソムリエ連盟）認定ワインソムリエの資格を取得するなど、活動の幅を広げている。



好奇心旺盛でいろいろ首を突っ込み、何でも体験して知識を身につけてきましたが、積極的にアウトプットすることも重要だと思っています。身につけた知識は使ってこそ、動いてこそです。それが地域のためであったり、地域の方々に楽しんでいただけることにつながるのならば、喜ばしいことと思っています。

私の好きな言葉、モットーに、中国の兵法書にある「巧遅は拙速に如かず」という言葉があります。この言葉に出会った時「こういうふう生きていこう」と思いました。“出来が良くて遅いより、出来が悪くても早いほうがいい。物事は素早く決行すべきだ”という、この言葉に出会い「考え過ぎて動けないのが一番よくない」と思ったのです。

この言葉を常に胸に置き「何でもとりあえずやってみて、形にする」「未熟な部分のご意見を頂戴する」「やってみなければ分からないこともある、失敗を怖がらない」「失敗は実は失敗ではない」そんな思いで行動に移し、ブラッシュアップを図り、今もいろいろな方にご意見をうかがいながら成長していると思います。

アルコールから見えてくる 尊い歴史や文化

日本酒の活動を始めて20数年経ちますが、始めた当時は女性がお酒を語る機会は多くない頃でした。大勢の前で堂々と「お酒が好きです」と言うとは何となくですが、不真面目に思われるというか、一段低く見られる雰囲気を感じていました。

しかし、世界各国にアルコールの文化はあります。日本でも各地に地酒があります。日本の地酒も、日本酒に限らず、焼酎や泡盛、ワインもあります。アルコールは長い歴史を歩んだ文化です。

そこを掘り下げることで、その国、その土地の文化が見えてくる。その国々の文化とともに歩んできた事実は、とても尊いことだと思っています。

日本酒のルーツは古くは稲作と密接に関わっており、お酒は神事には欠かせない物だったのです。そのお酒は、最初は巫女さんがつくっていたといわれています。穀物を口で噛み、壺などに出し空気中の酵母で発酵させる原始的な酒づくりだったそうです。今も結婚式の「三三九度」や、地鎮祭、上棟式、船の進水式やお祭りなど、私たちの生活にお酒のあるシーンが多く、それは一つの日本の文化だと思います。

現代の冷蔵庫事情や飲酒量の関係か、日本酒は一升瓶よりも四合瓶のほうが流通が多いと聞いています。しかし、その瓶に入っているのは、お酒という液体だけではありません。歴史、文化、人の思いなどがぎっしり詰まっています。それはとても尊く、そんな文化的な背景も、もう少し啓蒙していけたらと考えています。

酒蔵数も販売量も日本一の 「新潟の酒」

「新潟は酒どころ」という情報発信をしています。なぜならナンバーワンがいくつかあるからです。まず酒蔵の数が全国一多い県^{*1}なのです。県内には、上越、中越、下越、佐渡島と地域があり、あわせて89の酒蔵があります。

新潟県が“酒どころ”としてのブランド力を高めたのは、おそらく昭和50年以降で、その頃「淡麗辛口ブーム」が起きました。その前は、新潟の地酒は県内ではほとんど飲まれていなかったそうです。県内では兵庫県の灘や秋田県のお酒を飲むことが多く「新潟のお酒はあまりおいしくない」と

思われていたそうです。実はその頃まで新潟県の酒造業界では、灘のお酒のような『濃醇辛口で飲みごたえのあるお酒』を目指していたそうです。しかし思ったような風味にならず、大胆に『淡麗辛口』に舵を切ったのです。それが時代のトレンドとマッチして大ブームが起きたのが昭和50年以降。そこから新潟県は“酒どころ”としての知名度が高まったのです。

ただ、地酒がおいしい県は全国にたくさんあります。酒蔵も銘柄も多い新潟にいと、県外のお酒に接する機会がなかなかないので、私もカルチャースクールの講座や自主的に開くイベントでは新潟県以外のお酒もテーマに紹介しています。他を知ることによって自分のところの特徴もより際立ってきます。そんな機会も大事だと思います。

新潟県のもう一つのナンバーワンが成人一人当たりの清酒販売・消費量^{*2}です。と言いましても、消費量は年々減少しており残念な状況が続いています。アルコール市場自体の縮小も背景にありますが、大事な文化がなくならないよう啓蒙していきたいと思っています。

「お酒の味わいの地域差には面白さがたくさん！」

お酒の味わいに地域で変化があるのも面白く、新潟県は淡麗辛口です。大きくは辛口、甘口、芳醇、淡麗と分けできます。今は醸造技術が発達し、どこの酒蔵もいろいろなお酒をつくれる技術があるのに、なぜ地域差が生まれるのでしょうか。

そこには二つの切り口があると考えています。まずは使用している水の硬度、含まれるミネラル分の違いです。新潟県の水はミネラル分が少なく軟らかく感じるものです。その水からつくられたお酒は淡麗で軟らかく仕上がるようです。どんな水で仕込むかで地域差がでるようです。

もう一つは食文化、生活文化の違いにあると思います。地域ごとに愛される味、求めている味が違います。新潟県にも昔から味わいのバリエーションが豊富にあり、海に近い地域の食文化と山に近い地域の食文化、中には保存食の食文化もあります。同じ県でも地域ごとに求められる味が違い、お酒の味わいも全く異なってきます。酒づくりには水質やお米の種類も関係しますが、興味深いのは食文化の部分だと思います。

「都道府県別酒の強さマップ^{*3}」というものもあ

り、地域でのお酒の強さが比較できます。お酒の強さ、アルコールを分解する酵素の活性は遺伝の影響を強く受けるそうです。お酒に強い遺伝子を持つのは北海道、東北地方や、四国の高知県、九州地方の鹿児島県辺りです。その地域で愛されるお酒の味を知ることは、その地域の食文化や生活文化を知ることにつながる面白さが、たくさんあると感じます。

「酒を愛する新潟の女性が集まり「にいがた美醸」が結成される」

ここからは「にいがた美醸」主宰の立場で話をさせていただきます。新潟県は“酒どころ”として有名だったのですが、周囲に日本酒と一緒に楽しむ同年代の友達がなくて残念だと思っていました。それでも一人で夜な夜な酒場に足を運び、カウンターで手酌酒を楽しんでおりました。当時は、女性一人の酒場での手酌酒は珍しかったのですが、居酒屋の大将から「この食べ物が合う」と飲んでいるお酒に合うものを教えてもらい、色々なお酒の話をしたりと、それはそれで楽しく過ごしていました。

しかし女性一人だと「寂しそう」「やけ酒かな」「男に振られたかな」など訳ありに見られることがあり、「米、酒は新潟県のキラーコンテンツなのに、なぜそう見られるのか」「そこで生活する人が気軽にお酒を飲む文化がないと、酒どころと言えず、外向きの情報発信もできないのではないか」と、疑問がわきました。そんな中で、一人酒を楽しむ女性と出会いました。その女性は、私がよく座るカウンターの反対側に座っていることが多く「あの人、今日も来るかな」と気になりはじめ、居酒屋のイベントで初めて話をしたのです。その女性も私が気になっていたようで、意気投合して二人で夜な夜な「今日はあそこに行く？」と誘いあって一緒にしていました。

やがて仲間が二人、三人、四人…と増えていき「新潟県で女性でも気軽にお酒を飲める環境ができたらいいにね」とサークル活動を始めることになりました。それが活動の原点です。女性らしい名前にしたいと「にいがた美醸」としました。

2009年に五人で始めた活動は今年で15年目となりました。会員も口コミで増えていき現在約120人おります。アクティブに活動しているのは3分の1くらいの人たちですが、それでもうれしいこと

だと思っています。

「お酒の味わいをいっそう深くする、酒蔵見学や地元体験」

日本酒を楽しめる場をつくりたいという私の想いから始まった活動は、酒蔵を見学してつくり手の方のお話や思いを聞いたり、地元の人も利用する市場で買ったものをつまみにお酒を楽しんだり、浴衣を着てお出かけをしたりと、広がっています。他にも調理室を借りて旬の野菜でおつまみクッキングをしたり、いつまでも健康でお酒を楽しみたいとランニングチームをつくったりもしています。酒芸（手芸）部や和太鼓部「酔龍」の活動もあります。

一番人気のコンテンツは酒蔵見学です。お酒のつくり方が理解できるのもそうですが、つくり手の思いに触れられるのが魅力です。見学した酒蔵のお酒を飲んだ時は、そのお酒のストーリーやエピソードを思い出し、回りの人に話したくなります。

酒蔵見学では、自分の生活圏を離れて足を運んび、その土地の空気を感じ、つくり手の思いを感じ、見学後には必ず地元の食材を出すお店でランチをとり、お世話になった酒蔵のお酒と一緒にいただく。そんな体験が「地域を感じる」につながります。地域と人の思いを肌で感じる体験が記憶に残ってストーリーになり、お酒の味わいをいっそう深くする。楽しみを広げる活動なのです。

89ある新潟県内の酒蔵のうち、すでに60以上を見学し、群馬県、埼玉県、山形県の酒蔵にもお邪魔しました。

「念願の自分たちのお酒 愛着わく「おんな盛」が誕生！」

酒好きの私たちは「自分たちでお酒をつくりたい！」という願望を持っていました。業界関係の方からお声がけいただき、活動5年目でその願望が実現することになりました。酒蔵でお酒を仕込めることになったのです。

使用するお米も、自分たちで田植えを行いました。「五百万石」という酒米を選び、棚田での田植えをし、その後には脇で宴会をしました。もちろん稲刈りも行いました。酒蔵に入り、担当の杜氏のお話を聞きながら搾りに立ちあいますが、できるまで待ち遠しく思えました。決して華やかな作

業ばかりではありませんが、この体験は地域や地元への愛着がわくものでした。

自分たちで瓶にラベルを貼り、パッケージングもする。そうやって5周年記念のお酒「おんな盛」ができあがったのです。関わった皆さんもとても楽しそうで、感動以外の何物でもなかったのです。そんなみなさんの様子を見ることができるのは、私自身もとても嬉しいことでした。

今でも「おんな盛」は5年に一度、1,200本から1,300本ぐらいつくって販売しています。

「一人ひとりが自己実現 会員から広がる活動あれこれ」

活動はさらに広がります。120人の会員の中には、いろいろな趣味や特技を持つ人がいます。主宰である私がスポットを浴びるのではなく、会員一人ひとりが輝き、自己実現ができる。そんなイベントがたくさんあります。

公民館の調理室やガス屋さんのキッチンを借り、みんなで料理しておつまみをつくったり、野菜ソムリエの資格を持つ会員に、旬のお野菜でおつまみをつくるイベントを開催してもらったり。みんなでワイワイお料理をつくりながら、できあがったお料理を囲み、みんなでおいしく飲んで食べる。これはお料理クッキング講座ですが、それに限らずテーマを決めたお酒の会を行っています。

「にいがた美醸」を立ち上げた頃も今も、私が心に決めているのは、“ただ飲むだけの会にはしたくない。参加した人が、少しでも日本酒と関わる生活が楽しくなる知識や方法などを持ち帰ってほしい”ということでした。

テーマを決め、ただ飲んだくれる会ではないと認識してつきあってもらうよう努めた結果、特技を持つ会員が「私はこれをやりたい」「これはできるかな」と、考えてくれるようになりました。

日本酒が好きな方は、日本文化も好きな方が多いようで、和太鼓の部活動が10年前に誕生しました。あるご縁で和太鼓を教えてください方と知りあいになり、体育館に通ってみんなで和太鼓を習いはじめました。「にいがた美醸5周年記念パーティーで、みんなで太鼓を叩こうよ」という話になり、練習も続け、パーティーが終わった後も活動が続きました。和太鼓部「酔龍」は今年で10年を迎えます。

「酔龍」には下半身麻痺になった車椅子の会員の

方もいます。「太鼓を叩きたい」「お酒も好きだし入りたい」と言って、車椅子で皆さんの前に出て一緒に活動しています。自分でできることをやるのに喜びを覚え、病院のドクターも驚くぐらい麻痺から回復しています。活動がリハビリになっているようです。

「にいがた美釀」は会員一人ひとりが「こんなことをやりたい」と自由に話せる雰囲気があり、それがどんどん形になっています。「酒芸部」では、酒蔵の手ぬぐいを使ってがま口をつくったり、前掛けからバッグをつくったりしています。健康的にお酒を楽しみたいとランニングや登山をする会、着物の着付けを習い、着物を着たまま街に飲みに出かける会などもあります。これらは地域に関わる、地域文化に触れる活動になっています。

他にも「新潟まつり大民謡流し」に出演し、冷やしたお酒をクーラーボックスに入れ、休憩時に「燃料（お酒）」を補給しながら楽しく踊ったり、「女性でもお座敷遊びをしたい」という意見から、年1回、新潟の花街の芸妓さんをお座敷遊びの会も行いました。積極的に楽しむことに貪欲でアクティブで好奇心旺盛な会員が多く、「みんな地域を楽しもう！そこで飲むお酒は格別においしい！」と思える活動を続けています。

「おんな盛」と「おとこ勝」そして「走る居酒屋」列車のメニュー開発も！

楽しいばかりの15年間でしたが、メディアから取材を受けるようになり、先日は地元紙の新潟日報で私たちの15周年記念酒「おんな盛（ごかり）」「おとこ勝（まさり）」をとりあげていただきました。「おんな盛」は「長者盛」という日本酒をつくられている新潟県小千谷市の『新潟銘釀』という蔵元をお願いをして5年ごとにつくっています。

15年目の今年は3回目の販売となりますが「面白いお酒をもう1種類投入したい！」という話になりました。「おんな盛」は芳醇旨口系で若干甘さを感じるお酒です。10年目の試飲販売でお客様から「辛口バージョンもあればいい」というご意見を多くいただいていたので、15年目は辛口バージョンの「おとこ勝」をつくりました。「おんな盛」「おとこ勝」と並べると語呂もいいですね。

「こういうことをやりたいので、また力を貸してください」と酒蔵と卸の方々にお願いして、それぞれ今年のゴールデンウィークあたりから1,200本

程度、販売しています。「おとこ勝」も好評をいただいています。

活動がきっかけとなり、新潟県内を走るJR東日本新潟支社の「のってたのしい列車『越乃Shu＊Kura』」という、新潟の景色を見て新潟の地酒を飲み、おつまみを食べて過ごす別名「走る居酒屋」のメニュー開発に協力させていただきました。会員の中には、管理栄養士や調理師の資格を持つ人もいて力を借りました。声をかけられ、頼られることで、会員も喜んでくれました。自分が好きなお酒のために何かができる、それが楽しくてどんどん輝いていく。それは、私自身も幸せに感じる場所です。この活動も今年で6年となりました。

活動を通じ育まれた発信源となる、地域愛や誇り

幅広い活動の中で参加する会員にどんな変化が起きたかという、何でも日本酒にくっつけて楽しんだ結果「新潟っていいよね」という地域に対する愛着心や誇りを育むことにつながりました。私がこうなってほしいと思ったり、狙っていたわけでは全くないのですが、活動、体験を通じて結果的にそうになりました。日本酒を通じて地域の文化に触れる機会を多く持った結果、新潟を自慢しなくなる状況が起きたと思います。

今はSNS時代ですから、そんな気持ちの発信源がどんどん増えるといいですね。私たちは楽しんでいるだけだったのですが、自分たちを育ててくれた地域のためになるなら…、地域のために力になりたい…という気持ちが芽生えたのです。

振り返れば結局、私が一番楽しんでいた、本気で楽しむ私をまわりの人が見て一緒に活動してくれたのだと思います。しかし利益だけを目指していたら、純粋に楽しめなかったかもしれません。

今年4月、『にいがた美釀』15周年記念の祝賀会を開くことができました。そこで「もっと若い層に啓蒙していかないといけない」という使命感が私の中に生まれ、若い人が楽しめるよう「にいがた美釀・若女将」の制度をつくりました。若い人たちに任せる部分をつくり、若い層にも活動が広がってほしいと思っています。

「美釀ネーム」で呼びあう仲間と、記憶に残る経験を

「にいがた美釀」の活動で特徴的な工夫といえ

ニックネームで呼びあうことです。日本酒を楽しみたい、日本文化に興味がある女性なら誰でも、ウェブサイトから入会申し込みができますが、入会の際に「美醸ネーム」と呼ばれるニックネームを本人に決めていただきます。社会的立場も年齢も関係なく、幅広い人たちがニックネームで呼びあって仲良く楽しくお酒を酌み交わすのです。やはり、お酒は人をつなぐものですね。

「五右衛門ちゃん」「カネゴン!」「ヒラリー」など、本名を知らなくても「美醸ネーム＝ニックネーム」で呼びあい、和気あいあい仲良くしています。「にいがた美醸」のイベント以外も誘いあって「行ってみない?」となっているのも、私にとってとてもうれしいことです。

もう一つ工夫していることは、あまり便利にし過ぎないことです。見学したい酒蔵は交通が不便な場所にあることが多く、貸切バスなどを用意した方が簡単で効率的ですが、可能な限り公共交通機関を使うようにしています。

酒の仕込みはたいてい冬で、特に大吟醸は一番寒い時期に行われます。そんな時期の酒蔵見学は、交通機関を降りてから雪をかき分けて歩き、やっとたどり着くこともあります。大変ですが、そんな体験が後々、お酒を飲みながらの格好のネタになりますし、記憶にも残るのです。いろいろな刺激に触れる体験は、強く記憶に残っているようです。

他には、ゆる～くつながる雰囲気や大事にしています。常にちょっとした遊び心やユーモアを持つ。ワクワクすることはとにかく形にしてみる。やる、やらないかの基準は、ワクワクするか、しないか。とてもシンプルです。

あとは、私があまりしっかりし過ぎないほうがいいようです。ちょっと抜けているほうがいいことも分かりました。みんな「大丈夫?」と助けてくれ、関わろうとしてくれる。もちろん頼ることはたくさんあるのですが、頼られた会員も喜んで活動してくれていると思います。

地酒という資源をフックに 展望は人が行き来する地域づくり

自己実現に向けて、積極的に一步踏み出す女性の姿を見られるのは、とてもうれしいことです。

新潟県胎内市を盛り上げたいという思いでコミュニティを開いた会員もいますし、出身地の新潟県十日町市の空き家を活用してカフェをやった

いとがんばる会員もいます。活動を通して地域を知り、地域に愛着を持ち、一步踏み出そうとする会員が増え、私も活動を続けてきてよかったと思っています。

今後の展望としては、お酒は歴史的にも人と人をつないできたものですから、日本全国に存在する地酒を、日本酒に限らずワインでも焼酎でも泡盛でも、その資源をフックに人間関係をつくりたい、人と交流したいと思っています。それで人が仲良くなる。さらに、いろんな人が地域を行き来できる。そんなことを日々、妄想しています。

まちづくり会社 「パッチワークAKIHA」設立

2021年4月にまちづくり会社「パッチワークAKIHA」を立ち上げました。地元で工務店を営む同級生が商店街の衰退を憂いて、学生や商店主を巻き込んだワークショップで何とか面白くできないか、ワクワクするまちにできないかと動き、私も呼ばれました。熱意に動かされ、出資者13人の完全民間出資のまちづくり会社に参加しました。

私が育った新潟市秋葉区は現在人口約7万5,000人で、昔は石油のまち、鉄道のまちとして栄えました。歴史や文化的魅力、有形無形などの地域資産は「点」としてありますが、それらを「線」としてつなぐ人や組織がなかった。そこでパッチワークの布のピースになぞらえて、針と糸で「点」をつなぐ役割を果たそうと立ち上げたのが「パッチワークAKIHA」です。

イベントや行政の委託業務も行っていますが、2023年11月に古民家をリノベーションしたゲストハウスをオープンさせました。最初は認知度が上がらず苦戦しましたが、徐々に外国人のお客様など多くのご利用をいただくようになりました。

いろいろ活動していますが、いつも遊び心を持ち、本気で楽しむことが未来をつくる力になり、本気で楽しむ姿を見て人は集まる。ワクワクは伝播する。ワクワクが広がって、人はどんどん輝く。そうやって地域は輝くのだと考えています。

〈出典・引用〉

※1：酒蔵の数が全国一多い県：国税庁『清酒製造業の概況（平成30年度調査分）』から新潟の酒蔵数は全国一多いことが分かる。資料の時点では酒蔵数88、2021年に1場（輸出専用）増え現在は89

※2：成人一人当たりの清酒販売・消費量：国税庁『令和3年度成人1人当たりの酒類販売（消費）数量表（都道府県別）』

※3：都道府県別酒の強さマップ：奥田昌子『日本人の「遺伝子」からみた病気になるにくい体質のつくりかた』（講談社／2022年）