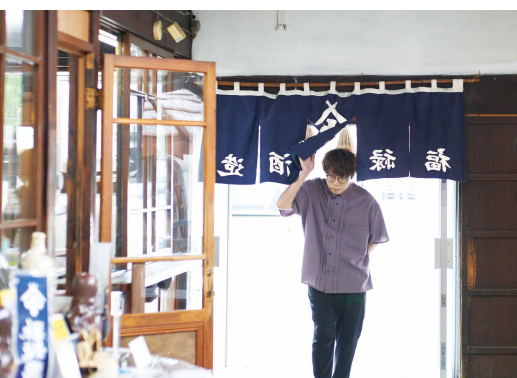
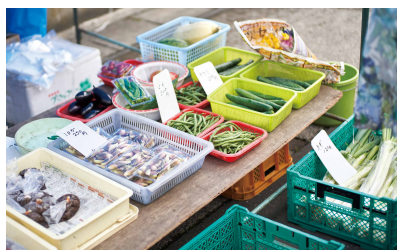




取材旅二日目の朝、早起きをして向かった先は秋田市から少し北に位置する五城目町。秋田県内でもっとも長い歴史を持つ朝市が有名な町です。取材当日は、偶然にも毎月2・5・7・0の付く日に開かれる朝市の開催日。新型コロナウイルスの影響で出店はまばらでしたが、旬の食材をはじめ、漬物、おやき、佃煮、生花など、さまざまな品物に秋田の風土を感じます。この朝市通り沿いにある一軒の酒蔵が今回の目的地。いまや全国に知られる日本酒ブランド「白水成」の蔵元、

五城目朝市と 福祿寿酒造

渡邊康衛(福祿寿酒造)

だまこ鍋／半田理人(シェアビレッジ町村)



福祿寿酒造です。16代目蔵元、渡邊康衛さん（41歳）にまずは蔵を案内していただきます。

五城目町酒米研究会

渡邊 創業1688年、来年333周年を迎えます。お米も五城目町酒米研究会というのを12年前に発足して、農家さん10人と一緒になって、米づくりから酒造りまでやろうということをお願いしています。現在うちの蔵で使っているお米の9割ぐらいは五城目産のお米です。お願いしているのは美郷錦、美山錦、秋田酒こまち、吟の精。田植えがだいたい5月の中旬、稲刈りが9月下旬から10月上旬。その間、毎月一回、蔵元、農業試験場の先生、JA職員、町も事務局をやってもらっているので町の職員とかみんなが集まって、田んぼを見に行ったりしています。人に田んぼを見られるというのは、自分の部屋を見に来られるような感覚に陥るので、農家さんが前の日すごくきれいにしてくれるんですよ。それが目的の一つでもあって、みなさん仲が良くないですけど、絶対お前のお米に負けねえと、ライバル心もバチバチで。うちに『一



白水成プレミアム』という商品があるんですけど、こちらの商品は、農家さんが刈り取ったあとのお米全部にデータ分析をかけて、その年に一番良いと思われるお米を使っているんです。もしかしたら毎年お米が変わるかもしれないし、連続でなるかもしれないし。**高橋** プレミアムに選ばれたと思うってみんな作ってるんですね。**渡邊** そうなんです。どうやって農家さんのテンションを上げていこうかなとか、もちろん価格もあるんですけど、価格以外のところでどうしていくかっていうのを毎年考えながらやっていきます。みなさん自分の米が一番だと思ってるんで。



渡邊 夏場の天候から気にして、米の硬さとか、今年どうなるかなっていうのを考えながら見えます。極端な経営の話になると、米が硬ければ米は溶けない。そうすると酒のとれる量が少なく、経営的に厳しい。逆に米が溶けるとその分、酒の量がとれる。同じ米の量から酒をとれる量が変わってくるんです。経営的には溶けたほうが当然、酒を多くとれるからいいけど、気をつけなければ味はだれるし。いろんなメリット、デメリットがあります。

高橋 その年その年で全然アプローチが変わってくるんですね。

渡邊 そうですね。最初はデータを集めますけど、実際やってみなければ。毎年一緒のことをやってますけど、もら

う材料がちょっとずつ違ってくるので、それがおもしろいところですね。

高橋 毎年飲み比べたくなりますね。同じ銘柄で飲み比べたい。

渡邊 感覚的に、ワインなんかはその年のヴァインテージも受けてやってますが、日本酒はなかなかヴァインテージって表現できないんです。蔵によってできるできないがあつて。いまは酒造りしてないときなので、がらんとしてますけど、うちは10月から酒造りが始まります。お水は自社の地下水を使っている、うちは硬水なんですね。だいたい日本全国、軟水だと思うんですけど、うちはたまたま。ご先祖様もこの水を使ってたと思います。硬水と軟水の違いは、硬水は栄養分があつて元気。



硬水で造るほうが抑えながら発酵させるというイメージで、軟水のほうが促すというイメージですね。

高橋 どっちがコントロールしやすいとかあるんですか？

渡邊 軟水のほうがしやすいです。わたしが蔵に帰ってくる前、東京農大の醸造学で勉強してきたのは、軟水で仕込む醸造法でした。だから最初の3年ぐらいは、水道水を使ってみたり、他からもらってきたりして、軟水で仕込んだんですけど。やっぱりやっていくうちに、なんでここで酒を造り始めたかっていうことを考えて。ワインだと良いぶどうを育てるために、いい土壌を探すじゃないですか。それと同じように、日本酒って実は米以上に水が重要なんです。良い水があったから酒造りを始めたんだっていうのが、本来の全国各地の酒蔵の原点。ということを考えてると、やっぱりうちの水（硬水）を使うしかないなと。酒の設計図も他の蔵とはちょっと違うと思いますね。麴の量とかお水の量とか。

高橋 昨日の英心くんの話とどこか繋がるなあ。

HIKOBÉ

蔵見学を終えて渡邊康衛さんが案内してくれたのは、蔵のすぐ向かい、2018年にオープンした福祿寿の新しいスペース「下町醸し室 HIKOBÉ」。全面ガラス張りのお洒落で開放的な空間は、かつてタンス屋だったという建物をリノベーションされたそうです。福祿寿のお酒が3種飲み比べできるセットとともに、さらに康衛さんのお話を伺います。

高橋 （十五代彦兵衛）美味しい！すごく飲みやすいんだけど、ちゃんと癖があるというか、ガシツと舌をつかまれる感じがありますね。

渡邊 硬水で仕込むことによって味の厚さというか、グツとくるものが感じられると思います。

高橋 ありますね。秋田の日本酒って、わりとさらっとフルーティで柔らかい

ものが多いじゃないですか。そう思うと彦兵衛はしっかりしてる感じがありますね。

渡邊 おっしゃるとおりです。

高橋 よかった、間違ってたかった。自分の酒知識でしかしゃべれないから

渡邊 真ん中のお酒（浦城）はうちの水ではなくて五城目の森山という山の伏流水の軟水で仕込んでます。

高橋 いただきます。あ、鼻に抜ける。ツンってしますね。

渡邊 ちょっとにぎりも入ってるので、味の濃さがあると思います。

高橋 味はもちろん美味しいんですけど、飲みながらクツと脳天に抜けていく感じがいい。硬水と軟水の差があるんですかね。

渡邊 そうですね。



HIKOBÉ（一白水成のここだけのオリジナル）
浦城（地元の酒屋さんのオリジナルブランド）
十五代彦兵衛（秋田県限定流通。五城目町酒米研究会のお米で造った純米酒）



高橋 軟水だからなのか、柔らかい感じとミルキーさがある。

渡邊 まさしく、醗からくるものだと。

高橋 舌の上ではミルキーで優しい柔らかさがあるんだけど、ツンと抜ける感じもあるからおもしろい。

渡邊 最後にこれ（HIKOBÉ）は、わたしの田んぼでできたお米で造った純米酒です。

高橋 いただきます。あー、美味しい。苦味……？一瞬苦味がとりますね。

渡邊 日本酒って苦いってないですよ。

高橋 変わってる感じがする。甘いとかではない。

渡邊 このなかでは一番酸味も強いですね。

高橋 うん、酸味も。なんだろ。まだ口の中に不思議な苦味みたいなのを感じる。なんなんでしょう。

渡邊 たぶんお米からくるものかもしれないですね。実は酒米じゃなくてあきたこまちなんです。ふつうに食べる一般米。

高橋 へえ。

渡邊 有機栽培で作ったお米なんです。

けど。飯米って、酒米に比べると溶けやすかったりして調整が難しいし、溶けたり溶けなかったりムラがあるんです。ですけど、自社田では飯米しか作ってなくて。せっかくだからそれで仕込んでみようって。

高橋 なんなんだろう。日本酒なんですけど、他では味わえない味がする。みんなも飲んで確かめてほしい。で、一周してから十五代彦兵衛に戻ってみると、彦兵衛が一番柔らかくてさらっとしてますね。

渡邊 それがアルコールが一番低いですね。

高橋 それもあるのか。この『十五代彦兵衛』という名前は？

渡邊 うちの父がいま十五代目の彦兵衛でして、代々渡邊彦兵衛を襲名しております。わたしは認められれば十六代目の彦兵衛で、戸籍の名前も全部変えるので。

高橋 へえー！

渡邊 父が十五代目彦兵衛になったのがいまから20年ぐらい前で、そのときに記念して作ったブランドですね。

高橋 康衛さんが戻ってこられたのはどれぐらい前ですか？

渡邊 17年経ちますかね。当時は焼酎

ブーム真っ盛りで酒屋さんに行っても秋田の酒なんか全然見向きもされない感じでした。

高橋 当時とはまた違うと思うんですけど、いまはまた違った意味で大変な状況ですよ。

渡邊 これだけ酒が飲まれなくなったのは初めてというか。震災のときも沈みましたが、今回の新型コロナウィルスの影響はそれ以上のショックでした。

高橋 そうですよ、世界的なものですもんね。

渡邊 けれどそのなかで、我々ができることは酒造りしなくて。酒造りをやめちゃうと米づくりもやめなきゃいけないし、みんな運動してくるので、酒造りだけはしっかり続けなければ町の産業が壊滅状態になってしまうかもしれない。

高橋 お酒も音楽もなきゃなくても生きていけるものって言われるじゃないですか。嗜好品というか。衣食住に関係ないみたいって言われがちだけど、ほんと？ほんとにいけないの？っていうスタンスを僕はやめちゃいけないなと思うんです。変な話、気持ちが病んだり考えすぎちゃって頭が痛くなったりとか、特に日本のような閉塞感の強い、なかでもひよっとしたらより閉塞感漂う秋田県という地域のおかげで、これまでだけお酒に助けられてきたか。どれだけ音楽に助けられてきたかって思ってる人が絶対いっぱいいるから。こういう逆境のときこそ作り続けることって、きっと大事ですよ。

渡邊 おっしゃるとおりです。

高橋 みんな、土から出る葉とか花の話をしがちなんですけど、その花と同じくらい根っこも大事ですよ。



持ちの問題とかって軽はずみに言う人もいますけど、そこを支えてるものが僕はこういう土の下の存在だと思うので、乗り越えたいですよ。

渡邊 おっしゃるとおりで。最初はね、酒がなくても、歌がなくても、って言えるだろうけど、だんだん日が経つにつれて、やっぱり必要とされるそのときのために、しっかり造っておきたいっていうのはありますね。

高橋 いつでも戻ってきていい場所を用意しておくというか。

渡邊 そうですね。おかげさまで、わたしもいま、まったく出張できない感じなので、家にもいるし会社にもいるし。子供たちは喜んでですけどね、妻なんかはそろそろイライラし始める（笑）。社員も、こんなに社長がいるのは初めてだっていうオーラが（笑）。でもこういうときだからこそやれることっていっぱいあって、会社の内部を変える良いチャンスだなと思ってます。

あと、社員に言っているのは、「コロナのせいにするな」と。何事も。「コロナのおかげにしよう」という話をして、コロナのおかげで良い酒になった、みたいなことを一つでも見つけられたらいいなと思ってます。





高橋 ここをオープンされたのはいつですか？
半田 2015年ですね。
高橋 それ以前はここは何だったんですか？
半田 ふつうの古民家で、ここで生まれ育った方が手入れをされていたんです。近年は暮らされてはいなかったんですけど、秋田市から通いながら手をかけお金をかけずと守ってきていて、でも、かなりご高齢で、通いながら維持管理していくのが難しくなりまして。後継者がおらず、残してもしょうがないから壊してしまおうってなったときに、この家にめぐり合った人たちがいて。それが自分の仲間なんですけど、こういう家を守っていくための仕組みを作ろうと。



ネコバリ岩

朝から日本酒をいただいて、良い気分な高橋優。少し、酔い覚ましも兼ねて、五城目町の馬場目川（ばばめがわ）という清流沿いにある、ネコバリ岩という巨岩を見に行くことに。高さ約6メートル以上ある巨岩から、杉、ブナ、楓など、さまざまな樹木が生い茂る姿はとても不思議な風景です。ちなみにネコバリとは漢字で「根古波離」と書き、岩の上を波のように根っこが張っていることが由来なのだそうです。なので猫とは関係がないようです。

無事に撮影（表紙写真）も終えたところで、ほどよくお腹も空いてきました。しかし向かったのは飲食店ではなく、五城目町の町村という集落にあるシェアビレッジという一軒の宿。明治時代に建てられた、かやぶきの古民家を再生したこちらのお宿で、五城目町の名物でもある、だまこ鍋を特別にいただくことになっていました。

管理人の半田理人さん（30歳）にお話を伺います。



高橋 へえ。こういう家を守っていく仕組み？

半田 「年貢」と呼ぶ年会費を納めた村民（会員）さんたちと一緒にここを共有しながら、みんなで泊まったりとか家の管理をする仕事をやったり、地域の行事に、いち住民のように参加させてもらって一緒に神輿を担いだりとか。そういうことができるような拠点でありプロジェクトとして、『シェアビレッジ』という名前で一緒に村づくりをしようと思えました。わたしも元々は、おもしろそうと思って年貢を納めてた側なんですけど、立ち上げた人たちとご縁があって、気づいたらここで一緒に働いていました。

高橋 都会に住んで田舎のない人が自分のふるさとみたいな場所を持てるっていうことですか。

半田 はい。そうですね。



高橋 泊まったりもできるんですよ？

半田 はい。ただ単純なゲストハウスっていうより、ここを拠点に一緒に村づくりしていこうと年貢を納めてくれた仲間が泊まるという感じですね。

高橋 僕も元々は山内村という村出身なのですごくうれしいです。ちなみにいま村民は何人くらいいらっしゃるんですか？

半田 いまは全国で2千人ちょいで。最初はクラウドファンディングで参加してくれる村民を募って860人くらい集まりまして、それからプロジェクトを5年間続けていくなかで徐々に増えました。年会費制なので離れていく人もいますけどね。

— そうこうするうちに、だまこ鍋の準備が整ったようです。

高橋 うわ〜美味しそうだ！

半田 きりたんぼ鍋は県外のみなさんもよくご存知だと思うんですけど、この辺ではみんなだまこ鍋なんです。きりたんぼ鍋はみなさんこだわりの強くて、何を入れないかやいけないとか、入れているいけないとか、そういう具材の縛りも強いように思うんですけど、だまこ鍋はそうでもなくて、僕は油揚げを入れるのが好きだったり、冬は白菜を入れたりする方も多いですね。

高橋 そうなんです〜。

半田 ちなみに僕は甘さが出過ぎるので白菜は入れない派です（笑）。



高橋 いただきます。あ〜もう、だまこが少し溶け出してる感じがうまい！ ちょ〜うどいい。セリもいただきます。あ〜もうめっちゃうまい！ ちょ〜うどいい菌応え。香りも。セリの香りって大事だと思うんですけど、出すぎるとセリだけの香りになっちゃうたりするじゃないですか。あ〜これ、すべてがいまちょ〜うどいい。めっちゃうまい。ネギもうまい。加減が大事だな。あ〜うま！



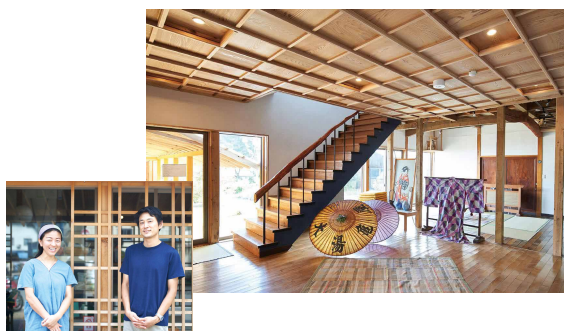


住所 北秋田市根森田字仲ノ又131
HP <https://www.oriyamake.com>

北秋田市

森吉山麓ゲストハウス ORIYAMAKE

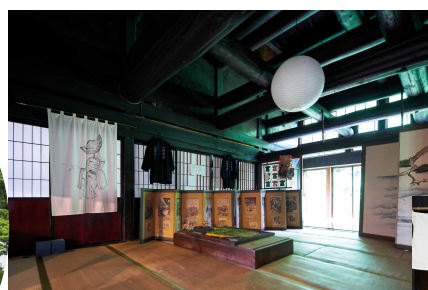
山奥に佇む長期滞在者向けの宿。予約は2泊3日からの受付けで、宿泊客の約7割が外国人。オーナーはマタギでもあり、森や猟の知識も豊富。冬は一面の銀世界、夜は満天の星空が楽しめます。自然とともにある秋田の暮らしを体感したい方には、特におすすめです。



鹿角市 Bar & Stay Yuzaka

歴史ある元旅館の建物をリノベーションした宿。サスティナブルをテーマに、食材やお酒、アメニティに至るまで、オーガニックにこだわっています。宿の向かいの共同浴場から引いた温泉もあり、ゲストハウスの粋を超えたホスピタリティが感じられます。

住所 鹿角市十和田大湯下ノ湯19
TEL 0186-22-4825
HP <https://www.yuzaka.info>



羽後町 阿専

山と蕎麦畑に囲まれた築160年の古民家をリノベーションした宿は「田舎のおばあちゃんの家遊びにきた」というイメージがそのまま形になったような懐かしさが漂います。何層にも重なる梁は圧巻！1日1組限定のため、趣のある建物を独占できてしまう贅沢な宿です。

住所 羽後町田代字尼沢140
TEL 0183-67-2202
HP <https://asen-abe.wixsite.com/asen>



横手市 Hostel & Bar CAMOSIBA

麴屋の娘さんが営むゲストハウス。元はお茶屋さんだった建物を仲間たちと改修。隣接する「発酵バー」では、発酵料理をはじめ、地元産の日本酒やオリジナルのハードサイダーなど、アルコールも豊富に取り揃えており、旅人やバーを訪れた人が交流し、醸し合える場所になっています。

住所 横手市十文字町曙町7-3 TEL 0182-23-5336
HP <http://camosiba.com>



八峰町 CRANDS

「大人の秘密基地」がコンセプトの1棟貸しコテージ。寝具は寝袋、食器や家具も厳選されたアウトドア用品、ウッドデッキで火を起こすこともできるなど、その場でキャンプ気分が味わえます。家族で、仲間で、カップルで……どう楽しむかはあなた次第！



住所 山本郡八峰町八森字椿台96-7
HP <https://crands-akita.com>

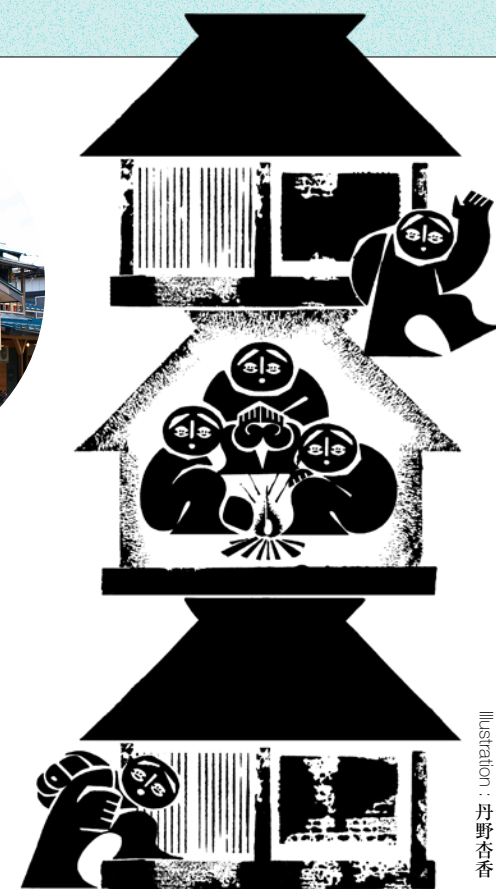


Illustration: 丹野 杏香

秋田の宿

秋田には、シニアビレッジの他にも、趣のある宿、多様な楽しみ方ができる宿など、個性的な宿泊施設がたくさん！滞在しながら秋田の風土を感じてみてください！