

空と大地の恵み：雪国の酒造り

新潟県は何世紀にもわたって酒造りの中心地でした。現在、新潟県は他のどの県よりも酒蔵の数が多く、淡麗辛口と呼ばれる、キレのある辛口でなめらかな後味の酒が人気です。雪国である新潟は、軟水、豊富な米、長く寒い冬という酒造りに重要な 3 つの要素を備えており、酒造りに理想的な環境を提供しています。

日本酒は、容積の約 80%が水であり、酒造りに使われる水の質が完成品に大きな影響を与えます。新潟の大量の降雪は、河川、井戸、湧水を軟水で満たし、好ましくない風味を与える要因となる鉄分、カルシウム、マグネシウムなどの溶存ミネラルを少なくします。また、このようなミネラルは発酵に使用する酵母の栄養となりますが、酵母が急速に発酵すると粗野な風味を生み出す要因となります。一方、軟水は発酵を緩やかにし、日本酒に軟らかく丸みのある風味を与えます。

もちろん、米も酒造りに欠かせない原料です。新潟県の農業の約 60%が米であり、米の生産量は日本一です。その理由は気候にあります。水田での稲作には大量の水が必要ですが、この水は新潟の豪雪地帯から供給されます。また、標高の高い場所の雪が解けて田んぼに移動する際に、雪は養分を運んで来ます。夏の気候も、日照時間が長く、平均気温が 24.5 度前後で、昼夜の寒暖差が大きいという稲作に理想的な条件を備えています。このような絶好の条件が揃うことで、秋になると重い茎が、垂れ下がるぐらい黄金色に輝く稲穂が実り、醸造タンクに向かう準備が完了します。

伝統的に、酒造りの季節は冬です。冷蔵設備が登場する以前は、新潟県の冬の気温はかなり一定していたため、酒造りの環境が安定し、蔵人たちは発酵に使用する酵母や麹菌（カビの種類）の活動をより効果的にコントロールすることができました。さらに、冬には労働力が十分にありました。農民は冬の間は土地を耕すことができないため、季節労働者として出稼ぎで酒蔵を手伝うという長い伝統があります。近代的な冷蔵技術によって通年の酒造りが可能になりましたが、酒造業者において冬は、依然として最も忙しい季節です。特に、伝統的な醸造方法として、雪室（ゆきむろ：雪で作る天然冷蔵庫）で酒を熟成させている小規模な蔵元にとっては、なおさらです。

十日町の蔵元は、雪国における酒造りの長い歴史の一部であり、近代的な機械と雪室熟成のような世代を超えたノウハウを巧みに組み合わせ、この伝統的な技術を確実に存続させています。