

和酒をめぐる／群馬県・土田酒造株式会社

次世代に日本酒が生き残るためのキーワード 「多様性」を表現する酒「シン・ツチダ」

和酒探訪家 池田 一郎



ひと昔前に比べて日本酒は確かにおいしく、そして酒質もきれいになっていきます。でも…。そこに疑問を呈して、日本酒の持つ可能性にチャレンジを続けている蔵があります。群馬県沼田市で明治期に創業者、現在は川場村で酒造りを続ける「土田酒造」です。その代表銘柄の一つ「シン・ツチダ」を初めて飲んだ人は、ちょっと驚くかもしれません。複雑にしてしっかりした米

のうまみ。それでいてどこかトロピカルでフルーティな酸もあつてクリア。くどくはない。そして飲み進めるほどになんだか楽しい……。確かにユニーク、他とは違うのですが、その理由はどこに？
対抗軸に昨今の主流としてこんな酒を置いたらどうでしょう。酒米

は山田錦。米を5割以上磨いた吟醸酒。思い浮かぶのは透明感のあるきれいな酒質。土田酒造6代目、現当主の土田祐士さんはこう思ったそうです。「それは作れるし、確かにおいしい。でも目をつぶって飲んだら、どこの酒かわからないだろうな」。だとしたら同じことをやって10年後に生き残れるのか。次の世代の若手にとって、それで日本酒造りは面白いと言えるのか……。

2013年に試験的に山廃仕込みに挑戦したのを契機に、土田酒造は2019年からは全量を純米生酏(きもと)造りに転換します。生酏造りというのは、酒造り初期の酵母育成時に必要な乳酸菌を、蔵付きのものが降りるのを待って取り込む方法で江戸時代に確立さ

れたもの。「シン・ツチダ」ではさらに酵母も無添加。やはり蔵に住み着いた酵母を取り込んで造ります。現代では乳酸も酵母も既存のものを添加して造りをコントロールするのが普通です。ですが「僕らは菌と対話しながら、菌に合わせるがゆえの難しさ」と面白さ。と同時に、蔵に住む菌は当然一様ではありません。それをワインの多様性を生むテロワールになぞらえて土田さんは「菌テロワール」と呼び、日本酒に「多様性」を与えてくれるものと考えています。

そしてもう一つ大きな特徴は原料米。地元群馬県産の食用米を使い、それをできるだけ削らずに造ります(90%精米)。その理由は、米

のうまみを丸ごと日本酒にすることと、原料を使い切ること。なのですが、面白いのはその「うま味」の中の「アミノ酸」。これまでの酒造りの中では雑味として削られてきたものです。土田酒造では米を必要以上に削らずに、それをうまく引き出す試みで、ならではのみ飲み応えと味わいを生んでいます。これもまた、日本酒の味わいの可能性を大きく広げていく試みと言えるでしょう。

土田酒造のラインアップには「研究醸造」と呼ばれる新たな試みのシリーズもあり、「シン・ツチダ」自体、毎年造りを変えていて「まだまだ過渡期」だとのこと。日本酒の近未来!?ぜひ味わってみてはいかがでしょう。

【筆者紹介】

池田 一郎 (いけだ・いちろう) 編集者・ライター。和酒については、日本酒や焼酎から泡盛、ワイン、ビール、ウイスキーまで：ジャンルや飲み方を問わず愛好。蔵元やブリュワリーめぐりを楽しんでいる。

