

地域と酒



特集 地域の色を醸す

(左) 水戸部稲造代表 水戸部 朝信さん
(中) 田麦野公民館長 村山 千代美さん
(右) 水戸部稲造社員第1号の長谷川 元さん

棚田で水戸部稲造が目指すもの

田麦野は、天童市の東部に位置する中山間地（標高400m）にある自然豊かな農村地域である。住民数は160名ほどで60〜70代の農家が多い小さな集落である。田麦野で作られている主な農作物は、米、そば、酒米だ。山の傾斜地に階段状に形成された田麦野の棚田で作られる米は、周囲の山々から流れる清らかな水をたっぷり吸収して育ち、昼夜の寒暖差で旨みがギュッと凝縮されるため、品質が良く美味しいという。しかし、平地と比べ傾斜や段差が多い棚田での米作りは手間がかかり、収量は半分以下のところもある。近年では農家の高齢化のみならず、イノシシの被害が増え、年々作付けが減少し、棚田の維持管理が難しい状況となっている。

そんな中「株式会社水戸部稲造」代表の水戸部朝信さんは、この田麦野で酒米づくりを始めた。酒蔵の農業部門である農業法人「株式会社水戸部稲造」を、平成30年に設立し、酒造好適米の生産に特化する。酒米作りを始めたきっかけは、棚田の景観に魅了されたこと、この田麦野で自分達が求める理想の酒米を作ることができると思ったことだったという。そして、将来的には日本酒もワインのようにドメーヌ化していきたいという。理想の酒造りと地元企業の地域貢献にとどまらず、これから田麦野という地域と共に新しい価値を創っていききたいとの想いで棚田に立っている。

ドメーヌとは

ブドウを栽培し、収穫した実を醸造し、それを瓶詰めにするという、ワイン製造の全工程を一貫して行う生産者のことをいう。日本においても米作りから日本酒造りまで一貫して行う生産者が増えている。

米づくりを通じて得た地域との融合、そして地域づくりへの醸成



1898年(明治31年)に初代水戸部弥作によって創業され、100年以上の歴史を持つ酒蔵。現在の水戸部朝信さんは5代目。

所在地：天童市原町乙7番地 ☎023-653-2131



無事に稲刈りが終わり安堵の笑みがこぼれる。



原料米:天童市田麦野産「出羽燦々」
精米歩合:55%,アルコール度:16度
※ネットの通信販売等で購入できる

収量を求めるよりも納得のいく米作りにこだわりたいという水戸部さん。今は、理想の酒米を作る技術を確立すること、そして美しい棚田を維持していくことに力を入れているという。酒造りの傍ら、棚田での米作りはそう簡単ではなく大きな失敗も経験したが、そんなときでも助けてくれたのは田麦野地域の方々だったという。

「田麦野で耕作放棄地の増加が心配される中、水戸部さんのように強い意志をもって耕作してもらえてとても助かる」と村山さん。村山さん自身も酒米を作り水戸部酒造に提供している。このように両者の想いが込められて造りだされる日本酒「たむぎの」は、田麦野地域の色を醸すお酒として注目されている。「将来的には田麦野の地域の方々々と混ざり合うような形でアグリツーリズムなどをしていけたら。」と語る水戸部さんであった。

棚田カード第2弾できました！

田麦野の棚田カード

現地で
Getしよう！



◇棚田カードに関する問い合わせ
山形県農林水産部農村計画課
☎023-630-2495

田麦野の棚田カードは、閉校となってしまった地域の小学校を利活用した交流施設「高原の里交流施設ぼんぼこ」で配布している。施設では、年間を通して親子で自然体験や音楽コンサート、田麦野に住む鷹匠の狩りの実演など様々なイベントが行われ活気がある。ぜひ田麦野地域に足を運んでみてはいかが。

◇田麦野の棚田カード配布場所

所在地：天童市大字田麦野 381 休館日：土曜
施設名：天童市立高原の里交流施設ぼんぼこ
☎023-656-2955