

拜啓 貴社益々ご盛栄のこと、お慶び申し上げます。平素は格別のお引き立てを賜り厚く御礼申し上げます。

さて、この度ご案内させていただきました『ナチュラルキモト』について、非常に沢山のお問い合わせをいただきましたので、本品に対する私の想いをお話させていただこうと思います。ぜひご一読くださいませ。

まず、価格設定についての話になりますが、昨今市場に流通している同業他社様の「生酛造り」の日本酒と比較しましても、『ナチュラルキモト』は高めの価格であることは重々承知しております。何故このような価格設定とさせて頂いたか、その根拠を端的に申し上げますと、「原料である有機栽培米の納入価格が高い」という所にあります。『ナチュラルキモト』に使用しております有機栽培米は、通常楯の川酒造で使用している慣行栽培の出羽燦々や美山錦と比べて、1俵（60kg）あたり約1万円も高い価格で契約農家さんに納めて頂いております。私がそれでも有機栽培米を使用したいと思った理由は後述しますが、まずは高価になる要因の一つである有機栽培における（リスク）と（手間）についてご説明いたします。

〈有機栽培のリスクについて〉

無農薬・無化学肥料による有機栽培を行う圃場の周囲には、隣接する慣行栽培米の圃場の農薬が飛散してしまうことを避けるために、「緩衝地帯」となる圃場を設ける必要があります。この「緩衝地帯」において収穫された米は、化学肥料や農薬は使用していないにも関わらず、有機栽培米と名乗ることはできません。つまり、1人の米農家さんが、自分のもつ圃場の100%で有機栽培米を収穫することは不可能なのです。また、「有機栽培米」と名乗る為には、同じ圃場で3年以上に渡って無農薬・無化学肥料での栽培を実施し、機関から認定されなければならないという規定があります。（1度でも農薬や化学肥料を使用すると、有機栽培の圃場には該当しくありません。）農薬の使用が制限されるために、慣行栽培と比較して病虫害の発生等によって収量が減少する可能性が高いという点も含めて、有機栽培は「経営リスク」と常に背中合わせの状態にあるのです。

〈有機栽培の手間について〉

山形県内において有機栽培に取り組まれている米農家さんの数は年々減ってきている状態にあります。酒田市内で見ると、米農家さんの総数約1300軒に対し、有機栽培を行う農家さんは10数軒ほどしか残っておりません。減少傾向にある要因としては、有機栽培は慣行栽培と比較して非常に膨大な時間と労力がかかる、ということが挙げられます。無農薬・無化学肥料とは簡単に言うものの、実際のところ、この農法の稲作りは雑草との戦いとなります。除草剤も農薬も散布できないことから、田んぼの中に入って雑草を手で取ったり、田んぼの畔（あぜ）の草刈りを行ったりと、まさに泥臭い人海戦術が繰り返られるのです。夏場の炎天下の中、「除草剤や農薬を使えば楽になる」という悪魔の囁きが幾度となく聞こえてくるのが容易に想像できます。

国内の農業全体を見ましても後継者不足・若者の農業離れが深刻化している中で、「有機栽培」という特別な米作りを続けていく農家さんは、なかなか特異な存在といえますか、良い意味で珍しい存在になっていくだろうと思います。厳しい状況の中、農薬や化学肥料を一切使用しない有機農法で自らの主張を貫き、自然の営みに沿った形で米の栽培を行う姿勢やこだわりは、今後の日本の農業を救う一つの光なのではないかと私は思います。どのように米に付加価値をつけ、その価値に気づいてもらえるかを考え、多くのリスクと手間を背負いながら実直に有機栽培を行う農家さんの熱意と姿勢を粹に感じ、その可能性に懸けてみたいという想いから、「有機栽培米を使用した美味しい日本酒を造って、有機栽培米の価値を高めよう」と決意するに至ったのです。

一方で、日本酒の業界では有機栽培米がまだまだ浸透していない理由として、「米は穀物だから、野菜や果物などと比べて、有機栽培と言ってもそれほど大きな差が見られないのでは?」「酒米は精米してから使用するの、有機栽培米でもあまり意味がないのでは?」というようなご意見を頂いたこともございます。そのご意見はある意味正しいと思いますし、そのような認識が一般的だと思います。

しかし、平成26酒造年度から3年間、継続的に有機栽培米を使用した日本酒を造ってきましたが、楯野川の定番商品である『清流』や『美山錦中取り』などの慣行栽培の酒米で醸した酒とは一線を画する「力強さ」・「底力」が強く感じられ、総じて非常に優れた酒質に仕上がったと自負しております。原料処理や製麹等の造りの各段階で、我々造り手が有機栽培米と慣行栽培米の違いをはっきりと認識でき、皆が口を揃えて「有機米、いいね」と言っております。

この度発売いたしました『ナチュラルキモト』は、「有機栽培米」を、人工乳酸を使用しない「生酏造り」で醸しております。「有機栽培」と「生酏造り」、これらは共に「人工物を一切添加せず、手間暇をかけて造り上げる」という共通のコンセプトのもとに造り上げた作品でございます。楯の川酒造の契約栽培農家の佐藤清人氏ならびに石川正志氏、2名が育てた有機栽培米だけを使用し、生酏造りで醸した純米大吟醸は、他に類をみない希少価値をもつ日本酒であると自負しております。

そして、私自身、日本酒の造り手として初めての挑戦となる「生酏造り」でありましたが、今期28BYに立てた114本の醪の中で、5本指に入るほどの優れた味わいに仕上がりました。相当の自信を持ってお薦めさせて頂く逸品でございます。ぜひとも、多くの皆様にお飲み頂ければ幸いです。

末筆ながら、貴社の更なるご発展を祈念しますとともに、今後とも尚一層のお引き立てを賜りますようお願い申し上げます。

敬具

平成二十九年六月吉日

楯の川酒造株式会社 代表取締役

佐藤淳平

お取引先様 各位