

都市環境デザイン会議 in 金沢 2018

日時：2018年11月23日（金・祝）

会場：金沢学生のまち市民交流館（石川県金沢市）

参加者：小見直樹、荘司洋文、稲葉実、柳原恭順、浅井健治、上坂達朗、木谷弘司、小泉晋、小西均、小間井孝吉、島由治、高田実、鏑隆弘、徳本修一、新田川貴之、水野一郎、埒正浩、加藤哲男、川上洋司、玉森慶三、峠岡伸行（会員 21名）
一般 14名 計 35名

プログラム：

◎基調講演「能登とワインとのめぐり逢い」
村山 隆 氏（能登ワイン(株)代表取締役）

◎パネルディスカッション

コーディネーター

水野 一郎氏（金沢工業大学教授・JUDI 会員）

パネラー

村山 隆氏（能登ワイン(株)代表取締役）

多々見まみの氏（十二の月女将・唎酒師）

上坂 達朗氏（(株)東洋設計技術センター長
・JUDI 会員）

埒 正浩氏（(株)日本海コンサルタント
専務取締役・JUDI 会員）

フォーラム「地酒文化とまちづくり」は、JUDI 北陸メンバー 21 名に加え、一般参加者 14 名、計 35 名にご参加いただきました。

まず、北陸ブロック幹事の鏑隆弘氏が、北陸ブロックでは 3 年間、いろいろな蔵巡り・試飲ということをしてしながら、地域の気候、水の文化がまちにどう関わってきているかを研究してきた。その一環として、今日は、実際に現場で活躍している方々のお話を聞きながら地域への理解を深めようと思うと挨拶され、司会・進行は高田実氏が務めました。



司会・進行の高田実氏



北陸ブロック幹事の鏑隆弘氏

■ 基調講演(概要)

◆「能登とワインとのめぐり逢い」

村山 隆氏（能登ワイン(株)代表取締役）

能登ワインをなぜ造るようになったのか、なぜ穴水町でできるようになったのかということからお話ししたいと思います。能登空港ができるということで、能登という名前をPRするなら新しい商品を作って、それを空港から飛行機に乗せ、東京に持って行って、能登という名前、またその商品を販売をしようという目的でした。地元の活性化につなげていこうということで、地元の人たちを雇用しながらやっていきたいという、最初の出会いがそうでした。それが平成 10 年。地産地消でその環境で育てた原料でワインを造る、お酒を造るところが一番のPRかなと思いついて頑張ってきております。



基調講演する村山隆氏

実際にワインを造るには醸造する技術も必要ですし、そういう面でも石川県で初めて、誰もやったことがない事業です。どなたかに教えてもらわないといけないということで、全国に声掛けをいたしましたところ、北海道ワインが地元の農家さんも一緒になって地域の活性化で頑張っていていきたいと思います。自然にカルシウムが溶けて、ブドウの木

北海道と能登で何が違うかというと、北海道は火山灰で石混じりの非常に水はけのいい所ですが、私らの場合は赤土で、農家さんが野菜を作るにはもってこいですが、ブドウの根がうまく伸びないので腐るのではないかとということで、水はけを良くするために、穴水町はカキ貝の養殖をやっているの、そのカキ貝の殻をつぶして畑に散布して、カルシウムを与えながらやっていこうと、できるだけ地元で利用できるものはリサイクルしていこうとなりました。自然にカルシウムが溶けて、ブドウの木

の栄養になるということです。

ブドウの木を植えて、収穫もできるようになり、最初の収穫でできたのを試験醸造として北海道に持って行ってワインを造ったのです。そうやってワインもできるようになったので、国、県にお願いをしまして、醸造所を18年までには建てるという話になりました。しかしそのときに町が、民間でやった方がいい。なぜかという、公共事業の役所の運営となると甘い考えでやるのでどこも成功したところがないという話です。そのときに私も建設の仕事をしておりまして、責任者を引き受けることになり、能登ワイン社長になったきっかけです。

そしてうまくいくなかと思っていたときに、能登半島地震がありました。本当にこの地震のときには、町全体がどうなるのかなという時で、会社としましても大変なのですが、ブドウを収穫してワインを造るということで、営業もしましたがそれだけではなかなか弱い。どうするということに、ちょうどコンクールがありました。山梨県で1年に1回、北海道から沖縄、九州までの皆さんが造ったワインを持って行って、評価してもらうという大会です。するとそのコンクールで賞をもらうことができたのです。それからは長野県や山梨県、東北の方からも、能登ワインに視察に来られました。ヤマソーヴィニヨンで造ったワインがコンクールで金賞をもらえた。どんな場所で、どんな環境で、どんな状態で栽培しているのかということを見に来られ、能登ワインという名前が少しずつ皆さんに知っていただけるようになりました。

これだけやってくると、自然とブドウの木のオーナーになりたいという方もおられまして、今450人ぐらいになりました。

いろいろなことがありましたが、最初はブドウの木を植えて、それがうまく育つかどうか、房がうまく付くかどうかと心配しました。房が付いて、それを搾ってワインにして売れるのかどうかという心配をしたこともありました。実際、ワインを飲む習慣がなく、能登はどちらかというと日本酒が多いところですので、そういうものを本当に飲んでもらえて広がっていくのかという心配事もありました。それでも一号酒が完成した後から、常に会社、社員、私たち、地元の方も一緒ですが、何とかそれをあきらめないでやってきたことが、今の能登ワインが少しずつ一步一步前に出てきていることなのかなと思います。

■ 基調報告(概要)

- ◆ 「地酒文化とまちづくり
～酒蔵を核としたまちづくりのすすめ～」
 埴 正浩氏 (株)日本海コンサルタント専務取締役・
 JUDI 会員)

今日は、4県の酒蔵を巡って、どんなことを私たちが学んだかということと、いろいろなデータで北陸の地酒というのはこういう特徴がありますということ、それから調べていくと酒蔵は単にお酒を造っているわけではないということも分かってき



基調報告する埴正浩氏

たので、その多機能化について、それから食文化の話、最後に地酒文化とまちづくりについてお話ししたいと思います。

私たちのブロックは新潟、富山、石川、福井ですが、日本酒の消費量が非常に多い地域です。例えば新潟は90蔵の酒蔵があって、日本で断トツです。4県にとって地酒というのは共通の地域資源ではないかというのが、私たちの考えです。新潟で3蔵、富山で4蔵。それから石川県で6つの蔵。福井も2蔵行って、全部で15蔵を回ってきました。どちらかというと、あまり大きな蔵ではなく、できるだけ小さい蔵を巡りました。

酒米についていろいろ調べてみました。何と、兵庫県が29.6%ということで、作付面積が断トツに多い。北陸4県を足し合わせても21.9%なので、兵庫県がそんなに酒米を作っているということが改めて分かりました。それから、名水の所と酒造の場所をマップにすると、大体豊富な湧水とか水脈のある所に酒蔵が立地している。水は軟水と硬水があって、北陸はどちらかというと軟水系ということが分かりました。造り手では、越後杜氏、南部杜氏、能登杜氏というのは有名なのですが、杜氏の本数は本当に減少していることがよく分かりました。一方で杜氏は季節労働でしたが、正社員化しているとか、マイスターとして育成している酒蔵もありました。

北陸の特定名称酒の割合が全国の中で一番多いことも分かりました。日本酒の消費量は減っているのですが、海外への輸出量は増えていることも分かりました。アメリカ合衆国へは、特定名称酒を多く輸出していますので、この特定名称酒をしっかり造っていくことが地域の差別化ができるし、北陸のブランドにもつながるのではないかと思います。

■ パネルディスカッション



パネルディスカッションの様子

また、酒蔵は多機能化しています。農家と一緒に酒米を作っている、耕作放棄地で酒米を栽培しているというところもあります。水と米と、麴を加工して、調味料、化粧品、スイーツなどを製造している、それからレストランやバーを開いているところもありました。

今回こういうテーマを頂いて酒蔵を回ったのですが、日本酒を知り、さらに広めるということは非常に大事だとつくづく思いました。

今年の4月に新潟大学は日本酒学センターというものを、新潟県、酒造組合、新潟大学で連携して造りました。新潟は90蔵あり、日本酒のメッカだとすると、新潟大学の目のつけどころはすごくいいと思いました。また、「酒の陣」や「バックスとやま」「サケマルシェ」など、日本酒イベントが各地で開かれています。こういったイベントによって生産者と消費者の距離感が非常に縮まって、地域のまちづくりに発展しているのではないかと思います。

もう一つは、ワインの話にテロワールというのがありますが、地酒のテロワール化を進めるべしと思いました。おいしい酒を造るには水がまず大事だということ、酒米を育む、気候風土や土壌や水質など、そういった自然環境が大事だとつくづく思いました。そこに技術を極めた造り手があって、初めて、酒造りの条件がそろいます。地域が、水や土壌、造り手と一体になって、この地酒のテロワール化を目指されることが、結果的には地域ブランドにもなりますし、地方創生にもつながるのではないかと、食文化との融合も図って、北陸は地酒のメッカというか、それが北陸のブランドみたいになっていくことが大事なのではないかと思います。

それから多機能化です。酒蔵は酒だけを造っているのではなくて、いろいろな工夫をされているということです。調味料や化粧品やバーもやっているし、本当に地域と連携しながら新しい分野を開拓して、多機能化されていることもよく分かりました。

私たちはこうやって巡り、本当に酒蔵を核とした地域づくり、いろいろな意味での地域づくりが行われていることを再確認しました。しかしながら、酒蔵は全国各地にあるのです。北陸だけのものではなく、東北や広島などにもすごくいい酒蔵がたくさんあります。各地域で酒蔵を核とした地域づくりが展開されているに違いないのです。私たち JUDI は全国組織で10のブロックの組織です。この酒蔵と地域づくりということを切り口に、今後も北陸以外でも継続的に発展していければうれしいと思います。

(水野氏) 発酵文化といいますけれども、発酵するときに、われわれにとっておいしいとお酒と言うし、おいしくないと腐敗と言っているのですね。勝手に選別をしているのですよね。村山さん、日本酒には杜氏がいて、それが醸造をコントロールしていた部分があるのですけれども、同じ発酵文化のワインの場合はどうしているのでしょうか。

(村山氏) ワインの場合も、北海道から九州、また世界の各国が同じ品種を作っていると聞いています。しかし、その中で環境、醸造とかでいろいろ違ってきて、それによって味も違ったり、香りも違ったりするということで、「ワインづくりというのは面白いところがあるのだよ」ということです。

(水野氏) 今日は、多々見まみのさんをお呼びしております。唎酒師ということです。いわゆるお酒のユーザーの側であると同時に、女将でもございますので、お客さんにいろいろな料理とお酒を薦めている方です。どんなお酒とどんな食文化と合わせているかを含めていかがでしょうか。

(多々見氏) お客さまに「お酒を選びかねていて、どれがいいですか」と聞かれることがありまして、「逆にどんなお酒がいいですか」とお尋ねするのですけれども、ほぼほぼ返ってくる答えは一緒で、「辛口のお酒をください」と言われるのです。私は「日本酒に辛いってある？」と思っています。もう少しボキャブラリーを持っていたら、お店側の方から、例えば「今、食べておるお料理にはこんなお酒が合うよ」とか、「今やったらこういうのがいいのではないですか」というアドバイスはもらえるかなと思うので、ご注文の際は参考にさせていただければと思います。

(水野氏) 産地間の競争の時代から、今度、酒蔵間の競争の時代に入ってくる。水は日本酒にとって非常に大事なエレメントです。少しご報告いただきたいと思います。

◆「名水と酒造り」 上坂 達朗氏

北陸の名水がどういうところにどういうふうにあるのか、日本酒と水のこと、名水あるところ銘酒ありということで、名水を守る酒蔵の話を進めたいと思います。

まず、名水・湧水ということで、環境省が「名水百選」を選んでいますが、昭和の名水の中で選ばれているのが、新潟が2つ、富山4つ、石川・福井が3つ、平成の方では、新潟4つ、石川・富山が4つ、福井が3つということで、全国各県で選んでいるわけですので、100件を47で割ると2.1、この北陸は3~4件選ばれている、非常に名水の多い地域といえるのではないかと思います。

もう一つ、湧水ポータルサイトというのがあります。新潟は98、富山が33、石川67、福井78件という数が、現在掲載されています。やはりこの地域は、白山、立山、それから白馬、谷川岳、八海山、それから山形の月山へと続いていく、ここの山脈に降り注ぐ雨、それから雪、そういったものが源となって、たくさんの湧水があるのではないかなと思います。

日本酒の80%は水ということですので、水がいかに重要かということです。仕込みで使われる水はもちろんですし、洗米、それから米を蒸すための水、それから味を決める最後の割り水、そういったものの他に瓶やいろいろな機材の洗浄とかで、米の重量の50倍ほどの量を使うといわれています。

名水を守る酒蔵ということで、水源地である山林の保全活動をしているという酒蔵があったり、仕込み水を喫茶に使ったり、それを売ったり、それぞれの酒蔵でしています。それから、湧水ポイント自体を管理されています。毎年、水質検査をするなり、地域の人たちと一緒に守っています。それから、地域の防災拠点にしているところもあります。

日本の水は世界で一番安全でおいしい水ということで、その水質基準なども世界で一番厳しい基準を設けています。そういうおいしい水は当然、おいしい日本酒、ワインを生み出してくれるもたらさうと思います。逆に、ここまでおいしいので、そんなに差は逆にある意味ないのかもしれない。それよりも、使っているお米、酵母、それから造り手のさじ加減の方が左右するのが大きいと思います。ただ、それだけ安心して使えるのが日本の水なのかなと思いますし、それをしっかりと常にチェックされているのが、酒蔵、醸造元なのかなと思います。

(水野氏) 土、水、気候、気候全体を風とすると、なかなかその地域の土と水と風から酒ができてくる。その酒を縁にして、農業とかまちづくりとかいろいろなものも、地域の食材、地域の食文化と一体となって動き出してくる、何かそんなストーリーが少しずつ見えてきますね。



コーディネーターの水野先生

(小間井氏) 酒とかワインでどこまで文化を語られるかというところが非常に大きいと思うのです。フランス人は非常に講釈が上手です。ところが、日本は酒に対してはもう本当に「おいしい」「辛い」とかだけの話であって、その酒のいわれとか、その酒がどんなふうにも、また文化として後から何か付いていって、他の地域に波及していつているのかとか、そういうことが全く語られないのです。

ですから、能登ワインのカキ殻を使うことは、非常にいいなと思いました。ところが、使うだけで、穴水はカキ貝の大産地なのにどうしてPRされなかったのかなど。カキ貝を養殖するためにどのように皆さんが苦勞をされて、そしてその苦勞した結果がこのワインにつながっているとか、そういうふうな話をどんどん膨らませていけば、そのワインのおいしさが倍加するのではないかと思います。

(水野氏) 多分、フランス人は語り部としてはものすごく優秀なのでしょうね。日本人はそういう意味では少し弱いのかな。酒で語るといって、吉田健一という吉田茂のご子息がいて、つば甚とか、金茶楼などで酩酊していく『金沢』という本があるのですけれども、あれを読むと本当に酒というのは楽しそうだな、味わい深いなどと思わせる。多分、ワインの国はそういうのがいっぱいあったのでしょうね。

あともう一つは、産地というよりも、酒蔵自身が非常に頑張っている、家代々、それを継いできている。「わが家はこうだ。隣の家のやつとは違うぞ」という、そんなような意識がかなりあります。そういうことも含めて、もう少し文化としてどうやって深めていったらいいか。地酒文化とまちづくりというのだけれども、地酒文化と地域づくり、地域文化づくりかもしれません。

(木谷氏) 日本酒のいいところは、やはり差しつ差されつみたいな行為が間に入ってくるというのはすごく一つの魅力だなと思うのと、やはり地酒文化というときに、酒の器。例えばいろいろな焼き物

とか、地元のいろいろな産業と結び付いているという要素があって、文化の広がりみたいなものというのが、酒蔵自身が造ってやるだけではなくて、お酒というものを媒介にしてこういう産業基盤があるということ自体が面白いところだなと思いました。

(水野氏) 吉田健一さんの小説も、やはり酒器が入っていて、料理の皿、汁のお椀を見ているうちに、工芸と酒と会話に酔い込んでいくのですね。いろいろな酒を楽しむというのは総合文化になり得る可能性はあるわけで、そういう酒の楽しみを含めて、地域づくりというところからもう少し広げて、いろいろな文化に広がっていくのかと思いますね。



左から、パネラーの村山氏、多々見氏、上坂氏、埴氏

(村山氏) 石川県で初めてのワインづくりということで、12年、13年目に入りました。ワインづくりというよりも、ブドウ作り、農業がやはりどうしても基本というか、土台になります。今までは順調で、収穫量も上がっていたのですが、今年はやはり自然災害によってがくんと収穫量も下がりました。こういうことを考えると、荒廃地、耕作放棄地も利用しながら、元の原料ブドウというものを調達できるように農家がお互いに協力し合いながらやっていかないといけないのかなとつくづく感じました。

(多々見氏) 地酒とは何ぞやという話をすると、お米というのは運搬の手段がたくさんあるので、どこからでも持ってこられると思うのですが、水はどこからも運んでこられないということで、それが一番の地域の差、お酒の差を生むのかなと私は思っています。それに付随して、その地域、その近くに住んでいる人が杜氏さんになって、お米とお水と酵母を上手に使うって、その土地ならではのお酒の味を醸していくというような、それがその地酒かなと思っていて、金沢なら金沢、石川県なら石川県の、富山なら富山、福井なら福井、新潟なら新潟のそれぞれのお酒の味わいがあると思います。

(上坂氏) お米のことで言いますと、各県でそれぞれ好適米をいろいろ研究して作って出しています。石川県だと「石川門」が使われています。それぞれが地域で好適米、地域の水で造られる、地

域のお米で造られるお酒こそがやはり地酒なのではないかなと思います。それを造るには、そういう地域の農業、いろいろなところとの地域づくりに大きく貢献していることになっているわけですので、地酒というのが本当にその地域の文化を高めていく上で重要なものではないかと思っています。

(埴氏) 日本酒をこうやって勉強していくと、最初はそんなに分かっていなかったのですね。國酒も知らなかったし、大吟とか本醸造とか普通酒とか、本当によく分かっていなかったのですけれども、勉強すればするほど、酒米と水と造り手、この三つがうまくマッチすることが本当に一番大事なかなとつくづく思いました。特に、造り手は杜氏や蔵手がちゃんとやってくれればいいのだけれど、やはりその地域の土壌だとかお水だとか、そういったものがしっかり相まって、その水で栽培した酒米、その酒米をその水で醸すということがすごく大事なかなと思います。それがやはり地域のブランドにもつながりますし、地域の価値観を上げるのではないかなと思うのです。

(水野氏) ワインも同じシャルドネでも、植える土地によって違う、そのときの季節の風によってまた変わってしまう。これは風土だなと思ったのです。風土、その地域そのもの、その時間そのものから生まれてきます。いい水が出るところを選んでいく、これは風水だな、風土と風水、両方あります。そこからスタートして、その風土・風水のところを繁栄するには、面白くなるにはどうしたらいいかという、そんなような物語かなと思いました。



参加者による集合写真

■ 交流会

会 場：a.k.a (金沢市橋場町 3-18)

参加者：会員 20 名、一般 4 名 計 24 名

恒例の懇親会は、JUDI 北陸メンバー 20 名と一般参加者 4 名にご参加いただき、大いに盛り上がりました。フォーラム「地酒文化とまちづくり」にち

なみ、北陸 4 県の地酒を各県のメンバーがそれぞれ持ち寄り、酒の肴には金沢の地元料理を準備していただき、合わせて堪能しました。

川上洋司先生に乾杯の音頭をとっていただき、恒例の一人一言も行いました。二次会も会場を移し、盛り上がりました。



川上先生の乾杯にはじまり、皆さん実に楽しそうです♪



二次会、三次会、メのお茶漬けと、続きました（笑）

■エクスカージョン

日 時：11月24日（土）9：00～11：40

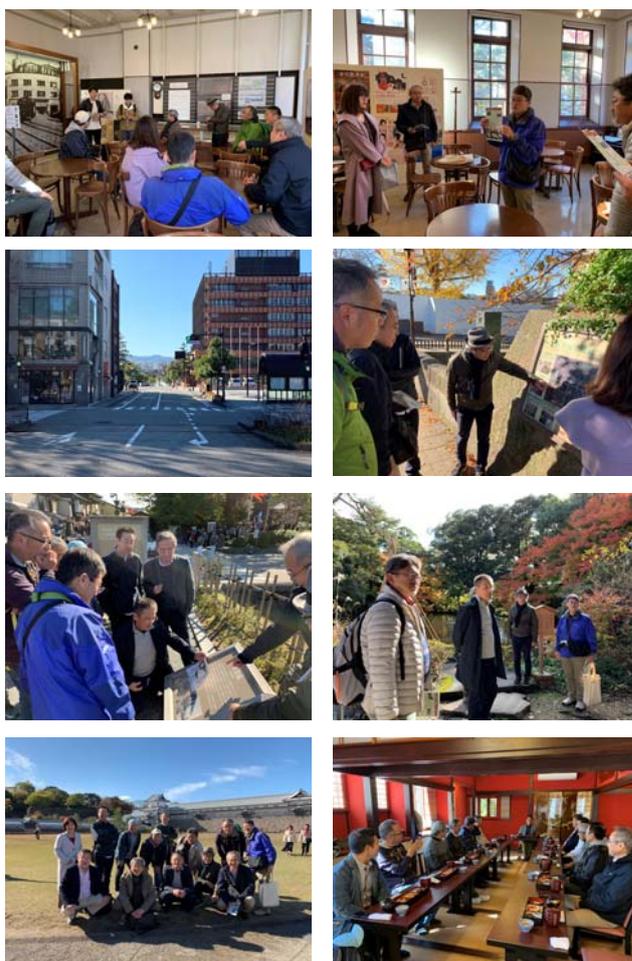
参加者：小見直樹、荘司洋文、上坂達朗、木谷弘司、島由治、高田実、鏑隆弘、新田川貴之、水野一郎、埴正浩、川上洋司、玉森慶三（会員12名） 一般2名 計14名

2日目は、JUDI 公募型プロジェクト「自然物が創る街の魅力」ということで、金沢四校記念館に集合し、①宮内橋から倉ヶ岳への眺望、②豎町通りか

ら大門山＝加賀富士への眺望、③松風閣庭園から本多の森、白山山系への眺望、④大乘寺坂から野田山墓地・大乘寺丘陵への眺望、⑤八坂から切り通しの眺め・卯辰山を確認し、金沢城公園まで見学会を行いました。

松風閣庭園では、島由治さんに、白山山系への眺望等に配慮したお庭の成り立ちなどもご説明いただきました。

そのほか、金澤町家情報館や国立近代美術館工芸館の建設現場にも立ち寄りながら、金沢城公園まで調査し、兼六園内の三芳庵で昼食をとり、解散となりました。



●北陸ブロックの今後の活動予定

◇都市環境デザイン会議in新潟

日 時：2019年春頃 会 場：新潟県

◇都市環境デザイン会議in富山

日 時：2019年秋頃 会 場：富山県

【お問合せ先】

都市環境デザイン会議北陸ブロック

幹 事 ● 鏑 隆弘（金沢美術工芸大学教授）

事務局 ● 埴 正浩・高永智恵（㈱日本海コンサルタント）

TEL 076-243-8281 / FAX 076-243-8309

E-mail m-rachi@nihonkai.co.jp

JUDI 北陸ブロックホームページ

<http://www.judi-hokuriku.gr.jp/>

JUDI 北陸ブロック Facebook ページ

<http://www.facebook.com/judi.hokuriku>