



年末年始と、実家に帰られた方も多いのではないでしょうか？
家族や仲間と、酒を酌み交わす機会も多いこの時期。
その中で日本酒を口にした方も多くいらっしゃると思います。

新潟県は「県民一人あたりの日本酒消費量」全国1位の酒好き県です(笑)。
特に長岡には現在、16の酒蔵があり県内1位、全国では第2位の数がある酒造りの町って
ご存知でしたか？
市単位での1位は京都なので、人口規模からしてどうしてこんなに酒蔵のあるまちになっ
たのでしょうか。

長岡は、見学させてくれる酒蔵も多く、酒蔵さんや職人の方にお話を聞くと、良い水が出て
いるという点と、気候がちょうどよいという点が、酒が生まれた理由だそうです。

なるほどなるほど。
確かに素材が良いのは大きいかもしれません。

ですが私が思った「なぜ」は、そもそも良い水をそのまま活用したり違う水の使い方もあっ

たのに、どうして酒に形をかえたのか。

「おかげさま文化」の長岡では、これができたのは自分以外の誰かのおかげであると伝わります。

自然のおかげ、山のおかげ、水のおかげと表現してとても良い文化ですよ。ですがおかげさまに隠れてしまっていますが、人の思いがなくして素材からはこういった産物は生まれなかったのだと思います。

創る人は、これらの素材を通じてその暮らしの中に何を生み出したかったのか。地域の人はその「ものづくり」に何を期待していたのか。

私の主観でしかありませんが、きっとこう思います。

「この地域の人には、単純に酒の席が好きな人が多かったんだろう」と。

交流の席を生む酒を必要と思う地域の文化。人との交流を楽しみたいという純粋な思いが文化となり、産業になった。

水を「楽しみ」に変えたいというパワーが宿って、交流や会話を生み出す酒に変化したんですね。宿した人の思いは、もはや執念に近い(笑)

そう考えると、地域に根付いている産業の背景にある地域性が見えてくる気がします。

本格的に寒くなり、お酒の美味しい季節になってきましたね。酒を飲むときに「よろこび」が生まれて交流を楽しむような文化が続くことが、産業を継続させる近道なのかもしれません。では今年も、地域の良い恵みに「歓杯！」