

日本酒 × 土木 = 倭の国の大地からの贈り物

[取材現場] リーフエア(株) 東京支社

[取材協力者] 塩田 耕三氏 (リーフエア(株) 東京支社 次長)

連載「かける土木」では他分野からみる土木に焦点を当て、他分野と土木が掛け合わさることでのような可能性が生まれるのかを、その分野のプロの方へのインタビューを通してお伝えしていきます。第5回となる今回は、元ゼネコン社員であり、現在はリーフエア株式会社で環境整備事業に取り組みながら、趣味の域を超えた「日本酒愛」に溢れる、塩田耕三様にお話を伺いました。

——「経歴を教えてください。」

私は香川県の自然豊かな土地で幼少期を過ごしました。その後大学で土質力学を専攻し、大手ゼネコンに入社しました。現場や研究所の経験を経て、土質力学だけでは解決しない植生の費用対効果の問題について追究するために環境生物研究室で緑化関係



写真1 ゼネコンに勤務していた塩田氏

の仕事をしました

(写真1)。その後、

土壌水域研究室と

いう部門に入り、海面処分場の汚染水

を外に出さない土質系遮水材の研究

開発に関わりました。学生時代から

お米に関わる話や玄米の作付面積を

調べ、お酒が作られてきた縄文時代か

ら現代までの時代背景、いかにして美

酒が作られてきたかなどを記録して、

毎年内容を更新してきました。この資

料が日本酒好きの有志の目に留まり、

個人でまとめているだけではもった

いないということで、30年ほど前から

冊子として世間に出すようになりま

した(写真2)。お酒が取り持つ縁で、

今では、建設業界以外の分野の方々か

らお酒に関する講演を依頼されたり

しています。



写真2 塩田氏が編集された冊子「酒を呑むならウマイ酒!!」

——詳しく書いてあるんですね。

毎年開催される全国新酒鑑評会の成績をまとめ、最近の10年間の金賞・銀賞の受賞蔵(一蔵一品)を表にまとめてあります。受賞蔵ごとの得点を集計し、全国一覧、ベスト100、県1〜2位の区分けで優秀な蔵(銘柄)を分かりやすくまとめています。加えて、知って得する「のん兵衛の常識」として、製法、味・匂い、甘辛・濃淡などの紹介をしています。

——おいしいお酒を造る上で不可欠なものを教えてください。

お酒を造る際、「水」は不可欠な存在です。お酒を造るまでには、お米を育てる水、お米を洗う水、醸造過程で



写真3 一つの蔵から一升瓶で出る多種多様な日本酒 (提供: 塩田氏)

使う水が必要です。さらに瓶を洗浄するのも水です。1升の吟醸酒を造るのに4・2tの水が必要になります。私はお酒を造る水がどのような地下水なのか気になり調査し、酒蔵の所在地と湧水地域がおおむね一致するところが分かりました。水を運ばずに、水をふんだんに使える場所が酒蔵としては自然です。

——なぜ水脈が重視されているのですか。

日本酒の味は、製造時に使用する水に含まれるミネラルに大きく左右されます。水に含まれるミネラルは、その土地の土壤に含有されるミネラルの影響を大きく受けます。よって土壤がお酒の味を決めているといえます。お酒の味を担っているのは土、そしてその土の中を通って出てくる水なのです。われわれの開発行為により水脈が変わり、酒蔵の井戸が枯れたりしてきます。

——「日本酒×土木」に対する考えを教えてください。

土木は土に手を加えて地表を改変しますが、自然界にもリズムがあります。利便性を求めるだけでなく、環境を長い目で見て維持できるように改変をするべきだと思います。土木構造物の寿命は、おおむね50年とされていますが、最近の未曾有の大災害に加え、長寿命化を目指した改訂が進められている設計標準の下で、構造物が作られ、しばしば古い構造物を補強して維持しています。土を

土木は土に手を加えて地表を改変しますが、自然界にもリズムがあります。利便性を求めるだけでなく、環境を長い目で見て維持できるように改変をするべきだと思います。土木構造物の寿命は、おおむね50年とされていますが、最近の未曾有の大災害に加え、長寿命化を目指した改訂が進められている設計標準の下で、構造物が作られ、しばしば古い構造物を補強して維持しています。土を

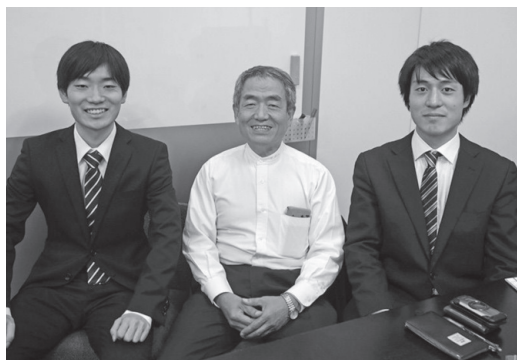


写真4 集合写真 (中央が塩田氏)

お話を伺って

今回の取材を通して、土とお酒には密接な関わりがあり、土はお酒の良しあしを決める一つの要素であることを知りました。土木人として土を扱う際、人々の便利さだけでなく食生活も背負っているということを忘れずに、土を守る姿勢も大事にしたいと思いました。今回は取材にご協力いただき誠にありがとうございました。

(担当編集委員: 益田裕太、渡邊雅大)