

**J** **apanese text**

2016年 春/夏号 日本語編

日本酒

**「やまとのころ」**  
——東北復興と平和を祈る酒

写真=大見謝星斗  
文=編集部  
協力=清水千佳子

p.082

2015年9月、日本のファーストレディ・安倍昭恵さんが発案した日本酒・純米大吟醸「やまとのころ」がお披露目された。昭恵夫人を中心に女性ばかりのプロジェクトチームが造り上げたこの日本酒には、東北復興と平和への祈りが込められている。

**長州のお米を会津の水で醸した、和を尊ぶ“酒”**

現首相夫人である安倍昭恵さんは、夫の選挙区である山口県下関市で5年前から米作りに携わってきた。「昭恵農場」と名づけた田んぼで、地元農家の植村 宏さんの指導のもと無農薬・無化学肥料の米を生産している。そんな昭恵さんは一昨年、福島県会津にある老舗酒造会社「末廣酒造」を訪れる機会を得た。山口で作ったお米を福島で日本酒にできないだろうか——その時、昭恵さんにそんなアイデアがひらめいた。

日本の歴史を紐解くと、長州（山口県）と会津には大きな禍根がある。幕末に起こった戊辰戦争で、長州と会津は互いに激しく争い、現在に至るまでその関係にはわだかまりが残っているのだ。昭恵さんは言う。「ふたつの土地の確執はずっと気になっていました。東日本大震災後、今こそ福島の人たちに何かさせていただくときだと思い、山口の人たちとボランティア活動をしてきました。山口のお米を使って会津でお酒を造ろうと思い立ったのには、そういう長年の思いもあったのです」。末廣酒造7代目の新城猪之吉さんは「山口のお米で造りたい」と昭恵さんに頼まれたときは戸惑ったという。それでも引き受けたのは「会津と長州に仲よくなってほしい」という昭恵さんの純粋な思いに打たれたから。「や

まとのころ」という名前には、東北の復興と平和、そして長州と会津の関係の良好化への思いが込められているのだ。

その思いに賛同して集まった女性たちで発足したのが「レディ酒プロジェクト」。昭恵さんを中心に末廣酒造の社長夫人、女性利き酒師などが集まり、女性ならではのやわらかい感性と行動力で、和気藹々とした酒造りが始まった。ラベルの文字は昭恵さんが書き、桐箱の中には会津の特産品である会津木綿を敷いて——。「女性だからできたね、とみんな話しているんです。プライドや意地にとらわれることなく、純粋に楽しんで造ることができました」と昭恵さん。すでに2016年の酒造りも進行しているという。「やまとのころ」の祈りと願いの輪は、少しずつ確実に広がり始めている。

(p.082)

福島県会津若松市の「末廣酒造」が安倍昭恵さんたちとともに造った純米大吟醸「やまとのころ」。飲み口は甘めでしっかりとした味わいがある。

(p.083)

(上)  
昔ながらの杉玉に鬼瓦、「末廣」と大書された大暖簾。創業嘉永3(1850)年の「末廣酒造」の前で、「やまとのころ」を手に笑顔を見せる安倍昭恵さん(左)と、末廣酒造社長夫人で専務の新城希子さん。

(中央)

上：2014年春、山口県下関市の「昭恵農場」で最高級酒米「山田錦」の田植えをする昭恵さん。食用ではなく、酒のための米作りは初めてのことで苦労も多かったという。

左上：時にはトラクターを操縦することも。

右上：2015年2月、末廣酒造の嘉永威にて仕込み作業を手伝う。

(下)

2015年に造られた「やまとのころ」(限定500本・720ml 1万円)はすでに完売。現在、2016年の酒造りが着々と進行している。