

田中屋酒造店代表

田中隆太

Ryuta Tanaka

—世界に通用する田舎人に。

この土地でなければ出来ないことを

大学を卒業後、一度はシステムエンジニアとして働くも、東京での経験から実家の作り酒屋の立ち位置が見えてきた田中さんは、簡単な道ではないと解りつつ家業を継ぐため飯山に戻った。「この土地でなければ出来ないことをやりたい、そうじゃないと意味がない」、そんな思いで改革に取り組み始めた。まずは、きちんとした評価を貰い、ブランドとして商品を確立させるため、一番いい味と成分の水を何ヶ所も探し歩き、その結果、野沢温泉にある柔らかく滑らかな酒ができる。「水尾」という湧き水を選んだ。「お酒は香りがよくよかなんだけど後味が軽くて、ストレスなく飲めるのじゃないといけない。」と語る田中さん。水だけでなく米も地元産に拘り、地元産の中でも品質の良いものを厳選している。地元産の米を100%近く使っている作り酒屋が少ない中、田中屋酒造店は地元産で木島平産100%の日本酒を作っているのだ。

飲み続けられる美味しい酒作り

「品物の価値はクオリティとオリジナリティで決まります。」と語る田中さん。クオリティはどんな材料使ってもある程度までは達成できるが、

オリジナリティというのは考え方がないといけない。癖のある米はクオリティを上げるには様々な技術が必要だが、ひとたびクオリティが揃った時オリジナリティが出る米を使うと、他の蔵と一線を画する地酒ができるという。クオリティとオリジナリティ両方を持つ材料を選ぶのが田中さんのこだわりなのだ。

東京では香りが華やかな一杯で印象を与える日本酒が流行っているが、おかわりは別の酒を頂くことがほとんどだそう。田中さんの作る酒はどちらかというと非常にベーシックな香りでナチュラルな印象を与えるため、飲み続けたいと思わせる酒である。「飯山周辺の地域は1つ酒を選んだらずっとその日本酒をおかわりするスタイルなので、うちの全体的なコンセプトは共通して何杯でも重ねて飲めて、香りよく、キレイな透明感のある酒ということです。」、田中さんの作る酒は、料理と一緒に飲み続けられる、そんな酒なのだ。

地酒文化の発信もしていきたい

田中屋酒造店には経営理念というものがない。6代目である田中さんは、15年以上前から手帳に自分がやりたいことを書き、それをずっと毎年手帳に書き写しながら何か間違っていることはないか何度も見直している。「死ぬ時にこれ

を残しておけばこれが企業理念になるんじゃないのかな。」と笑いながら話してくれたその想いは、
「奥信濃のならではの地酒と地酒文化を発信し、
人々の笑顔と幸せを醸し出す」

というものだ。田中屋酒造店が地元住民に支持されているのは、オリジナルティのある酒造りと、
地元の酒に対する考え方ときちんと一致しているから。それは地元の地酒文化を発信することにも
繋がりが、オリジナルを持っていることは東京に行
っても勝負ができる。田中さんの目的は、やたら
儲けて会社を大きくすることではない。「酒造り
に関わる人と、店の酒を飲む人が幸せになる状況
を作れば、それが会社の利益になる」、そう語
ってくれた。

「ワインツーリズム」ならぬ、 「日本酒ツーリズム」を

田中屋酒造店に一步足を踏み入れると、綺麗に
ディスプレイされた商品と同時に、店の中央に配
置された大きなバーカウンターが目に入ってくる。
そのカウンターを照らすライトは、商品を置いた
時に「カッコ良く」見えるように計算されたもの
だ。これは田中さんが、ワインツーリズムで300万
人毎年観光客が訪れるカルフォルニアのナパバレ
ーに視察に行った時に見たバーカウンターをモデ

ルに作ったもの。ワイナリーを回ってワインを飲
みながら観光するワインツーリズムは、コートデ
ュローヌという地域にも存在する。ローヌ川のほ
とりにある葡萄畑が一面に広がる景色の真ん中に
お客さんを連れていき、ケースからワイングラス
を持ち出してその場でワインを開けて注いで乾杯
をする。「カッコいいですよ。それはうちもで
きるんですよ」。田中さんはワインツーリズムと
同じようなことが飯山でも出来ると言う。店から
5分くらいの場所にある田んぼ連れて行き、同じ
ように田んぼでグラス持ち出して酒を飲んだ後、
蔵を案内して美味しいものを食べられるような環境
を用意する。そして、店裏にある蔵も見せながら、
近くの飲食店で店の酒を飲みながら地元の食材を
頂く。このようなリンクが上手くツアーとして出
来たらお客さんを呼び込むことが出来るのではな
いかと考えているのだ。

田中屋酒造店の周りには美味しい飲食店が多く
ある。しかし、「それぞれ自分の店をやっている
ことで精一杯で、うちも美味しい酒作って売ると
で精一杯で、何か別のマンパワーがないと自分で
全てやるのは難しいね。」と田中さんは言う。繫
ぐ人は欲しい。同じ価値観を持ってね。そうなっ
ていくと、うちとしても高度な酒の提供の仕方が
出来る。要は地酒文化を発信することに近づいて
いくことになりすからね。それがお金になるん

だったら自分の会社でそういう人材を育ててブラ
ンさせるというのも1つの手なんですよね。」
飯山には今、地域の「魅力」と魅力を繋げる「人
材」が求められているのだ。



「世界に通用する田舎人」とは

「外に行つて色々な酒を提供していると色々な
食通の方とかワイン通な方、食に詳しいコックさ
んとか、これはどんな料理に合うんですかと聞か
れたりします。フランス人が聞いてきた時に媚び
て自分の僅かしか知らないフランス料理を言っ
たてしようがないんですよ。そういうところで勝
負しちゃうと国際人としてダメだと思っていま

す。」、そう語る田中さんは「世界に通用する田
舎人」だ。相当な食通でも、地域の食事とそれに
合う地酒、地域の食文化に関する知識において地
域住民を超えることは出来ない。相手が知らない
知識を教えて、同じように教えてもらうことが、
国籍や職業に関わらずフェアに付き合える唯一の
方法だ。田中さんの言う「世界に通用する田舎人」
とは、自分の「土俵」に連れてきて相手に新しい
知識を与え、時には知らないことは知らない、と
言える人を指す。そこで勝負する限りは負けるこ
とはないのだ。

