



毎日を深呼吸する、イセタンの情報誌

アイカード通信 伊勢丹新宿店
夏の特別号

S U M M E R I S S U E 2006 4.19

ひと息いれて、夏を迎えに。

ISETAN
www.isetan.co.jp

日本酒を生み出す酒米は、ご飯として食す米とは異なり、粒が大きく背が高く害虫にも狙われやすい。つまり栽培にかなり気を使う厄介なもの。それを無化学肥料・無農薬で作ろうという、いわば無謀ともいえる挑戦を始めた蔵がある。

青森県黒石市の（鳴海醸造店）。今年創業200年を迎えた六代目・鳴海文四郎の長男、信宏は、喘息の弟のために、食品添加物の入っていない食品を探していた。そんな日々を送りながら、無農薬・無化学肥料・無除草剤の「自然農法」による作物栽培を行う「三上自然農場」のオーナー・三上新一と出会った。

ただでさえ栽培に手間がかかる酒米のこと、これを自然農法で作るとなれば、問題は山積み。しかし鳴海のおふれる情熱が三上を口説き落としました。それから二人三脚の研究の毎日。想像を絶する重労働の草取り、稲わらや籾殻のみで造る堆肥、通常の何倍も回数を重ねる田おこしなど、朝も夜もない作業が続けられた。

「手間は3倍、収穫は3分の1」というリスクを背負って生み出された完全自然有機酒米「華吹雪」は、北津軽を代表する観光湖「十三湖」から「十三湖姫（とみこひめ）」とブランド名がつけられた。この功績は三上が平成14年に農林水産大臣賞を受賞したことで全国に知れ渡る。そして鳴海と三上の「いいものを飲んでもらいたい」という一途な



十三湖姫

思いが、一升瓶1,500本にぎゅっと詰められる。うれしいことに、そのうちの120本がこの春、伊勢丹新宿店に限定入荷することとなった。名前は「賜（たまもの）」。

十三湖に育まれた肥沃な土地から醸されるこの純米酒の新酒は、あふれ出る岩清水のような新鮮さと炊きたてのご飯のようにほんのり甘く懐かしい香りが身上。まずは冷やして瑞々しさを。2杯目からはぬるく燗をし、米のうま味とやさしい後味を感じてみたい。津軽の大地の滋味と二人の男が生み出した情熱の「賜」を実感できるはずだ。（敬称略）

文 友田 晶子

二人の男の情熱が醸した、無農薬酒米の酒

〈青森県/鳴海醸造店〉
自然農法純米酒「賜」(1.8ℓ)

〈店頭:90点限り・ホームページ:30点限り〉2,940円
新宿店本館地下1階=和洋酒

※未成年者の飲酒は法律で禁止されております。

※こちらの商品はイセタンホームページでもお取扱っております。

www.isetan.co.jp/caves