patagonia

PROVISIONS®

自然を再生する酒

リジェネラティブな未来へのアプローチ

水田から描く
リジェネラティブな未来

Regenerative Organic Certified®

**2025年、自然酒「やまもり」は、日本で初めてリジェネラティブ・オーガニック認証を取得しました。
水田からはじまる、地球再生という試み。その舞台裏をお届けします。**

「やまもり2025」が日本初のリジェネラティブ・オーガニック認証を取得するまでの道のりは、日本で行なわれてきた水田の営みに光を当て、日本人の食の根幹を見つめ直す旅路でもありました。

旅路の中で浮かび上がったのが、「今、私たちは水田を知っているつもりで、案外知らないのかもしれない。身近に見ているようで、じつは見ていないのかもしれない」との気付きでした。“大地の刻印”とも呼ばれるように、日本人の生存基盤が水田の上に築かれてきたことは、数々の遺跡の水田跡が示す通りです。先人が長い年月をかけて築き上げてきた土地利用である水田には、自然環境と共に歩んできた側面があります。そんな水田の恩恵を知るほどに、先人の営みを誇らしく思う一方で、現代に生きる私たちはその恩恵に無自覚なのではないかとの思いにも駆られました。



田んぼを中心に周辺生態系がつながり、生き物たちでにぎわう豊かなビジョン。
パタゴニアがリジェネラティブ・オーガニックでめざす、水田をめぐる世界観。
illustration:Kayo Shinbu

「瑞穂の国」日本での リジェネラティブ・オーガニックとは

1996年、パタゴニアはすべてのコットンをオーガニック・コットンに切り替えるという大胆な決断を下しました。それから30年、「私たちは、故郷である地球を救うためにビジネスを営む」というミッションのもと、次なるステップであるリジェネラティブ・オーガニックへの移行を進めています。

リジェネラティブ・オーガニックとは、土壌を修復し、動物福祉を尊重し、農家の生活を向上させることを目指す、地球再生のための取り組みです。「新しいジャケットは5年か10年に一度しか買わない人も、一日三度の食事をする。我々が本気で地球を守りたいのなら、それを始めるのは食べ物だ」――これは、パタゴニア創業者イヴォン・シュイナードの考えです。この理念のもと、私たちが食品ビジネスに力を入れるのは、農業による地球再生をよりいっそう進めるため。そして、これからの農業が発展していくべき方向性を世界中で適切に共有するために、「リジェネラティブ・オーガニック認証」の創設やその周知にも取り組んできました。

2020年、日本でリジェネラティブ・オーガニック農業を広める取り組みをスタートさせると、私たちはすぐに根底にある課題に直面しました――それは、欧米と日本の風土や文化の違いです。

リジェネラティブ・オーガニックは、畑文化圏で立ち上がった背景から、畑地を前提に構築されています。動植物の働きを活かして土壌に炭素を貯留し、土壌の健康を高めることで温室効果ガスの吸収にもつながる――畑地におけるリジェネラティブ・オーガニック農業にはそんな道筋が描かれています。

しかし、米を主食とする日本の農業の根幹を成すのは水田稲作です。日本では、耕地面積の半分以上を水田が占めています。一方、世界の農地の約91%は畑地で、水田はわずか9%。その水田の多くはアジアモンスーン地域に集中しています。食のあり方は、農地のあり方と密接に結びついているのです。

畑地における考え方を、水田にそのまま当てはめることはできるのでしょうか。たとえば、水田は二酸化炭素よりも温室効果の高いメタンガスの発生源として語られることが多くあります。でも、それだけで水田の価値を判断してよいのでしょうか。そもそも畑地と水田は、同じ「農地」であっても成り立ちや特徴が根本的に異なる、まったく別のシステムです。畑地の理論を水田にそのまま適用することは、本質とは異なってしまうのではないか。畑と水田それぞれにふさわしいリジェネラティブの道筋があるはずです。

水田におけるリジェネラティブ・オーガニックの共通のコンセプトを見出す必要がある――私たちは、協同生産者、研究者、有機稲作や水田の生物多様性を育む活動を推進する人々とともに、日本の気候風土に適したリジェネラティブ・オーガニック水田稲作のあり方を探究しはじめました。

里山の風景を読み解くと、 水田の生物多様性が見えてくる

探究は、日本の原風景とも言える里山へ分け入るところから始まりました。畑地の理論があてはまらないのであれば、水田ならではの特性を把握する必要があります。

里山の風景を思い浮かべてみてください。小高い山々に囲まれるように田んぼが広がり、小川が流れ、水路が巡り、ところどころに雑木林や屋敷が点在する――昔話や童話に描かれてきた類型的な景色ですが、日本の自然条件に適した土地利用や水田の成り立ちを知ると、あの景観に潜む意味が見えてきます。

水を溜めて稲を育てる水田は、当然ながら、水に恵まれた場所でしか成立しません。そのため、山の水が集まる谷合いや、川が氾濫してできた湿地などにつくられてきたという経緯があります。畑地が比較的独立して機能し得るのに対して、水田は水源となる川や林、山と連なって存在し、機能する。つまり、取り巻く自然環境との結び付きが強いという性質を持っています。

周囲とのつながりの中に位置する田んぼには、自然とさまざまな生き物が集まってきます。約6000種もの生き物がいると聞けば、「そんなに多く、一体どこに」と思うかもしれませんが、驚くには及びません。なぜなら、田んぼは水域と陸域の両域を有しているからです。場の多様性が、種の多様性を育んでいるのです。この点もまた畑地との大きな違いでしょう。水生生物と陸生生物の両方が集い、必然的に種類が増える。水域にはタニシ、オタマジャクシ、アメンボ、ゲンゴロウ、フナ、ドジョウが。陸域にはミミズ、クモ、ナナフシ、カマキリ、バッタ、イナゴ、シマヘビなど。オタマジャクシがカエルになり、ヤゴがトンボになるように、季節が変われば棲みかを移す生き物もいます。クローバー、ツクシ、スミレ、ツユクサ、ヒメジョオン、タンポポといった畦地の植物も季節の移ろいを映し出します。

そうして、微生物を小魚が、小魚を水鳥が、昆虫をカエルやイモリが、カエルをヘビが、ヘビを猛禽類が――。食物連鎖が繰り広げられ、生態ピラミッドが成立しているのです。兵庫県豊岡市の「コウノトリ育む農法」など、生き物をシンボルとする水田稲作の認証制度は、田んぼが育む人間を含む生物多様性の証です。それもこれも、昔話の絵のような景観から端を発しているのです。水田とは、単なる米の生産の場ではありません。周囲と有機的に連携しながら、自然の維持に機能しているのだと教えてくれます。

歴史が裏打ちする 水田稲作の持続可能性

日本に水田稲作が大陸から伝来したのは約3000年前、縄文時代の晩期とされています。百人一首の第一首「秋の田の仮庵の庵の苫をあらみ わが衣手は露に濡れつつ」は、飛鳥時代に生きた天智天皇（626～672年）の歌。仮小屋に泊まり、田の番をする農民を思い詠んだとされています。「秋の田」の細かなありようは、今とは違っていたかもしれません。それでも田の営みが飛鳥の昔から変わらずに続いていることを感じさせて余りあります。日本人が紡いできた昔ながらの田の営みは持続可能性に満ちているのではないでしょうか。知らず知らずのうちに、日本人は水田稲作のサステナビリティを証明してきたのかもしれません。そして、現代の私たちも、その歴史の上をこれからの未来に向けて歩んでいるのです。

近年、ネイチャー・ベースド・ソリューション――自然に根ざした解決策が注目されています。気候危機が年々深刻さを増すなか、科学的検証の結果を待ってから行動するのでは間に合わない。ならば、自然の営みに基づいて行動しようという考え方です。「自然が意図した農法」と称されるリジェネラティブ・オーガニックはまさにそのベクトルの上にあると言えるでしょう。一方、風土と歴史、地球の空間軸と時間軸の中で形成されてきた水田稲作も、伝統的なスタイルを守る限り、自然に根ざした農法と捉えることができます。どんな自然、国土、社会、そして農業や食を目指すのか。その問いを模索するうえで、リジェネラティブ・オーガニックと水田稲作の間には、親和性を見出すことができるはずだと、私たちは考えています。

日本から世界へ。 水田が育む自然と文化を伝えていく

2つの近しさに気付かせてくれる人たちとの出会いによって、私たちの探求の旅路は深まりを見せていきました。

福島県郡山市で300年以上続く酒蔵「仁井田本家」は、そのひとつです。ほかでもない自然酒「やまもり」のつくり手です。森林と田んぼが連なる農林景観のランドスケープを持ち、田んぼには意図せずとも多様な生き物が集まってくる。そこで繰り広げられているのは、農薬・化学肥料不使用の米づくり、そして天然水と自然派酒母で仕込む酒づくり。「日本の田んぼを守る酒蔵になる」をモットーに掲げ、2009年には農業法人「仁井田本家あぐり」を設立しています。

パタゴニアと仁井田本家は、2021年にリジェネラティブ・オーガニック認証取得に向けた協同をスタート。並行して、〈リジェネラティブ・オーガニック・アライアンス〉にモンスーンアジア地域における水田稲作に関する要件の策定を働きかけました。そして、このたび、正式に要件が策定され、「仁井田本家あぐり」が認証を取得。自然酒「やまもり」は晴れて認証品となりました。

最後に、水田と気候変動対策の関係について触れておきたいと思います。水田が温室効果の高いメタンガスの発生源であることはよく知られています。しかし、水田には生物多様性を育み、国土を保全する多面的な機能があります。その機能を維持しながら、中干し（水田から水を抜いて土壌を乾かす行為。メタンガスの発生を抑える効果がある）など、温室効果ガス削減の取り組みを進めていくべきでしょう。

なお、仁井田本家では中干しを行なっていません。その理由は、伝統的な湿田であり、水はけがよくないためです。その環境だからこそ、水田の生態系が育まれているのです。また、周囲に広がる森林が温室効果ガスの吸収源となっていることも仁井田本家の特徴です。

リジェネラティブ・オーガニック認証における水田稲作向けの要件は、日本だけでなく、グローバルに通用するよう構成されています。世界的に見れば、時間的にも空間的にも壮大な水田の文化を持つ国は少数派です。歴史に裏打ちされた水田の持続可能性や、水田が育む生態系の豊かさ、精神文化の深さを世界に紹介していくことは、水田と畑地、両文化を持つ日本の役割と言えるでしょう。

そんなことを思いながら「やまもり」を味わうと、一滴一滴に溶け込んだ自然の営みの尊さが、いっそう身体に染み入ってくるような気がします。

人類の生存は、リジェネラティブ・オーガニックにかかっている

イヴォン・シュイナード　パタゴニア創業者

気候や自然の危機を解決するには、農業のあり方を考え直す必要がある。

現代の工業型農業は、単一作物の栽培、除草剤や殺虫剤、合成肥料の使用、水資源の浪費により、地球を汚染し、疲弊させている。表土は、再生が追いつかないほどの速さで破壊されている。

しかし、この破壊を逆転させる方法がある。それは、工業型農場や飼育場が登場する以前、何世紀にもわたって実践されていたことだ。

リジェネラティブ・オーガニック農業は、有害な化学物質の使用や土壌劣化を招く慣行を避け、健全な土壌環境の再生をめざす農法である。つまり、より自然なかたちで食べ物を育てる方法である。有害物質や大型機械に頼るのではなく、被覆作物、堆肥、輪作を活用し、土壌の攪乱を最小限に抑えることで、地中の菌類や細菌が健全に育つ環境を整える。それは、土地を掘り返し、毒を加えるようになる前の作物栽培のあり方に立ち返ることでもある。

土地から得た分だけ土地に返すという営みを通じて、リジェネラティブ・オーガニック農法は、地球上で数少ない、いや唯一の持続可能な人間の活動である。これによって、より美味しくて栄養価の高い食べ物を高い収量で生産することができる。土壌は健康になり、より多くの温室効果ガスを吸収し、固定する。周辺のコミュニティも、有害な化学物質の流出や風による拡散を心配する必要がなくなる。どの角度から見ても有益な方法である。

この日本酒は、日本で初めてリジェネラティブ・オーガニック認証を取得した製品である。しかし、その価値は国境を越えて広がる。日本の水田や世界中の農場は、単なる食糧生産の場ではなく、周辺地域と無数のつながりを持つ複雑な生態系である。水田や農場が結びつくことで、農家だけでなく、鳥類、両生類、魚類、その他の動物や昆虫など、そこに住む生き物たちにも恩恵がもたらされる。

リジェネラティブ・オーガニック農法で米を育てることで、世界で30億人の主食である作物の栽培方法を改善することができる。パタゴニアは〈リジェネラティブ・オーガニック・アライアンス（ROA）〉と協力し、すべての米農家が転換に取り組める枠組みを作成し、公開した。派手さはないが、稲作の方法を変えることは、世界に大きな影響を与える可能性を秘めている。

現代の工業型農業が、地球全体の温室効果ガス排出量の最大25%を占める現在、リジェネラティブ・オーガニック農法は、食のあり方を通じて気候や自然の危機に立ち向かう手段となる。これは革命的なアイデアだ。現代の工業型農業と気候変動と戦うには、まさに革命が必要なのである。

人類の生存は、それにかかっている。

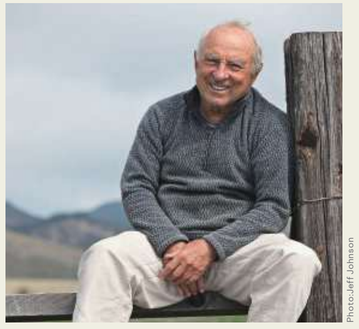


Photo:Jeff Johnson



Photo:Nilda Honke

森に抱かれるように広がる仁井田本家の田んぼ。

「やまもり」を醸す里山

自然酒「やまもり」は、どんな環境から生み出されるのでしょう？
醸造を担う福島県郡山市の酒蔵「仁井田本家」を訪ねました。

仁井田本家の米づくり・酒づくりに見るリジェネラティブ・オーガニック認証

福島県郡山市東部の中山間地域に6ヘクタールの自社田と50ヘクタールの山を持ち、米づくりと酒づくりを営む仁井田本家。

「1711年の創業以来、300年以上にわたって世襲を続けてきた酒蔵です。現在は18代目の私たちが預かっています」。当主の立場を「預かる」という言葉で表現する仁井田穏彦さん・真樹さん夫妻に、蔵の姿勢が一瞬にして見えるような気がします。「300年続いてきた酒づくりをこれからの300年も続けるには、何をすべきか？ それが私たちのミッション」と語る2人。

「米と水を醸してできるのが日本酒です。健全な田んぼで実る良質な米と豊かな山から湧き出る清らかな水があればいい。ということは、田んぼと山が元気であり続けたら、300年先も酒をつくれるのではと思うのです」。



Photo:Taro Terasawa

水源は自社山から湧き出る水と自社田近くの井戸水。

契約農家と共に、農薬や化学肥料を使わない米の栽培に取り組み始めたのが1965年。穏彦さんの父親の代でした。2009年、農業生産法人(*2016年に農地所有適格法人に改称)仁井田本家あぐりを設立して、自分たち自身でも実践するように。今回、リジェネラティブ・オーガニック認証を取得したのはまさに仁井田本家あぐりとその水田です。

稲藁、籾殻、酒粕などで堆肥を作って田んぼに戻すといった、土壌の健康を育む循環型の土づくりに挑戦しています。農薬不使用の水田稲作で大変なのが雑草との戦いと言われますが、あぐり担当の井上篤さんいわく「草に勝てれば、稲は育つ。草に勝つには、元気な苗を育てること。植える前の田をしっかり平らにして、植える直前に代掻きをして雑草の種を浮かせて流すんです。それでも生えてくる草は除草機で」。実りとは汗と技の結晶なのだとつくづく実感。

そんな田んぼには生き物がたくさんやってきます。野ガモ、コサギ、アオサギなどの水鳥、彼らが餌とするドジョウ、身近なところではトンボ、ハチ、アブなどの昆虫。仁井田本家のロゴマークにカエルがいるのは、生き物と一緒に米づくり・酒づくりをしていることの表明であり、宣言でもあるのでしょう。

リジェネラティブ・オーガニック認証取得のために大きく変えたところはないけれど、「森の管理と蔵人たちの労務環境や待遇をより意識するようになりました」と仁井田夫妻。元々、森の木は暮らしや酒づくりに組み込まれていたそうです。しかし、現代に入ると、エネルギーは薪でなくなり、木桶はタンクに取って代わられて、木の活用が失われていった。「今また森の木で木桶を作り、植林もして、伝統的なやり方に戻しています。森の管理は田んぼの水源を守ることだから」。ちなみに「やまもり」という名前の由来は「山を守って、水を守る」。加えて「生きものが山盛り」「楽しみも山盛り」といった意味が込められています。



Photo:Nilda Honke

農薬を使わない米づくりは雑草との戦い。

そして、リジェネラティブ・オーガニック認証の3つの柱のひとつ「社会的公平性」の要件である労働者の人権や福祉に心を砕きます。

「預かる」以上は「渡す」責任もある。田んぼを守る仲間を増やす「田んぼのがっこう」を開催するなどコミュニティに開かれた蔵であろうとする活動が、次世代との結び付きを作ります。醸すのは酒だけではない。人の心も地域の文化も、です。「やまもり」は「300年の歴史の上にグローバルな視点をプラスして生み出す集大成」と語る仁井田夫妻の言葉が力強く響きます。



Photo:Taro Terasawa

収穫間近、蔵人総出ではざかけの準備。

望ましい水田稲作のガイドライン

島根大学客員教授　金子信博氏

「ひとつの良い世界を創出している」

土壌生態学の研究者である金子信博先生は、仁井田本家の水田環境について、こう指摘します。2018～24年、福島大学に在職した金子先生にとって、仁井田本家の環境は調査・研究の対象でした。「現代の日本の農地は、宅地化によって分断されたり、所有が複雑だったりして、点在しているケースが多い。田んぼと森林が一体となった仁井田本家は貴重な事例でしょうね」。

仁井田本家あぐりがリジェネラティブ・オーガニック認証を取得したことは、「地球環境にとって望ましい水田稲作のチェックポイントが明確化された意義がある」と語ります。「認証システムとは契約です。科学的に確かな事柄を文書で論理的に取り決める。感性で語られがちな環境に関わる言説や農法と一線を引いて、何が真に環境に負荷を掛けず持続可能なのかを示していくことになる」。

水田稲作要件のガイドラインを作成する〈リジェネラティブ・オーガニック・アライアンス〉の話し合いには金子先生も参加。モンスーンアジア特有の条件を組み込むなど、日本発のグローバル基準の制定に尽力しました。

「国際的には、水田稲作に対して水を大量に使う是非を問う声がないわけではありません。しかし、モンスーンアジアではむしろ台風や豪雨時に水田が一時的に水を抱え込むダムの役割を果たすなど、水管理上の合理性が存在します。そんな機能の理解を求めていく必要もありますね」。

リジェネラティブ・オーガニック認証の注目すべき点として、金子先生は「社会的公平性」、労働者の人権を挙げます。「多くの有機栽培の認証に人権に関わる項目はありません。有機栽培ほど労働が過酷になりがちながら、そこへのケアはなかった。リジェネラティブ・オーガニック認証が、土壌・動物・人という生き物全般を等しく包括的に守ろうとする認証であることは特筆されると思います」。



金子信博

生態系の物質循環を支える土壌動物の多様性と機能を、耕さない農地に応用。主な著書に「土壌生態学入門（2007）」、「土壌生態学（編著）（2018）」、「ミミズの農業改革（2023）」。日本の大学院で初めてのアグロエコロジープログラムを福島大学大学院食農科学研究科に開設。横浜国立大学名誉教授・福島大学名誉教授。

蔵人インタビュー

リジェネラティブ・オーガニック認証の3つの柱の3番目は「社会的公平性」。
「働く人の人権や福祉は守られているか？」は重要なポイントです。仁井田本家の蔵人たちに聞いてみました、「人間らしい働き方、できていますか？」



「力を尽くせば、景色が応える」

あぐり＆木桶担当　井上篤さん（2019年入社）

「前職は木材市場でした」と井上さん。「木材の活用が地球温暖化防止に貢献するのではとの考えから、木に関わる仕事がしたくて」。5年前たまたま目にした「仁井田本家が自社林の木で木桶をつくる」という新聞記事に矢も楯もたまらず入社。「木桶職人復活プロジェクト」(*)に送り込まれて以来、大工兼木桶職人の伊藤大輔さんと共に木桶づくりに励んでいます。「3600リットルの醸造用と酢場で使う600リットル、毎年2個。山から木を切り出して乾燥させ、箍(たが)にする竹を切り出して乾かすところから。桶の寿命は100年とも200年とも言われます。100年先、200年先でも使いやすいようにとつくっています」。

あぐり担当として田んぼの管理に汗を流し、仕込みのシーズンともなれば醸造にも携わるなど、仕事は無限にありますが、「雑草に競り勝った稲が黄金色に実る風景や、木桶が蔵に並ぶ様子、森に陽の光が差し込んでいる景色、間伐の後に芽吹いた若木などを見ると、つくづくやってよかったな、これを守らなきゃと思うのです」。

(*)メーカーや業界を超えて実践される木桶と木桶職人を増やす取り組み。毎年1月に小豆島で新桶づくりが行われている。



「風通しの良い空気に包まれて」

醸造課 課長　深谷美和さん（2010年入社）

深谷さんが所属する醸造課は蔵の中核セクション。従業員23人中15人が所属しています。仕込みが始まれば、穏彦さんの指揮の下、他部署のスタッフも加わって総出で行なうのが仁井田本家の酒づくり。課長職の深谷さんは、人の配置や休みの取得に目を行き届かせます。

4人の子供を育てるシングルマザーの深谷さんにとって、仁井田本家は「働きやすい空気が流れている」。子供が小さかった頃はよく熱を出して呼び出しの電話が掛かってきたものの、「みんな『早く帰りなさい』と送り出してくれて」。今では2番目の子供も仁井田本家の社員に。「働きやすさ」の何よりの証かもしれません。

「福島には鑑評会で金賞を目指す蔵が多い中、うちの社長は関心がなくて、周囲から『変わっているね』と言われます」。でも従業員はわかっている、鑑評会より大切なことがあると。「私が勤める14年の間にも自然との関わりが深くなりました。最近は日本酒界の重鎮も認めてくれていると感じます」。

蔵の仲間が好き。働きやすさにも満足。仁井田本家でキャリアを全うすることが深谷さんの願望です。



「人と交流する社風がフィット」

営業課 武石優大さん（2020年入社）

福島大学在学中に居酒屋でのアルバイトを通して日本酒好きになったのが、入社のきっかけ。「出入りの酒屋さんに『酒蔵に就職したい』と相談したところ、薦められたのが仁井田本家でした」。

採用の問い合わせをすると、穏彦さんから「一度、うちのイベントを体験してみて」。元々、居酒屋をアルバイト先に選んだのも人と触れ合うのが好きだから。学祭でも率先して活動していた武石さんにとって、「田んぼのがっこう」などのイベントでお客さんとの交流を図る社風がフィット。「日本酒が均質化していく中で、環境重視の独自路線や自然酒の味わいにも惹かれました」。

入社後は営業に配属、輸出と県内の酒販店を担当しています。「輸出は約15カ国。現在は米国、ブラジル、台湾などが多いのですが、今後は欧州が伸びていくでしょう。ナチュラルワインが浸透している欧州はオーガニックへの理解度が高く、うちの酒にも興味を持ってくれている」。

穏彦さんの酒づくりにも、世界中を飛び回る真樹さんのコミュニケーション力にも寄せるリスペクトは絶大。仕事の原動力となっています。

当主インタビュー

「良い会社になりたい」

仁井田本家18代目 仁井田穏彦さん・真樹さん

田んぼが基準をクリアしていればいいわけではないのがリジェネラティブ・オーガニック認証。3つの柱「土壌の健康」「動物福祉」「社会的公平性」に従って総合的に持続可能性に取り組まなければなりません。田んぼを取り巻く環境、田んぼと山の関係、水源と水質、生き物にとって住みやすいか、働く人たちは幸せか、等々、チェックポイントは多岐に渡ります。「リジェネラティブ・オーガニック認証の取得を目指したことは、会社のあり方を見直す契機となりました」と2人は語ります。

常々抱いてきたのは「良い会社になりたい」との思い。リジェネラティブ・オーガニック認証が求める要件はすんなり理解できたそうです。「良い会社像にもいろいろありますが、私たちが思い描くのは、良い人の集まりでありたいということ。困っている人がいたら助ける、ゴミが落ちていたら拾える、そこから始まると思っています。スタッフのみんなにそうなってほしいと願うと同時に、私たちは彼らの声を聞いて、彼らが働きやすいように整えていく。給与も最低賃金ではなくリビングウェイジ（生活賃金）を基準に考える」。

そうしたら、きっと良い会社に近づける。「この会社、なくなったら困るよね」と地域がきっと応援してくれる。

「リジェネラティブ・オーガニック認証とは、環境的にも、経済的にも、人的にも、地域が必要とするあり方であり、それが地球の再生につながるのだと思っています」。



Photo:Taro Terasawa

自然酒好きが語る「やまもり」

「やまもり」の味わいと楽しみ方を、自然なつくりの酒に精通する2人に聞きました。

食中酒にふさわしい透明感と酸



「とおの屋 要」佐々木要太郎さん

米農家にして、酒の醸造家であり、料理人でもある佐々木要太郎さん。いずれにおいても他に類を見ない独創性を発揮して、世界から注目を集めてきました。

岩手県遠野市を拠点として、農薬も肥料も使わずに育てるのは、昭和初期に開発されながら普及しなかった地元の品種「遠野一号」。精米歩合98%（飯米と同じ）で仕込むどぶろく、米糠まで用いる「権化」シリーズなど、現代の常識や慣習に囚われない米づくりと酒づくりがこれからの食の行方に示唆を与えています。

「やまもり」の味わいの感想と水田稲作のあるべき姿について伺いました。

――「やまもり」の味わいはいかがでしょう?

精米歩合85%にして、透明感がありますね。日本酒にとって大切な酸が表に出ているせいでしょうか。食中酒としてとても良いと思います。

――味わいから読み取れることはありますか?

原料米の雄町らしさを感じます。雄町は出自が江戸時代まで遡る酒米で、張りがあってキレがある。仁井田さんの自社田で農薬や化学肥料を使わずに栽培されているためか、余計にきれいに仕上がっているように思います。

私は元々、酒づくりを米づくりから捉え、考え、組み立ててきました。たとえば、日本酒を仕込む時に米を削るのは、栽培時に肥料を与えて栄養過多な米にしてしまっているから。米を削って雑味を減らすのではなく、栽培の段階で雑味を減らすべきと私は考えています。私が育てている「遠野一号」は昨今のブランド米のようにモチ性遺伝子が交配されておらず、品種自体が肥満体質でないため、なおのこと削る必要がないですね。

――栽培から考える時に大事なことは何でしょう?

土壌と田んぼを取り巻く環境です。農薬も肥料も使わずに米を育てるなら、水田は森に囲まれていたほうがいい。20数年、さまざまな立地の水田で栽培してきましたが、どう頑張っても良い米ができない田んぼがあります。周囲が住宅地で、アスファルトの道路に囲まれた田んぼです。限界があります。

農薬不使用で栽培する意味は、田んぼの中の環境を変える以上に、周囲の環境を変えることです。もし、スズメの食害に悩まされている地域があったとして、農薬不使用にしたら、減るでしょう。農薬を止めると、いろんな生命体の活動が一気に加速します。爬虫類、昆虫類、そして、それらを捕食しにサギなど大型の野鳥がやってくる。すると、スズメたちが過度に集中しなくなる。また、鳥たちが落としていく糞の中に植物の種があったりして、植生が豊かになります。

――リジェネラティブ・オーガニック水田稲作の考え方と重なり合いますね。

はい、リジェネラティブ・オーガニックの話は、日頃から私が考えていることと近しくて、頭にも心にもすっと入ってきました。みんなの田んぼで一斉に取り組んだら、どえらいスピードで地球上の環境が変わるんじゃないか? そんなふうに思ったりします。

季節のフルーツを使ったつまみと共に



「uguisu」「organ」紺野 真さん

東京・三軒茶屋「uguisu(ウグイス)」、西荻窪「organ(オルガン)」、2軒のビストロを営む紺野真さんは、東京のナチュラルワインシーンを語る上で欠かすことのできない存在です。ナチュラルワインがまだ「自然派ワイン」「ビオワイン」と呼ばれていた頃から、その魅力を静かに伝え、楽しみ方のすそ野を広げてきました。

紺野さんだったら、「やまもり」をどんなふうに楽しむだろう? そんな興味から紺野さんに「やまもり」に合わせて家でも作れる簡単なおつまみを紹介していただきました。

――自然酒「やまもり」、いかがですか?

日本でもナチュラルワインをつくる生産者が増えてきましたが、日本酒の世界でも自然なつくりの酒が登場するのはうれしいですね。ワインは欧州ルーツのもの、やはり日本のお酒と言えば日本酒だと思うので。

「やまもり」が生み落とされた背景を知ると、日本の里山のありようが自ずと目に浮かんできます。私は日本の里山を“人間をちっぽけな存在に感じさせない自然”だと思っています。極端な例かもしれませんが、ヨセミテやグランドキャニオンのような壮大さや壮観さで圧倒する、人間を寄せ付けない自然ではない。田んぼを主役に川や水路が流れて、それらに囲まれて生活を営める自然です。「やまもり」を通して、日本人が里山で自然と共存してきたことを感じられるのがいい。

――お薦めの楽しみ方をご紹介ください。

飲んでみて、精米歩合85%とは思えないクリアさ、ワインのような果実のニュアンス、ジューシーさ、アルコール度数を感じさせない飲みやすさに、僕もスタッフも感動しました。冷やすとフルーティさが際立つので、冷たくして季節のフルーツを使ったつまみを合わせるのが一案です。

もう一案としては、酒質がやわらかく、旨味もしっかりあるので、常温やぬる燗にしてもおいしいと思います。まろやかさが増して、米由来の味わいをより感じられます。こちらには風味も見栄えもちょっぴりリッチな春巻をどうぞ。

ホタテと梨の洋風白和え



材料(2〜4人前)
絹ごし豆腐 1丁／クリームチーズ 100g／梨 3/4個／生食用ホタテ貝柱 4個／塩、黒コショウ 適量／白ワインビネガー 大さじ1／バジルの葉 約6枚／ E.V.オリーブオイル 大さじ2/3 ＊梨は、洋梨、柿、ブドウ、イチジク、桃、プラムなどで代用可。

作り方
①湯通しして水切りした豆腐をクリームチーズとボウルで混ぜ合わせる。 ②食べやすい大きさに切った梨とホタテに、塩、黒コショウ、白ワインビネガーをふりかけ、せん切りにしたバジルとともに、①に加え、さっくりと合わせて、器に盛る。③バジル(分量外)を飾り、E.V.オリーブオイルを回しかける。

エビとグリーンアスパラガスの春巻



Photos:Taro Terasawa

材料(6個分)
エビ 6本／グリーンアスパラガス 6本／スライスチーズ 3枚／大葉 24枚／春巻の皮 6枚／水溶き片栗粉 適量／塩、サラダ油、マヨネーズ 各適量

作り方
①エビの殻を外し、背ワタを取り、縦に開いて、塩をふる。アスパラガスはエビより2cm長く切り、塩をふる。スライスチーズは半分に、春巻の皮はエビと同じ長さに切る。 ②春巻の皮の手前側に大葉を2枚横に並べ、もう1枚ずつ大葉を重ね、エビ、チーズ、アスパラガスを順にのせ、手前から巻く。巻き終わりを水溶き片栗粉で止める。 ③180℃のサラダ油で揚げる。皿に盛り、マヨネーズを添える。

やまもり 2025　容量:720ml
やまもり 2025 ミニ　容量:150ml

アルコール分:13%

リジェネラティブ・オーガニック認証を日本で初めて取得した、仁井田本家醸造のパタゴニア プロビジョンズオリジナル自然酒。自然酒ならではの芳醇な味わいや、楽しみ方も多様で山盛り、とのメッセージを込めました。麹米、掛け米ともにすべて仁井田本家自社田で栽培したリジェネラティブ・オーガニック認証米「雄町」を100%使用し、自社山のスギの木桶仕込み。精米歩合85%、汲み出し四段仕込みにより、甘み、旨み、酸味のしっかりした味わいです。複雑で奥行きのある味わいは締まりのあるジューシーな印象で、柑橘系のやさしく爽やかな香り。燗酒で木桶由来の酸を楽しめます。

2025年12月11日発売。パタゴニア直営店、パタゴニア公式オンラインショップ、FOOD&COMPANY全店、ムスビガーデン青葉台店、千歳烏山店、信濃屋 六本木店、cask、ワイン館、ヤマダストアー(一部店舗)、ビオ・あつみエビスリー浜松などで取り扱い。

冷暗所に保管してください。
20歳未満の飲酒は日本の法律で禁止されています。

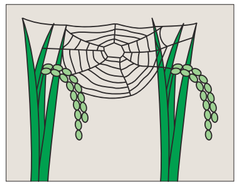


Photo:Taro Terasawa

リジェネラティブ・オーガニックな水田稲作システム

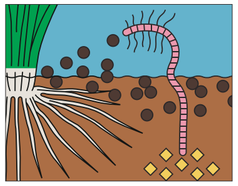
伝統的な水田稲作の仕組みを元にした、
リジェネラティブ・オーガニック水田稲作システムは、
周辺環境や生き物とのつながり、
生態系への配慮、自然共生性にあふれ、
優れた自然環境維持基盤として機能します。
また、畑作とは異なる特徴があります。

1. オーガニックで生態系の回復を支える



オーガニック農法は、化学的に合成された肥料、農薬、遺伝子組み換え技術を使用しません。農地の生き物を育むとともに、農地内外の生態系の回復を支えています。また、水質汚染の防止や地球温暖化の緩和に貢献します。

2. 土壌が劣化しにくいシステム



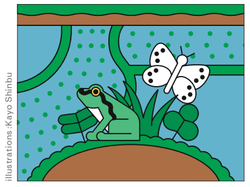
水を張ることで土壌が侵食されず、有機物の分解が抑制されるなど、水田は土壌劣化が起こりにくい持続的なシステムです。地域や農地ごとにその性質は異なるため、土地土地の伝統的な手法を頼りに、目に見えにくい生態学的な働きを活かすことが望ましいとされています。

3. 循環によって地力を維持する



水田から生み出された有機物を還元すると、水田の地力を維持します。しかし、有機物が分解しないうちに水を張ると、メタンガスをより多く出すため、注意が必要です。堆肥にしたり、秋や春の温度が高いうちにすき込んだり、有機物を分解してから湛水することで、メタンガスの発生を抑制できます。

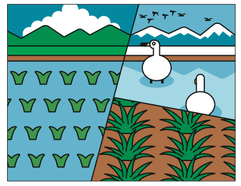
4. 畦畔は生き物たちの棲みか



Illustrations: Kayo Shinbu

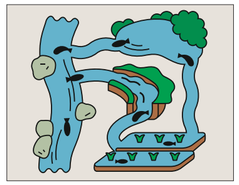
畦(あぜ)や畔(くろ)とも呼ばれる「畦畔(けいはん)」とは、田んぼや畑の周囲の土を盛り上げた部分。プラスチックマルチやコンクリート化せず、草が生えた状態を保つことで、両生類やチョウ類、昆虫や植物など、水田生態系の生き物たちの棲みかになります。棚田の石積みも生き物の貴重な生息場所となっています。

5. 植物や水で被覆して土壌を守る



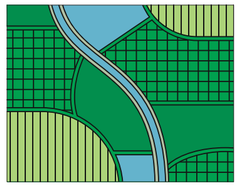
稲作期間はイネと水によって覆われるため、土壌の劣化を予防できますが、稲作をしていない期間をどうするか? 冬季湛水や早期湛水、湿田として湿地特性を活かすなどが土壌を守り、生物多様性の上でも効果があります。地域によっては、二毛作やレンゲなどの緑肥の活用といった方法も伝統的に行なわれています。

6. 生きた水のネットワーク



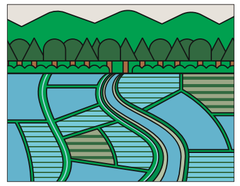
河川や土水路、ため池など、様々な水域を結ぶことで成り立ってきた伝統的な水田システム。それらを産卵や生育の場とする生物種は多く、生き物たちの移動経路でもあります。単なる物理的な水の流れに留まらない「生きた水のネットワーク」にするには、水の連続性と連結性が重要です。

7. 一帯がモザイク景観となるように



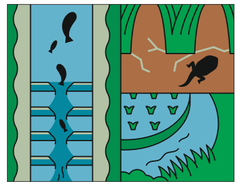
イネの品種(早生・晩生など)や稲作のタイミングが異なることで、水田ごとの湛水時期や環境が一律でなくなり、地帯全体を俯瞰するとモザイク景観が構成されることになります。多様な環境がモザイク状に存在する、いわゆる「モザイクハビタット」は、地域全体の生物多様性に貢献します。

8. 周辺環境とのつながりの上に



水田の健全性は農地だけで維持されているのではありません。水源となる林や森、河川や用水路まで含めて捉え、管理する必要があります。水田の生き物にも、周辺の林や草地、水路やため池を利用している種が多くいます。それらの生態や生活史を考えれば、水田システムや水田生態系とは広い時空間の上に成立しているとわかります。

9. 地域のバックグラウンドを考慮して



水田の土地履歴や土壌の種類、その水田システムの生い立ち・成り立ち、伝統的な使い方は、地域ごとに異なります。後背湿地の水田地帯か谷津の棚田かなど、水利のあり方も地域によって様々。魚道や温水路・江の設置、冬季湛水、生き物に配慮した中干しといった取り組みは、地域のバックグラウンドを考慮して行なわれています。

オーガニック農業
リジェネラティブ・オーガニック農業
リジェネラティブ農業の違い

オーガニック農業(有機農業)

国際的な委員会での定義:有機農業は、生物の多様性、生物的循環及び土壌の生物活性等、農業生態系の健全性を促進し強化する全体的な生産管理システムである。日本の法律による定義:「化学的に合成された肥料及び農薬を使用しないこと並びに遺伝子組換え技術を利用しないことを基本として、農業生産に由来する環境への負荷をできる限り低減した農業生産の方法を用いて行われる農業をいう。」と定義されている。

リジェネラティブ・オーガニック農業
(リジェネラティブ・オーガニック認証に基づく)

リジェネラティブ・オーガニック認証は「土壌の健康」「動物福祉」「社会的公平性」の3つの柱で構成され、既存の有機認証を基盤とする世界最高水準の全体論的な認証。気候危機や土壌劣化、生物多様性の喪失、工場型畜産、地域経済の分断などに対応するために2017年に制定された。この認証に基づく農業を「リジェネラティブ・オーガニック農業」と呼び、農場の立地や気候、文化的背景を踏まえたシステムアプローチで、土壌や農場全体の生態系の再生に焦点を当てた実践の集合体を指す。真に「リジェネラティブ」であるためには、農業システム内のすべての要素――土壌の微生物群から動物、労働者に至るまで――を考慮する必要があると考える。農地での具体的な取り組みは「リジェネラティブ・オーガニック農法」と呼ぶ。

リジェネラティブ農業
(環境再生型農業、再生農業など)

世界で急速に広がっているリジェネラティブ農業は、土壌への炭素隔離を促進するために、土壌の健康を高めることを目的とした特定の実践(農法)にのみ注目している場合が多く、農薬や遺伝子組み換え技術の使用が禁止されているわけではない。農法に関する議論に終始し、社会的公平性に関する主張や基準は含まれていないことがほとんどである。また、法的な定義や既存の認証制度を基盤とせずに、様々な組織や個人による主張・定義が可能であるため、誰でも自由に、自由な解釈やビジョンに基づいて使用・主張することができる。その特性ゆえに、同じ言葉であっても内容は千差万別となり、どのような考え方や実践の項目・程度・枠組みに基づいた主張なのかを確認することが望ましい。

日本のリジェネラティブ・オーガニックの現在地

協同者との連携

日本におけるリジェネラティブ・オーガニックの取り組みは、農業者・生産者・研究者との協同から始まりました。「自然が意図した農法」を実践するには、土地ごとの気候風土や生態系を尊重することが重要であり、それらを最も理解しているのが、大地と日々向き合う彼らだからです。

農業者・生産者としては、〈仁井田本家〉のほか、千葉県の〈匝瑳おひさま畑〉や〈寺田本家〉、兵庫県の〈坪口農事未来研究所〉などと連携。研究者では、前出の金子信博先生をはじめ、小松﨑将一教授（茨城大学）、庄司浩一准教授（神戸大学）、佐川志郎教授（兵庫県立大学）、田和康太特別研究員（国立環境研究所）らの協力を得ています。

認証取得を目指す生産者

〈匝瑳おひさま畑〉は、有機農業と自然エネルギーの両立を目指す農業法人です。環境保全型ソーラーシェアリングを牽引する〈市民エネルギーちば〉やパタゴニアと協力し、ソーラーシェアリングの畑で大豆の不耕起栽培に取り組み、リジェネラティブ・オーガニック認証取得を目指しています。なお、所在地の匝瑳市は環境省の「脱炭素先行地域」に指定されており、ソーラーシェアリングの先進地でもあります。

兵庫県や豊岡市が体系化した「コウノトリ育む農法」に力を入れているのが〈坪口農事未来研究所〉です。生き物と共生する農業を進めています。水田の中干し期に水生生物が避難できるよう、水路との間にマルチトープ（迂回水路）を掘削するなど、コウノトリの餌となる生き物にも配慮。冬のあいだ田んぼに水を張る「冬水田んぼ」や生き物のための「早期湛水」を実践しています。2019年にはソーラーシェアリングを導入。2025年には、ソーラーシェアリングを含む農地が自然共生サイトに認定されました。

2024年春に発売されたパタゴニアプロビジョンズの「オーガニック味噌」には、〈匝瑳おひさま畑〉の大豆と〈坪口農事未来研究所〉のお米が使われています。

350年の歴史を誇り、40年ほど前から自然酒づくりで知られる〈寺田本家〉は、もうひとつのパタゴニアプロビジョンズのオリジナル自然酒「繁土」の製造者です。農薬・化学肥料不使用の自社栽培の亀の尾を麹米に、〈坪口農事未来研究所〉のコシヒカリを掛け米として使用。蔵付き麹菌と湧き水を使い、木桶で仕込んでいます。土壌の豊かさと手仕事の意味が込められた名称が印象的です。



Photo:Taro Terasawa

〈Three Little Birds〉のソーラーシェアリングによる不耕起有機栽培ダイズを使用した「オーガニック味噌」は白米と玄米の2種、持ち運びに便利なトゥー・ゴーと600gの2サイズ。

サプライチェーン全体で守る

リジェネラティブ・オーガニック認証では、田んぼや畑の中だけで基準を満たせばよいのではなく、土壌、植物、動物、人間など、地球を構成するすべての要素が健全に機能することが求められます。「土壌の健康」「動物福祉」「社会的公平性」という3つの柱の実現のためには、労働者の人権が守られるのと同様に、生産から販売までサプライチェーン全体で理念を共有し、実践する必要があります。ブランドオーナーと生産者の関係、たとえばパタゴニアと協同者との関係が健全であることも重要なポイントです。



Photo:Taro Terasawa

〈寺田本家〉による「繁土」は、無ろ過で醸された美しい琥珀色。土の力を感じるふくよかな香りに柑橘を思わせるフレッシュな酸味と甘味、米のジューシーさのバランスの取れた力強い味わい。

認知と理解を広めるために

リジェネラティブ・オーガニックへの認知と理解を広め、地球を修復する解決策としての農業について議論を深めるため、パタゴニアでは2023年から「リジェネラティブ・オーガニック カンファレンス」を開催しています。「土壌」や「耕さない農地管理」への関心が高まり、アクションも活発化する中、2023年、2024年ともに多くの人々が参加しました。

2023年は、〈リジェネラティブ・オーガニック・アライアンス〉の代表による基調講演のほか、大学や専門機関で環境・農業・フードシステムを研究する専門家による講演とパネルディカッションを実施。2024年には畑地システムをテーマに、実践者による事例紹介やトークセッション、不耕起栽培の現状と展望に関する研究発表が行われました。2025年は「水田稲作」をテーマに、11月に開催。また、自然酒イベントも下記の日程で開催しました。

EVENT
リジェネラティブ・オーガニック自然酒祭

日本で初めてリジェネラティブ・オーガニック認証を取得した「やまもり2025」の発売を記念し、2025年12月～2026年4月にリジェネラティブ・オーガニック自然酒祭を開催しました。

パタゴニア全直営店試飲会
12/12（金）～**12/14**（日）
会場：パタゴニア全直営店

食の未来ダイアローグ
～食の探求セミナー特別編～

12/13（土）
会場：cask W TORANOMON
（虎ノ門ヒルズステーションタワー B1階）

スピーカー（第一部・第二部共通）：仁井田穏彦（仁井田本家）／寺田優（寺田本家）
岩崎忠之（信濃屋食品）／近藤勝宏（パタゴニア日本支社）

［第一部］11:30～14:00
自然酒ダイアローグ・ランチ
自然酒づくりを学び、体感しながら、
自然酒とお料理のマリアージュランチ
飲み比べセット付

［第二部］14:45～17:00
パタゴニア プロビジョンズ
ダイアローグ
パタゴニアの歩みとともに、
食と農業についてのダイアローグ。
2ドリンク、フィンガーフード付（立食形式）

水田稲作文化トークセッション
12/19（金）
会場：8／COURT・d47食堂
（渋谷ヒカリエ8階）

［第一部］11:00～12:30
水田稲作文化人類学
スピーカー：佐々木要太郎（とおの屋 要）
田和康太（国立環境研究所／兵庫県立大学）
聞き手：松浦裕香里（ライター）／近藤勝宏（パタゴニア日本支社）

［第二部］13:30～15:00
水と土と生き物を、水田から再考する
スピーカー：金子信博（島根大学）／仁井田穏彦（仁井田本家）　聞き手：松浦裕香里（ライター）／近藤勝宏（パタゴニア日本支社）

［第三部］16:00～17:30
都市と生産地の
リジェネラティブ・オーガニック消費
スピーカー：下川哲（早稲田大学）／近藤勝宏（パタゴニア日本支社）　聞き手：野村友里（料理人）／相馬夕輝（D&DEPARTMENT PROJECT）

［第四部］18:00～21:00
日本でのリジェネラティブ・オーガニック
トークセッション＆交流会
つづくをたべる会特別編
スピーカー：仁井田穏彦、仁井田真樹（仁井田本家）／平峰拓郎（坪口農事未来研究所）
佐藤真吾（Three Little Birds）／寺田優（寺田本家）
リジェネラティブ・オーガニックをめざす食材を使ったお料理とともに交流会も開催。（立食形式）

パタゴニア プロビジョンズ 自然酒角打ち
12/20（土）12:00～19:00
会場：d47食堂（渋谷ヒカリエ8階）
ゲスト：仁井田真樹（仁井田本家）
寺田優（寺田本家）

仁井田本家トークセッション
12/27（土）16:30～18:00
会場：D&DEPARTMENT
FUKUSHIMA by KORIYAMA CITY
JR郡山駅（福島県）2階
＊同日に試飲会開催
スピーカー：仁井田穏彦、仁井田真樹（仁井田本家）／近藤勝宏（パタゴニア日本支社）

パタゴニア直営店 仁井田本家トークセッション
1/16（金）19:45～20:45
会場：パタゴニア 東京・京橋

1/17（土）11:00～12:00
会場：パタゴニア 鎌倉

1/24（土）18:30～19:30
会場：パタゴニア 仙台
＊同日に試飲会開催
スピーカー：仁井田真樹（仁井田本家）

自然酒ペアリングコース
1/31（土）～**2/2**（月）
18:30～21:30
会場：organ（東京都杉並区）
スピーカー：仁井田真樹（仁井田本家）
紺野真（organ）
organ紺野真シェフによる7皿のコース料理と、やまもりをはじめとした自然酒をそれぞれの料理に合わせたペアリングコース

にいだの感謝祭
リジェネラティブ・オーガニック
トークセッション
4/5（日）10:00～15:00内
主催：仁井田本家
会場：仁井田本家（福島県郡山市）
スピーカー：仁井田穏彦（仁井田本家）
近藤勝宏（パタゴニア日本支社）

パタゴニア プロビジョンズ
インスタグラム

パタゴニアの食品コレクション「パタゴニア プロビジョンズ」は、地球を修復するための解決策を探り、
責任ある方法で作られた美味しいオーガニックフードを提供しています。

Cover Photo:Taro Terasawa ©2026 Patagonia, Inc.