

酒と風土に導かれて



新潟県佐渡ヶ島にある酒蔵、尾畑酒造。

ここでは、全国新酒鑑評会で六年連続金賞を受賞した「真野鶴」がつけられる。杜氏の工藤賢也さんは三十五歳。

「酒って素直ですから、良いお米と良い水に恵まれて、同じようにつくっていただければ良い酒ができますよ」そう、当たり前のように語る。

が、自分の手を煩わさず「楽な方へ、楽な方へ」と世の中が動いている中で、伝えられてきたものを「同じように」つくることはそれほど労力のいることだろうか。若い杜氏は、真直ぐに自分をまかさず酒をつくり続けていた。

「少なくともその生き物が今までにしたことのないような経験をさせてはいけない、と。それだけは思います」

そう話すのは、新潟県佐渡市真野にある蔵元、尾畑酒造で杜氏を任されている工藤賢也さん。

人間の都合で効率を最優先させるため日進月歩する技術。工藤さんが携わる酒造りの世界でも、技術を駆使して通常より香り高い酵母がつけられるようになってきている。しかし、できるからといって、人間が生命に対して手を出してはいけない領域がある。それは、牛骨粉を牛に食

べさせて起こった先の狂牛病騒動を見れば一目瞭然。「僕がやっている仕事も生き物を相手にしていますから」と語るこの杜氏は、佐渡島の小さな酒蔵で酒という生き物と向かい合っていた。

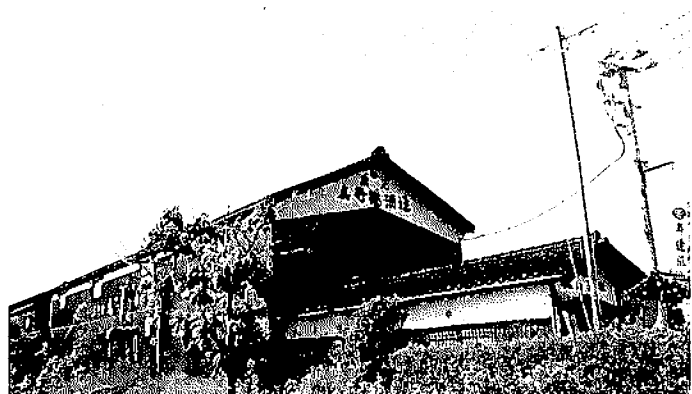
◎

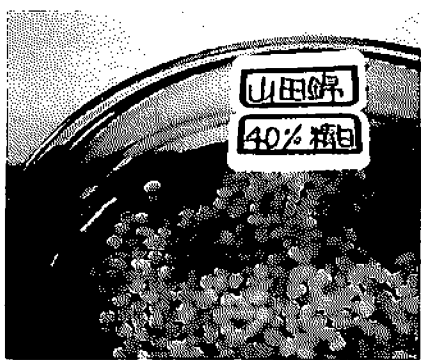
現在、三十五歳。杜氏としてはまだ若い。しかし、彼のつく「大吟醸真野鶴」は毎年春に行われる全国新酒鑑評会において、六年連続で金賞を受賞した。これは、全国有数の蔵元がある新潟県でもまだ二蔵目という快挙だった。

昔から「生き物が好きだった」という工藤さん。多くの少年を魅了してやまない昆虫に、工藤さんも幼いときは夢中だった。しかし、他の子とは昆虫への接し方がちよつと違っていた。昆虫採集や標本はつくらず、見ているだけ。「虫を殺すのがなんだかわいそうだね」

そのうちに、同じ生き物でも興味は植物に移り、岩手大学農学部林学科に進む。だが、大学の卒業式の日、彼は岩手ではなく佐渡にいた。

卒業が迫っても就職活動らしきものは少しもなかったが、





以前から酒造りを経験したいと思っていた。そこで、卒業式当日にたまたま新潟へ行くという学校の先輩の車に便乗し、佐渡へ。

職安では三つの蔵元を紹介された。「小さいところのほうがいいときにだけ、杜氏に聞きたい」と。今振り返ると、その「教えないという教え」のようなものが「ありがたかったのかも」

「初め杜氏を任せられたのは、二十六歳。岩手の酒蔵でのことだった。正直に言えば、二、三年の間に自分に合う仕事を探そうと、とりあえず就いた酒造りの仕事だった。ところが、まず飛び込んだ酒造りの道に工藤さんはすっかりはまってしまったのだ。さらに他の蔵でも学ぼうと、尾畑酒造から岩手の酒蔵へと移った先で杜氏になった。二年目はもちろん緊張しまし

た。もしダメにしたら……という思いもありましたし、やっぱり責任の重さがそれまでとは違いますから。でも、責任がある仕事だから楽しいんですね。仕事って、ピラミッドみたいなものだと僕は思っているんです。本心に心から好きだ、楽しいと思えるのは、ピラミッドの頂上の部分だけ。でも、その頂上の部分も土台があってこそそのものですから、土台にもどれだけ楽しみを見いだせるかだと思うんです」

工藤さんが岩手の蔵元へ行って四年後――尾畑酒造の専務が、「嫁をもらいに来た」とで

も言わんばかりに彼の元へと岩手までやって来た。「杜氏としてうちへ来てくれないか」。ちょうど岩手の蔵が酒造りをやめる時期と重なり、工藤さんは再び尾畑酒造へと戻ったのだ。

酒はシンプルで余計なものが入っていない。造りも昔ながらだからこそ、原料となる米と水、それに造り方の少しの違いが大きな違いにもなる。特に鑑評会に出品する大吟醸は、もろみを搾ったあとに濾過もしないという。上澄み液を取り、お酒の腐敗を防ぐために少し熱を加えるだけ。素材や造りがそのまま味に

反映されてしまうのだ。「お酒って、すごく素直な生き物だから、ごまかしはきかないんです」。

造り方の中でもいちばん気を遣うのは洗米、吸水です。米に水を含ませる酒造りのいちばん最初の工程なのですが、ここで蒸し米の出来がある程度決まってしまう。それは、蒸し米を使ってしまうから、米一粒一粒にまで、均一に水分を含ませるように注意しなければいけま

せん。ここで成功する技があつて初めて、麴はどうするか、味はこうしよう、もろみはこれでどうか、という話になるんです」

今年、硬めなのか、それとも軟らかめか。どれだけ忙しくても、その年の米の様子だけは見るようにしているのだという。相手も生き物。できあがってくるものは毎年違う。人はそれに合わせて動くものという考えだ。もし、その年の米の特徴を早いうちにつかめなければ、吸水

時間や味の方向性を見誤ることになる。「見るということが大事になってきますね。どこに気付くかというか……」

観察眼という意味では、昔の人はすごいと思います。もともと麴も稲穂病という稲の病気が原因で偶然にできたものだそうです。でも、そこから人工的にお酒というものをつくる技を生み出して、今日まで続いているのだから」

酒造りが始まるのは十一月。昔はこの蔵でも三月まで泊まり込みで酒の仕込みが行われた。尾畑酒造では、今となっては少なくなりつつある泊まり込みと早朝仕込みが続けられている。

四カ月の間、生活をとにもする蔵の人たち。それは技の習得のみならず、人と人との密な付き合いの時間でもある。「今は、どちらかというと、それぞれの個人が平等であらねばならない」というような風潮がありますよ

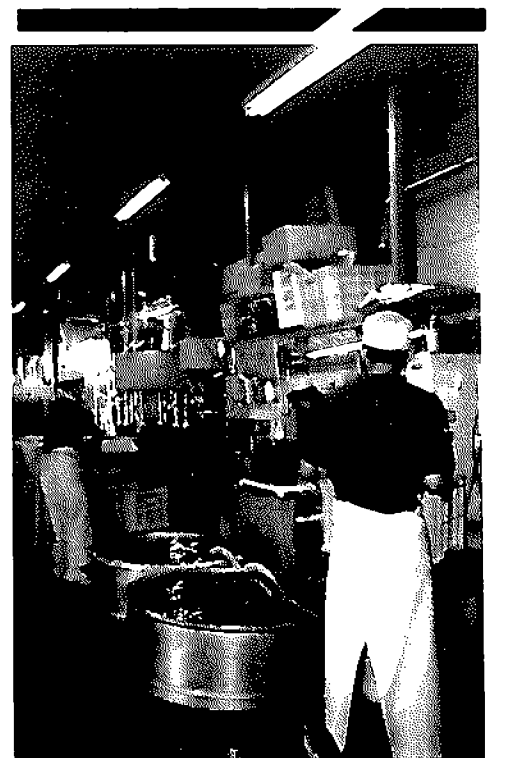


工藤 賢也 くどう・けんや
尾畑酒造株式会社杜氏。1971（昭和46）北海道・函館市生まれ。94年に岩手大学農学部を卒業後、尾畑酒造で2年間酒造りの修業をする。その後、岩手県の鈴蘭酒造で杜氏を任される。鈴蘭酒造ではヨーロッパで開催される世界的なコンテスト、モンドセレクションで連続金賞受賞。2000年より杜氏として尾畑酒造に復帰する。全国新酒鑑評会で6年連続金賞受賞。尾畑酒造ホームページ <http://www.manotsuru.com/>

ね？ だから、徒弟制度の厳しい面だけを見て嫌う人もいます。ただ、徒弟制度は本来平等なものだと僕は思っています。技を伝えるとき、教えるほうと教えられるほうが馴れ合いになつては困ることも出てきてしまう。誰もが平等で、何でも教えてもらえるのがいいとは限りませんよね。

僕が弟子のときは、杜氏さんがいい仕事をしやすいように動かなければいけないと思っていました。たとえ自分ができる仕事であっても、『自分が、自分が』というのではなくて、杜氏さんが自分を必要としているなと思ったときに、サツと行つて手伝う。空気を感知取つて動くことで、たぶん杜氏さんも『この弟子といふと楽しい』と思つてくれるんじゃないでしょうか。すると、仕事自体がうまく進んでいきます。『こいつと組むとどうも……』というのでは、やっぱり仕事もうまく噛みあわなくなってくるんです」

工藤さんも泊まり込みで酒造



りを教わつたが、別段、苦にはならなかったという。むしろ段取り次第では泊まり込みをせずに済むようになった今でも、酒蔵に泊まるのが慣例となつている。仕込んだ麹の様子を見るため夜中に目が覚めるのも、すでに習慣としてすっかり身につけてしまつてゐるのだ。「相手は生き物だから酒造りの場から離れていったん気持ちが切れてしまうと、取り戻すのが大変なんです。泊まつてゐると、こちらのモチベーションも持続して入り込めるからかえつて楽なんです」

◎ 「良い米と良い水、それに同じ造り方をしていれば、それほど味に変わりはありませんよ」

杜氏は、何でもないことのよりに言う。だが、私たちは「当たり前前」のことを日々続けることの難しさを身をもつて知つてゐるのではないだろうか。さまざまな理由を付けて、少し手を抜いてしまおうかという思いが過ることは、おそらく誰もが経験していることだろう。

しかし、当たり前のように守られてきたものを、当たり前前

ように守り続けることができないければ、それは酒に正直に表れてしまう。

◎

「他の蔵のお酒の味をみることも勉強にはなりますが、真似をしようとは思いません。お酒はその土地の風土だからこそ、生まれてくるようなところがあります。この佐渡で明治から続いてきた尾畑酒造の蔵の特徴、酒造りに使う米や土地の水を理解して、その個性を素直に生かすのが筋だと思つてゐますから。もともと蔵ごとに持つてゐるものが違ふのだから、ないものを求めても仕方がないですよ。つまりは、持つてゐるものでどこまで勝負できるかなんでしょう。」

つくづく思うのは、ものづくりやそれに携わる職人は、何かをごまかして楽をしようと思えばできないことはないし、利益や効率を優先して他のところで手を抜くこともできる。その人自身の性格が仕事やつくるものにそのまま出てしまうものだ



思います。それに、本当に真面目につくろうと思えば、道のりはものすごく遠い。本当に遠いと思つてゐますから……。

◎ 「最低限必要なものが揃えば、あとはあるもので最高のものをつくる。それが技術者であり、職人だと思ふんですよ」と工藤さんは語つてゐた。

ないものを常に探し続けることではなく、あるものの力を最大限伸ばしてあげること。足りないものがあるからこそ、つくる側の力も最大限発揮されるこ

とにはならないだろうか。「うちの蔵は大規模な設備があるわけではないので、人の勘に頼つてゐるところもあります。そこに仕事の面白さがあると言えるかもしれませんね」

小さな蔵だからこそ、人の力が問われてくる。米や水、酒や蔵とともに人もすべての力を出しきらなければならない。

酒に導かれ、風土に導かれながら若い杜氏がつくる「真野鶴」の一滴には、こうしたすべてのものの力が凝縮されてゐる。

