

虹

に

喜怒哀楽に寄り添う酒



仕込んだもろみを確認する坂本さん

①69 杜氏 魚津にたどり着く

薄暗く、静かな空間に大きなタンクがいくつも鎮座する。耳を澄ませると、プクプクと音がする。炭酸ガスが小さく泡立つ。日本酒の基になる「もろみ」の発酵が進んでいるのだ。白い液体が呼吸しながら、日本酒になるのを待つ。

4月上旬、魚津市内唯一の酒蔵「魚津酒造」は「甑倒し」を迎えた。甑は酒米を蒸すせいろを意味する。甑倒しは、その片付け作業であり、今季の酒の仕込みが完了した象徴だ。蔵人たちの仕事は、主にもろみの世話へと移る。

杜氏の坂本 克己さん(51)が足場からタンクをのぞく。酒造りのスタートである秋の「甑起こし」から全力疾走だった。今季はこの蔵の杜氏として仕切った最初の酒造りだ。思い入れは強い。タンクを観察し、「まずまずかな」とホッとした表情を見せた。

◇

神奈川県出身。高校卒業後に地元の県庁に入った。「無難で堅い」というよくある理由だった。福祉関係の部署を希望し続けたが、大きな組織では希望は通りにくい。

最も長く勤めたのが、県税事務所だった。「税金の取り立て屋でした」と振り返る。さまざまな事情から税金を滞納している人の元を訪れては、納付をお願いする。大切な仕事だが、どうしてもストレスが重なる。

黒い紙で目張りした窓から漏れる明かりを確認し、インターホンを鳴らす。子どもが「お客さんだ」と叫ぶが、その兄らしき男の子が「静かにしろ」と留守を装う。そして兄弟げんかが始まる。おそらく近くに息を殺す親がいる。そんな苦しい場面に出くわし、「業務としてやらなきゃいけないのは分かる。でも、俺はこのままでいいのか」と疑問に思った。

同期が不慮の事故で亡くなった。突然の不幸に触れ、自分のこれからを考えた。悶々としながら異動した。短大と専門学校を統合する事業を担当した。

仕事の合間に教員と雑談する機会があった。パンやソーセージの研究者だった。普段口にする食は想像以上に奥深いという。歴史と科学的な知見がたっぷり含まれているらしい。食の世界に関心が向いた。

さらにテレビ番組にたきつけられた。日本酒を造る杜氏の仕事を紹介していた。居酒屋で飲むのは甘いサワーが多かったが、腕一本で渡り歩く職人の姿に見とれた。

30歳を過ぎた。決断するなら、最後のタイミングだと思った。妻となる恵美子さん(53)と結婚を考えてもいた。大切な時期に安定収入を捨てることになる。思い悩んでいたところ、「一度きりの人生でしょう。後悔しない方がいい」と背中を押してくれた。

転身はいきなりつまずいた。ある蔵から内定をもらっていたが、退職の直前に採用を取り消された。「知り合いに公務員は細かくてうるさいと助言された」という。理不尽な理由にショックを受けた。

インターネットで検索し、片っ端から全国の酒蔵にメールを送った。ラジオから「最近富山のお酒がいい」と話す声が聞こえた。選択肢になかった富山の酒造組合のウェブサイトを見つけ、富山市の吉乃友酒



「立夏」西治子

造にメールをしてみた。特に従業員を募集していたわけではなかったが、「積極的な人が欲しかった」と受け入れてくれた。

公務員と酒造りでは仕事が全く異なる。年配の先輩が軽々と持ち上げる道具も、坂本さんには重い。新潟出身の杜氏の方言が聞き取りにくい。「見て覚えろ」という昔ながらのスタイルには困惑した。通勤路で目にする立山連峰が重苦しい壁に見えた。

厳しさの中に腹に落ちる指導があった。特に印象に残っているのが「洗い場に米一粒残すな。酒屋の恥だ」という一言。原材料や道具を大事にできなければ、うまい酒は造れない。ものづくりの根本にあるべき大切な精神だと感じた。

◇

一通り酒造りの工程を覚えると、家族の介護の問題で関東に戻った。幸い、千葉の

酒蔵に雇ってもらえた。今度は日本酒の要であるこうじ作りを担当した。前の職場以上にやりがいを感じた。

酒造りは体力的に厳しい仕事だ。新人が入ってはすぐに辞める。必然的に未経験者の割合が多い。当然失敗も増える。坂本さんは、機械の操作に不慣れな後輩の不注意で手にけがを負った。大好きだった酒造りが怖くなった。治療と恐怖感のため、退職届を書いた。

資格を取り、介護職に就いたが、やはり酒造りに未練が残った。好きな仕事を誰かのせいにしたまま諦めたくない。ハローワークをのぞくと、農口 尚彦さんという名杜氏のいる酒蔵が求人案内を出していた。吟醸酒ブームの立役者で、その著書は何度

も読んだ。雇用期間が限定されており、条件は悪い。しかし、「レジェンド」から学べる機会など滅多にない。これまで試行錯誤してきた酒造りに直接尋ねられる。ワクワクして、すぐに連絡を取った。

結局、その酒蔵で4年間腕を磨くことができた。名人の下での経験を見込まれ、富山の酒蔵から声がかかった。今度は酒造りを仕切る杜氏として蔵を渡り歩いた。

坂本さんは節目節目で妻の恵美子さんに酒の感想を求めた。いつも反応が楽しみだった。その恵美子さんが重い障害を負い、車いす生活になった。医者にも冬が厳しくない場所への引越しを勧められた。引越すため、坂本さんは当時の富山の酒蔵に退職を告げた。しかし、恵美子さんは富山に残りたいと言う。理学療法士との相性がいいらしい。「もう辞めると言った後なのに」と

後悔したが、妻を散々振り回してきた人生だ。どうにか希望に応じたかった。

◇

全国の酒造メーカーや酒蔵の再建を手がける田中文悟さん(46)と縁があった。100年近い歴史があった本江酒造を魚津酒造と改称して立て直す計画を進めていた。田中さんは「坂本さんは経験もやる気もある。政治経済にも幅広い関心がある。広い視野は蔵の再生には欠かせないと思った」と評する。

坂本さんは当初複雑な思いを抱いていた。本江酒造の酒は正直、口に合わなかった。しかし、魚津にただ一つ残る酒蔵だ。田中さんの「街から酒蔵が無くなるのは文化の喪失。街の財産を失うこと。みんなの抛り所なんだ」という言葉に感じ入った。

まずは蔵の掃除から始めた。つたが壁に絡んでいる酒蔵など初めてだった。坂本さんから見ると、「こんなところで酒を造っていたのか」と目を覆う惨状だった。数年間酒造りを中断していたらしい。こうじ室などの設備を大幅に改修した。ブランドを整理し、味を一新。ゼロから酒を作った。

坂本さんは初めて商品を企画した。障害者が描いた絵柄や文字をラベルに活用した。発想の根底には、車椅子の妻の存在や、障害者に差別的な社会への批判もあった。

精米所で余る等外米を使った。粒が不ぞろいの米は水の吸い方が異なり、雑味が出る。従来の酒造りでは使うことはないものだった。「手間さえ惜しまなければ、おいしいものにできる。自分で言うのもなんですけど、きれいな味にする自信はあった」と笑う。

「目を向けられなかった素材の味をそのまま伝える」という思いを込め、「sonomama」と名付けた。4月に発売したばかりだが、県内外から引き合いがある。恵美子さんも気に入ってくれている。

自分の造る酒は、飲む人の喜怒哀楽に寄り添うものであってほしいと願う。「特に怒と哀。喜ばしい時は何を飲んでもおいしい。だから、つらい時に選んでもらえるなら杜氏冥利に尽きる」

2009年5月1日。虹の初回を本紙に掲載しました。今回、15年目を迎えることを記念し、デザインをほんの少しだけリニューアルしました。デザインは変わりましたが、これからも人と人、人と地域、人と社会の架け橋になるようなヒューマンストーリーをお伝えしていきます。今後ともよろしくお願いいたします。

紙面提供/人と鉄のあいだに

OTANI 大谷製鉄株式会社

企画・制作/北日本新聞社
メディアビジネス局

「虹」第8巻 販売中

最新刊の第8巻「虹 誰もいないから両手を広げた」は、北日本新聞連載の141~160回目までの20話分を収めています。1,100円。問い合わせは北日本新聞社出版部、電話076(445)3352(平日午前9時~午後5時)。

心があたたまるエピソードや、この紙面についてのご意見、ご感想をお寄せください。

〒933-0911 高岡市あわら町13-50
北日本新聞社西部本社「虹」係
FAX 0766-25-7773
mail niji@kitanippon.jp
次回掲載は6月1日(木)です。