談話室

純米酒造りから教えられたこと

私どもは三重県伊賀地方で小さな小さな酒蔵を営んでおります。造っているのは全て純米酒。スタッフ５人，機械らしい機械もないところをほとんど各人の手作業に委ねられて，一本一本のタンクが仕込まれていきます。

私たちが純米酒を造り始めたのは10年前。それまではアルコール添加の普通酒を中心に造っていましたが，平成２年大手の下請けが打ち切られ，製造量が激減すると廃業の危機に瀕しました。

蔵人さんお二人のお給料や原料米を買うだけの資金もおぼつかず，またできあがったわずかな量のお酒でさえ完売するあてもなく，社長（亡父）も夫も次年度の酒造りを諦めておりました。ただ私自身は小さな頃から蔵に馴染んで育ち，蔵人さんの苦労を目の当たりにし，また脳梗塞で左半身が不自由になった父親から私たち夫婦が仕事を譲り受け，二冬身重で仕込み作業を行って自ら手がけた酒のいとおしさを身にしみて感じ入っていたところでしたので，どうにも諦めがつかずにおりました。

そんな時に出会ったのが尾瀬あきら氏著の漫画「夏子の酒」でした。その中に描かれていた，小さな無名の蔵でも真面目に手間と気持ちをかけて造った酒は必ず飲み手の理解を得られること，本物を探求していくことの尊さ，さらに主人公が（女人禁制が未だにまかり通る）酒蔵という設定であるにもかかわらず女性であったことが相まって背中を押されるような気持ちになり，作者宛に「これからも酒造りを続けていきたい」という旨の決意表明の手紙を書いたのでした。

これがきっかけとなって，以来尾瀬先生や埼玉県の神亀酒造の専務様はじめいろいろな人たちが手を差し伸べてくださいました。それまでには知る術もなかった，無名ながら素晴らしい純米酒たちと出会い，夫婦とも純米酒に傾倒していったのです。そして我々が酒蔵として生き残るためには純米酒造りの他に道がないことを確信したのでした。

こうして平成４年，実際には紆余曲折を経て純米酒造りに漕ぎ着けました。しかしながら蔵の窮状は簡単には改善されるはずもなく，その後も資金繰りと人の手当に困窮しながらもなんとか酒質を向上すべく，設備や仕込み方法自体を少しずつ改善していきました。その甲斐あって年々移出量，製造量とも少しずつ増えていきました。

そうこうしているうち，今度は酒米造りという新たな課題が飛び込んできました。平成８年，圃場整備が行われ，50a１枚の田圃として戻ってくるとそれまで小さな田圃ご

とに委託していた農家の方々の手を離れ，うちで面倒をみることになりました。といって知識も農業機械も持たない身ですから，そこはこれまた純米酒を造りはじめてから縁ができて，無農薬で酒米を作ってもらっていた隣村の中さんに指導を仰いで，やおら化学肥料や農薬を一切使わない酒米作りがスタートしました。品種は美山錦。長野県あたりで多く作られている酒造好適米です。初年度，田圃は田植え後まもなく雑草天国となり，日々ヒエたちとの格闘がはじまりました。草を引いても引いても追っかけっこするように雑草が育ち，出張先では夢に現れ，真夏には胃潰瘍寸前にまでなりました。でもこの間感じたことは，この雑草だらけの田圃が本来の姿なのではないか，そしてこの稲たちは他の雑草たちと生存競争しながら必死に成長しようと頑張っているのではないか，と。事実これらの米から造られた純米酒は同品種の米でできた他の酒とは全く違った「強さ」があり，それからは逆にこの「強さ」を得るために無農薬に固執していきました。当初は周囲から奇異の目で見られ，非難を浴び，それでもなんとかこういうスタイルが定着してきた頃に，今度は各地で山田錦の栽培を指導しておられる永谷先生とお会いする機会を得，気候条件，土地柄など鑑みて山田錦に転換するよう勧められたのです。原生種に近い山田錦の良さを引き出すためには水も肥料も控え，根の張りの良い稲を作り，結果贅肉ばかりの大粒の米ではなくひきしまって雑味のない強い米を作るというのが先生の持論です。但し収量は従来の半分。これは農家には頼めないと思い，自ら実践することに決めました。実のところ，酒造りの現場にいると，特等米と表示された山田錦が精米されていざ使用する段になるとぼろぼろに崩れ溶け，そのもろさにしばしば疑問を抱いていたので，先生の言われることにそのまま共鳴してしまった訳です。

現在自田の他，私たちのこんな無理を理解し，ストイックで非効率な山田錦の栽培に協力してくれる方々も師の中さんをはじめとして少しずつ増えてきました。そして当然，それでできたお酒を必要としてくれるお客様が居てくれることが私たちの信じる循環の原動力となっています。

振り返れば，道を探り純米酒造りというベクトルに乗りかかってから，それまでには考えられなかった人たちとの縁をいただきました。生涯のうちに得られるものが限られているのであれば，この縁を大切にし，自ら向上するためにふりかかってくる課題に応えていかなければならないと思うのです。たかが酒，されど私たちが選び選ばれたかけがえのない酒造りの道なのですから。

（合名会社森喜酒造場専務　森喜るみ子・もりきるみこ）