



酒母室を見回る横坂さん。酒母タンク内では、乳酸発酵を終え、蔵付き酵母の出番を待つ。

# 杜氏は屈せず、チヤレんじあるのみ

職人の職人たる「スピリッツ」を求めて、

滋賀県北西部、琵琶湖に程近い高島市の酒蔵を訪ねた。

寒仕込みたけなわの1月終わり、この地は数十年ぶりの大雪に見舞われた。

すっぽり雪に埋もれた古い蔵のなかには、五官をフル回転させ、必要最小限の言葉を交わし、

黙々と働き続ける蔵人と杜氏の姿があった。

文 鎌田浩章 写真 小原孝博

## 25年間抱き続けた夢

滋賀県高島市に「不老泉」で知られる上原酒造がある。この酒蔵に《山麿》に魅せられた杜氏がいる。横坂安勇さん。群馬県に生まれ、母親が味噌や醤油を製造する会社に勤めていたこともあり、発酵や醸造に興味を持ちはじめ、東京農業大学の醸造科を専攻した。大学3年のとき、父親が好んで飲んでいた日本酒の酒造会社で実習を受けた。そのとき越後の杜氏の働く姿に触れ、何気なく交わした会話がその後の人生を決めることになった。

「杜氏や蔵人には大工もいれば、

瓦職人もいて、自分で看板を背負っている人たちが、冬場の仕事として

選んでいたんです。まして米どころ

新潟ですよ。米作りが終わると酒造

りをはじめ。いちばん理にかなった

職業でした。冬仕度をして、出稼

ぎせざるをえない状況のなかで、

帰ってきたら田植えの準備になる。

酒造りの現場は、雪のために働けな

い農家や職人たちの労働の受け皿

だったのですね。そのとき、米を作っ

て酒を造る二刀流があることを知り

ました。雪のハンディを自分の腕で

補って離れて暮らす家族を養う。そ

んな生きざまに心打たれました」

実習から帰ってきて、酒造りに興

味をもった。好きになるともつと知



上原酒造の目印となる、杉玉と「不老泉」の暖簾。



全身しなやかなパネのように、杜氏は木槽のなかからもろみの袋を取り出し、再び整然と取めていく。

木槽の内部に圧力をかける約1トンの石。



目で見て、なめて、成分分析もする。目や鼻や舌など五官を駆使して、神経をすり減らす作業が朝晩続く。「こちらは米がつぶれたような匂いですが、あちらは生ハムのようなヨーグルトのような香りがします。乳酸の香りです。酵母がポコポコしてくとアルコールの香りがしてきます。鼻も大事な要素ですね。表面が小さな泡で膨らんでいる状態は、そろそろ蔵付き酵母が栄養満点のタンク内に降りてくる頃合いとみてい



りたくなる。奇しくも卒論のテーマが「山廃」だった。卒業後、15年の下積みを経て杜氏になった。これまでの34年間の酒造りの人生のなかで、意外なことに山廃を造っていない時期が25年に及ぶという。「山廃の技術は、卒論にも書いたんですが、先人が残した酒造りの原点です。この技術を確立したのは江戸時代後期の杜氏さん方です。電気もガスも温度計もない、微生物の存在など思いも及ばない時代に経験と勘で造り上げました。山廃の先人が残したものを身につけずに杜氏と言えるのか。そんな思いをずっと25年



上原酒造では、自家精米した米を「甑」と呼ばれる巨大な蒸し器を使って蒸す。

蒸した熱い米は早く均等に冷まし、麹室や仕込みタンクへ運び込まれる。

間持ち続けていました。ここでもう一度山廃造りを学びたいと思いましたが、横坂さんは、そのときすでに杜氏としてのキャリアを積んでいたが、能登杜氏四天王の一人、酒造りの神

い」と上原さんが説明してくれた。無添加山廃造りは、高度な管理技術を要し、悪玉乳酸菌や雑菌で酒をだめにしてしまう怖さもある。自然界の微生物や蔵の力、熟練した杜氏の腕だけが頼りの製法にリスクは付き物。小さな酒蔵で無添加山廃にこだわるとなれば、相当の覚悟と自信がなければ続けられない。無添加山廃造りに対して、最初から市販される乳酸や既存の酵母菌を添加してリスクを少なく醸造する速醸という製法もある。工程に要する時間はおよそ2週間と、山廃の酒母づくりの半分ほど。安全確実な一般的な製法として定着している。

### 師、山根杜氏の場合

上原酒造で横坂さんはいま四つくり。酒屋の場合は蔵に関わった年数を「つくり」の数で言い表す。2013年秋から今年の春までで4回目の酒造りになる。横坂さんは農口杜氏、「孤高の杜氏」と言われる山根杜氏の2人の山廃名人のもとで研鑽を積んできた。

山根杜氏は、上原酒造の現会長・上原忠雄さんに請われ、兵庫県灘の酒蔵から移ってきた。忠雄さんは50代も半ばを過ぎ、上原酒造独自の、

様とも言われていた農口尚彦氏のもとで働く転機が訪れる。農口氏は山廃製法を世に広めてきた立役者の一人。横坂さんは山廃に対する熱い思いと付箋だらけの農口氏の著書『魂の酒』を携えて面接にのぞむ。「運よく一緒にやろうかと拾っていただきました。それから酒母(酏)担当の酏屋を2年間、農口杜氏から直接学ぶことができました」

### 酒母は発酵のスターター

上原酒造社長が特別に招き入れてくれた酒母室は「無添加山廃造り」に欠かせない一室。日本酒は、米と水を原料とするが、一度に原料を発酵させるのではなく、酒母と呼ばれる発酵のスターターの働きが不可欠となる。仕込む酒全体の6〜7%の量の酒母で発酵を十分進めてから全量の発酵過程に移行する。

無添加山廃造りには、この酒母づくりには大きな特徴がある。蒸した米と麹、水が酒母タンクに入れられる。最初、仕込み水から入る硝酸還元菌や空気中の乳酸菌で酸性にもつていき、雑菌が入り込めない状態を酒母タンク内で作り上げる。

そんな状態のなかで増殖できるのは清酒酵母だけだ。日本酒の場合、



酒母タンクのなかの暖気樽。酒母の温度調節を行うものでお湯や水水が入れられる。

米のデンプンがブドウ糖に変える麹の役割が重要だが、もうひとつ、ブドウ糖に引き寄せられる酵母の働きが欠かせない。酵母が入ってくるのに申し分のない環境を温度操作だけで整える。タンクのなかには糖分もミネラル分も豊かにあり、酵母が育つには最高の条件が揃っている。

上原酒造では、この蔵に宿る酵母で26年間酒を造ってきた。その土壌を杜氏の前任者、山根弘氏が時間をかけて築いてきた。アルコール発酵に必要な酵母だけを蔵のなかから呼び込む。こうして1か月かけて上原酒造独自の強い酒母を造る。杜氏が



新酒が木槽の注ぎ口からこぼれ落ちる。味わいは一期一会。



木槽のパーツは一つひとつが大きく非常に重い。この日は、もろみの袋の配置替え作業。

機械に頼らない伝統製法への回帰を決めていた。

山根杜氏は、さっそく山廃仕込みと「木槽天秤しぼり」の酒造りをはじめた。木槽天秤とは、長さ8メートルの太い天秤棒の片方に約1トンの石をぶら下げ、反対側の木槽に圧力を3日間かけ続ける。木槽のなかにはもろみの酒袋が隙間なく積みまれ、圧をかけられて木槽の注ぎ口から新酒がこぼれ落ちる。蔵の酒すべりがこぼれ落ちる。自動しぼり機と比べると、米の雑味が酒粕に残るため、軟らかく透き通った味



木桶での本仕込み。上原酒造では一度に蒸し米や水を仕込むと、乳酸や酵母濃度が薄まるため「三段仕込み」の手法がとられる。

になるという。日本酒愛好家の間で、この製法と味が評判となりファンも増えていった。

また、山根杜氏は米作りにおいても群を抜き、高い評価を得ていた。たかね錦という米を兵庫の棚田で作っていた。山根杜氏の作った米で酒を造りたいという忠雄さんの思いが実を結び、いまや定番商品として根強い人気を誇る。たかね錦の種も地元高島にしつかり根を下ろした。

そんなこだわりは、横坂さんにも受け継がれていた。現在、千葉で栽培している米は総の舞。作りはじめて9年になる。田植えの時期になれば、高島を引き上げて、家族の待つ



仕込みタンクのなかには、もろみが活発に発酵中。

千葉に移る。大学生のとき目の当たりにした、越後の杜氏の二刀流が今日の横坂さんの姿に重なる。

人間の技と経験による伝統的な山廃仕込みだが、すべての工程で、緻密なデータ収集と最適な手段を導き出す分析力がなければ務まる仕事ではない。杜氏としての感性と才覚はもちろん、科学的な裏付けがあつてはじめて職人の勘が生きてくる。

横坂さんの次なる目標はなんだろうか。

「山廃はこの蔵のポテンシャルになつていますが、それに加え速醸でも実験的にうちで育てた酵母を使っています。蔵に棲む酵母を大事にするだけでなく、違った形で新しく進化させることができます。速醸でも上原酒造オリジナルの新商品として真価を問う日がやがて来ます。そうなれば、なぜ上原酒造でここまで山廃にこだわるのか、その意味付けが確かなものになります。プラントではなく、この小さな酒蔵だからこそできる底力を示したい。酒造りには天辺がない、上がりがいい。いいものができたらその上をめざす。そういった経験を一つひとつ積み重ねていきたいです」

現在、上原酒造で出来た無添加のもろみを滋賀県工業技術総合セン

軟水はミネラル分が少ないので、酵母の栄養源が少ない。速醸だと発酵の最後の段階で栄養分が行きわたらず、キレの悪い酒になる。だからこの蔵は酵母の強い山廃が向いているのではと悟った。

「自然の微生物を巧みに使った酒造りは、蔵のもつポテンシャルでもある。それは蔵の湧水と昔からの環境で育てられてきた微生物の力だと思えます。大切なものは目に見えない。酒屋にとっても、私にとってもそれは〈守り神様〉という存在で

「木槽天秤しぼり」では、機械しぼりの85%しかしぼれない。そのかわりおいしい副産物も生まれる。

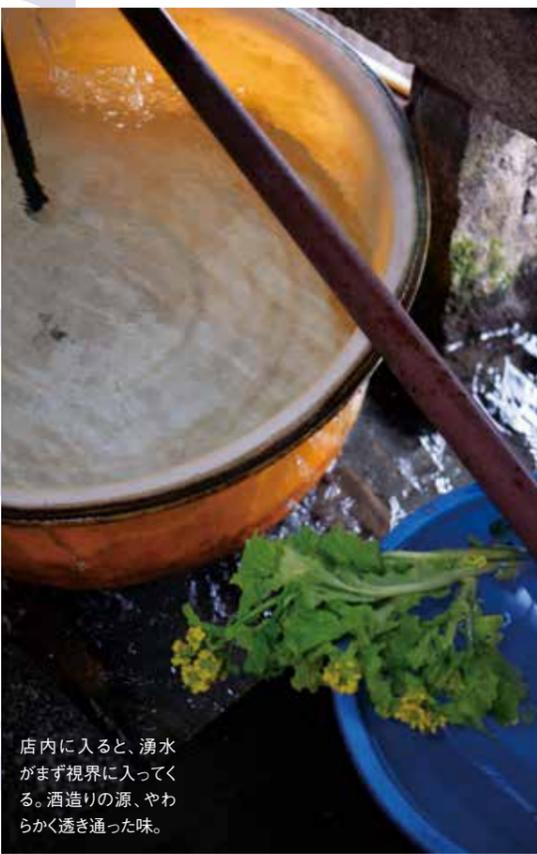


す。山根のおやっさんはそのことを命懸けで教えてくれました」と横坂さん。

上原酒造の分析室の壁には、山根杜氏の写真が掛けてある。その写真に向かい、横坂さんは心のなかで対話する。師と仰ぎ教えを受けたのはひと冬だけだった。病に冒されていた身を呈して、自分のもてる技術や酒造りへの思いを託し、横坂さんが迷わぬようにレールを敷いてくれた。3年前、山根杜氏は帰らぬ人となる。今も折にふれ横坂さんの耳をかすめる言葉。

「秋にはお前の米を持ってくるんだぞ。俺も、自分で作った米で酒造ったから」

品多品種の少量揃え。杜氏ゆかりのたかね錦と総の舞を使った「不老泉」はファンが多い。



店内に入ると、湧水がまず視界に入ってくる。酒造りの源、やわらかく透き通った味。

ターで純粹培養してもらい、「預かり酵母」として採取したものを速醸に使っている。上原酒造の製品の8割ほどが山廃仕込みによるものだが、速醸の製法も試みられている。

米と水、原料はそれだけ

酒蔵の入り口近くに湧水がでてくる。この水が上原酒造の酒のすべての源、仕込み水となる。味はやわらかく軟水の部類に入る。この水が山廃に向いていることに着目したのも山根杜氏だった。



上原酒造の上原忠雄さん・績さんの父子。これからもこの先も蔵元と杜氏との二人三脚は続いていくことだろう。

横坂さんは、米農家から杜氏へ、再び米作り、酒造りと居場所を変え季節をめぐり、二刀流の技に磨きをかける。この先、総の舞を使つたどんな酒が生まれてくるのか、それも楽しみのひとつだ。職人の魂が宿る酒と言ったら、言い過ぎだろうか。

「教えてもらったことを今度は自分が人に伝え、人を作る番になりました」と相好を崩す。伝統の技を継承し、時代に合わせて進化させていく。しかし味と品質に微塵たりとも妥協はない。人に惚れ、酒に惚れ……。横坂さんの酒の味は熟成され、いよいよ深まりを増す。目に見えない「不老泉」の守り神様がきつとどこかで微笑んでいるにちがいない。



横坂さんも山根杜氏同様、酒造りのもうひとつの源となる、米を見る目はことのほか厳しい。