

未来の南部杜氏たち

花巻市石鳥谷町の南部杜氏協会は昨年で創立100周年を迎えた。南部杜氏は越後杜氏、丹波杜氏と並び日本三大杜氏として知られる。シリーズ最後は、南部杜氏の担い手として現在修業に励む若者を紹介する。

合資会社 川村酒造店 高橋亮介さん

南部杜氏の里唯一の酒蔵、川村酒造店で酒造りの助手として働く高橋亮介さんは、昨年から今年にかけて2年目の冬を経験している。

朝8時、ひんやりとした蔵の中で準備にかかる。酒米が蒸し上がるのが約1時間後。それまでに、仕込みに使用する器材などを所定の場所に配置する。

あたり一面が真っ白な蒸気に包まれる頃、本格的な作業が始まる。高橋さんをはじめ蔵人たちは、蒸し上がったばかりの米を冷却機に通し、仕込みに適した温度まで冷ましていく。「麴用」、「酒母用」、「仕込み用」に分けられ、それぞれの作業場へと運ばれていく。

この日は、出来上がった麴を麴室から移動させる「出麴」も行った。杜氏の補佐役を務める「頭」の三上さんとともに、連携作業が続く。半袖姿でも額には汗がにじむ。酒造りは力仕事でもある。

高橋さんは、もともとはサラリーマンだった。東日本大震災の時、避難所生活を余儀なくされ、災害への恐怖を持ちながら支援を受ける日々。そんな中、蓄えておいた農作物を食べて生活し、収穫に向けて畑を耕している農家の強さが衝撃的だった。

酒販店主催の酒の会などに参加するほど日本酒が好きだった高橋さんは、新規就農し、酒米をつくることに決めた。そして、稲刈りを終えると酒蔵へ。かつての蔵人は、春から秋にかけて農作業をし、農閑期に酒造りに入ることが多かった。今では数少ない、昔ながらの働き方を目指す高橋さんを、川村酒造店は快く受け入れた。

2年目に入り、酒造りの見え方も変わってきた。

「2年目は与えられた仕事をこなすことで精一杯でしたが、今年も同じではだめだと思っています。ひとつひとつの工程を理解し、杜氏が作業しやすい環境をつくっていききたいです」

高橋さんは、酒造りについて杜氏に言われた一言が忘れられないという。

「酒造りは、醪もろみになってからより、その前の作業が大事である。米研ぎや米に水を吸わせる際の吸水率。基となる作業の結果が醪、そして酒の味となってあらわれる」

自分は、酒の味を左右する大事な作業に携わっている…。杜氏の言葉に身が引き締まった。

高橋さんは、これからについて次のように語った。「蔵元が望む酒をつくるために、自分がいかに力になれるかを考えています。経験が糧となりますので、酒造りも米作りも、とにかく続けていくこと、それが一番ですね」

自分がモデルケースになれたらと話す高橋さん。これからの活躍に期待したい。

南部杜氏への道のり

一般社団法人南部杜氏協会では、優秀な南部杜氏を輩出するために、年に一度杜氏資格選考試験を行っている。

試験科目は酒税法、清酒醸造学一般、小論文の学科と、利き酒試験、面接試験。

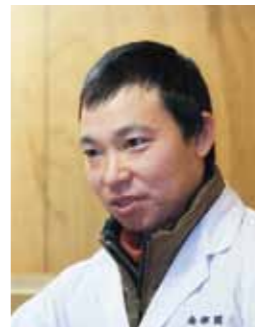
受験するには、「南部杜氏協会の正会員であること」、「年齢満27歳以上のもの」、「頭、又は麴師ととも師の経歴を有するもの」などの資格が必要とされる。



道の駅石鳥谷内には「南部杜氏伝承館」があり、資料や映像を通して南部杜氏の歴史や酒造りを学ぶことができる。
開館時間/8:30~16:30
休館日/12/29~1/1
料金/大人400円、高・大250円、小・中200円
住所/岩手県花巻市石鳥谷町中寺林第7地割17-3



高橋さんが栽培するのは、一度はほぼ姿を消し、「幻の米」と呼ばれるイネ品種「亀の尾」。米づくりも酒造りも独自のノウハウが必要とされるが、高橋さんはあえて挑戦の道を選んだ。



岩手県盛岡市出身。現在は酒蔵のある花巻市石鳥谷町に家族3人で暮らす。農業と酒造りという昔ながらの蔵人の働き方を実践。「将来のビジョンも大切ですが、まずは一年一年をしっかりと」と、真つすぐな眼差しで語ってくれた。

高橋さんが育てた亀の尾でつくられた、「酔右衛門 純米 亀の尾」。米の甘みと、キリッとした後味が特徴。

