

酒蔵を支える職人杜氏

— 酒造りに注がれる情熱 —

日本三大杜氏の一つ「丹波杜氏」

丹波杜氏は、南部杜氏（岩手県）、越後杜氏（新潟県）と共に、日本三大杜氏の一つに数えられ、古くは江戸時代から酒造りを行ってきました。丹波地域には原料となる風味豊かな軟水や、良質な米が豊富であったため酒造りが盛んに行われてきました。

かつて、日本酒造りは年間を通して行われていましたが、江戸時代に冬場にのみ行う「寒造り」が定着しました。飢饉に備えて米を備蓄するために、冬場のみ余った米を使用する酒造りが認められたためです。冬の間だけ必要になる人手を供給したのが、農閑期を迎えた農村の働き手たちでした。こうして、各地の農村に「杜氏」を中心とした酒造りの技術者集団が誕生しました。

「杜氏」は、酒造りのすべてを取り仕切る責任者です。「どじ」とも「とうじ」とも読みますが、一般的には「とうじ」と呼ばれています。杜氏とは、酒蔵で働く蔵人たちのリーダーであり、酒造りの全責任を任された監督のような存在です。

今なお、先人たちの精神や伝統を受け継ぎ、市島地域の酒蔵を支える2人の杜氏の匠の技と、酒造りに注がれる情熱を紹介します。



写真上から

【種切り…麴菌を振りかける杜氏】

【蒸米を放冷機に移す杜氏（写真右）と蔵人との共同作業】

【無事に完成した酒を神棚に供え感謝を込めて礼拝】

造る人の心が映し出される



interview
profile

杜氏

あおき たくお
青木卓夫さん

丹波市春日町生まれ。灘の酒蔵などで勤務した後、平成19年に山名酒造株式会社入蔵。丹波杜氏組合組合長、兵庫県杜氏組合連合会副会長。

腕と経験がものをいう職種

杜氏という仕事の魅力は、飲んで「おいしかった」と言ってもらえることはもちろん、「酔い方や酔い覚めが良い」、「今まで酒が飲めなかつたけど、この酒なら飲める」と言ってもらえることです。自分がおいしいと感じるより、飲んだ人がおいしいと思ってもらえる酒が、良い酒だと思えます。酒は造る場所によって水も違うし、その人に合う酒、合わない酒があります。酒自体にも波動・波長があり、造り手から出る感情が酒に現れます。だからこそ、世の中にはいろんな酒があり、今の時代まで酒蔵が生き残れているのだと思います。

酒蔵に入った頃は、米の生産調整やアルコールの規制が厳しい時代でしたが、やがて米が余りはじめ、時代の変化に合わせて酒造りも変わる必要がありました。

杜氏には2種類のタイプがあると思います。1つは機械に頼る杜氏。もう1つは、「なるようになる」というか、素材を活かしながら素材の手伝いをしていくイメージの杜氏です。杜氏によっては「この機械がないと酒は造れない」という人もいますが、私はそこにあるものをうまく使って酒を造ることが職人の腕の見せどころで、経験がものをいう職種だと思っています。

いつまでも変わらない酒を造る

近年、酒蔵で働く人を見てみると、モノづくりに興味を持つ若い人が増えていると実感しています。一昔前の感覚の常識と、今の常識は全く違うので、共に酒造りをする若い人への教え方も随分変わりました。時代に合った教え方をしないと、若い人は付いてきてくれないし、理解もしてくれません。

酒造りは、杜氏だけでなく、蔵人たちのチームワークで成り立っています。常に「穏やかに、楽しく」をモットーに職場の輪を大切にしています。嫌々酒を造ると、それが酒に映し出され、飲む人が悪酔いする。手づくりになればなるほど、造った人の心が映し出されるのです。

今でも100点と言える酒は造れていません。後から「あそこをもうちょっと、こうすればよかった」と思うことが必ずあります。また、分量や温度などマニュアルどおりに造つたら良いというものでもありません。最近はず常気象で米の出来が毎年違います。だからこそ杜氏の腕や経験が必要になります。「今年の酒もおいしかった、ありがとう」と言ってもらえることが酒造りの励みや糧になっています。これからも「あなたの酒はいつまでたっても変わらん」と言ってもらえるような酒を造り続けたいと思います。

酒づくりは人づくり

技術だけでなく、人づくりの役割

私が大学を出た頃は就職氷河期に差し掛かった年代でした。当初は教育関係の仕事我希望していたのですが、就職活動の中で酒蔵の紹介が何社かありました。酒蔵で働く人は特殊性や忍耐力が要求され、他の職種とは全く異なる世界というイメージがありました。が、特殊な職業分野に興味を持ち、当蔵に就職を決めました。

酒蔵に入っただけに、やはり厳しい世界だと実感しました。主に冬場に酒づくりをします。10月から翌年4月末まで休日はありません。さらに、酒造りは早朝から深夜までの作業になりますし、杜氏・蔵人全員が共同生活を送ります。一日の作業が終わっても、食事や風呂などはすべて杜氏が優先で、気を抜く暇はありませんでした。

後に杜氏になるため、杜氏の四天王と呼ばれる榊田酒造店（富山県）の故三盃幸一氏のもとで修業し、杜氏は技術だけでなく、人づくりの大切な役割がある、「酒造りは人づくり」と教わりました。当蔵の杜氏になってからも、先代の杜氏から学んだ丹波杜氏流と三盃杜氏の能登流の教えを大切に、日々酒造りに励んでいます。また、一昔前のような職人の背中を見て技術を「盗む・学ぶ」だけではなく、技術や手法など必要なことはマニュアル化して次代へ受け継ぐことが大切だと感じています。

interview
profile

杜氏 八島公玲さん

埼玉県出身。平成7年に株式会社
西山酒造場入蔵。平成15年から杜
氏に就任。



写真上、【蒸米を搬出】
米は釜の蒸気によって
蒸す。
写真右、【麴づくり】
蒸米に麴菌をふりかけ
て繁殖させる。



四季を通しておいしい酒を届けたい

当蔵の社長は時代背景とともに酒造りの概念や、蔵人の働き方も変えてこられた先駆者でした。当蔵では、これまで冬の時期だけ酒造りを行っていましたが、多様化するお客さんのニーズに合わせて、いつでも一番おいしい酒を届けたいという思いから、フレッシュローテーションという四季醸造を取り入れました。しかし、伝統や技術を受け継ぎ守り続けながら、蔵人の働き方や酒造りのローテーションを変えることは大変でした。酒造りに向き合う「人の考え方」や「人の心」を根気強く変えてこられたことで、私たちの働き方は入蔵当時と比べて大きく変わりました。

また、昔は女人禁制と言われた酒蔵ですが、近年は若い人や女性が増えました。入蔵した若い人たちも情報化社会とあつていろいろな情報や知識を酒造りの開発に積極的に取り入れ、研究熱心だと感じています。
酒造りの長い歴史のなかでも、酒の種類や好まれるものも多様化しています。が、どんな時代でも変わらないのは「おいしい」と言っていただけのお客さんの笑顔です。これからも「明るく、楽しく」をモットーに、新しい酒文化の創造を目指し、「当蔵の酒といえば、フレッシュユナ酒」と、皆さんに認知していただけるような酒造りに挑戦していきます。

特集・酒蔵を支える職人 杜氏

特集・酒蔵を支える職人 杜氏

市政フラッシュ

市政フラッシュ

市政フラッシュ
市長コラムほか

情報ひろば
お知らせ・募集ほか

情報ひろば
子育て関連情報

情報ひろば
相談・コラム

図書館
健康生活

まちとび
環境

はぴたん
掲示板・戸籍