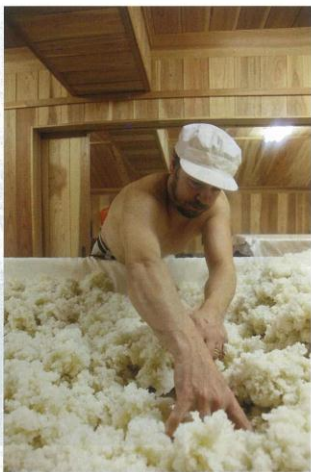
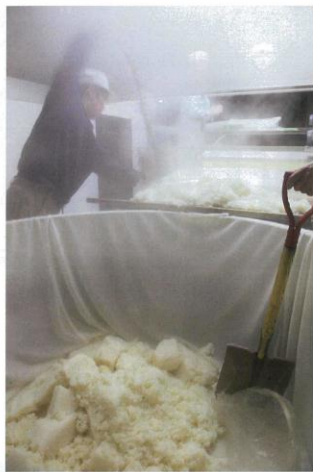


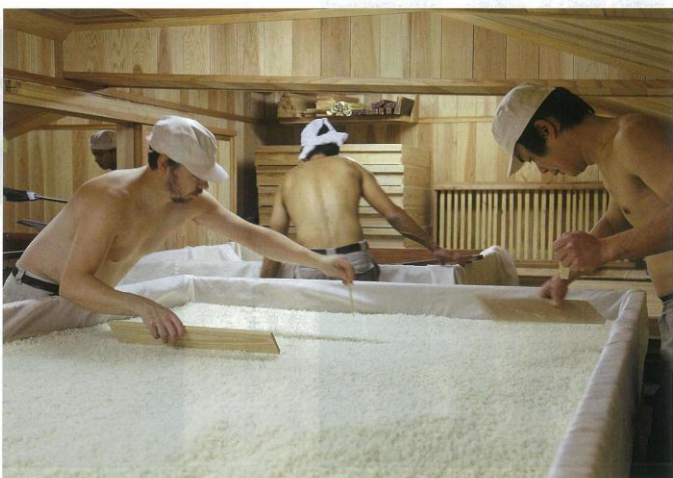
麴米を丁寧仕上げ、人の手によって微生物の生命力を最大限に引き出す。



蒸し米を麹室(こうじむろ)に運び入れてから、布の上を広げて米の固まりに手を入れてほぐし、余分な水分を蒸発させていく。



甕(こしき)による蒸米の完了。米を置く前にあらかじめ蒸気を通しておく「抜けかけ」の方法で均一な蒸し上がりを目指す。



蒸し暑い麹室の中で麹菌は繁殖し、米のでんぷんを糖化した麹米となる。朝昼晩の「手入れ」の作業を繰り返し、完成までには約二昼夜。

フレッシュな味わいの新酒2年、3年と毎月蒸ねまるるかな無濾過へと進化していく。



「日本語をまともに話せない頃から日本酒はたくさん飲んでいました。その頃一緒に飲んでいた悪友の一人が、石川県で「遊穂」を造っている横道杜氏です」日本酒を飲み続け、その魅力に惹かれて造り手へと転じたのは、平成3(1991)年のこと。蔵人としての修業を重ねた後、平成13(2001)年には、南部杜氏協会の「杜氏資格試験」に合格。現在の勤務先である木下酒造にて

平成19(2007)年に杜氏として乗って来はつても、一緒に働けるような酒造りやね。ただ、その人たちと一緒に働くときには、電気のスイッチが何かが教えんといかんけど(笑)

金髪のパパーさんから繰り出されるのはバリバリの関西弁だが、生まれは大坂ではなく、英国コロンウォール州、オックスフォード大学で英文学、独文学を学んだ後、IT企業プログラマー(語学指導等)を行なう外国青年教員(英語教師)として昭和63(1988)年に来日。以来22年間の日本滞在のうち、酒造歴は20年にも及ぶ。

「自分が生まれた頃からずっと働いてくれている杜氏がなくなり、どうしたらいいかわからない。蔵を閉めようか、という気持ちでいたときに、知人から『百六十余年も続いた蔵を閉めるなんて、先祖さまに怒られるぞ』と叱られました。その人にパパーを紹介されたんです。会ってみて、ああ、この人なら蔵を任せられると思えてうれしかったですね。かくしてパパー杜氏のもと、新体制

就任。酵母、乳酸菌添加の自然仕込みは、初年度からの試みだ。「この蔵に来たとき、江戸時代からの古い建物を残したままから、いろいろな菌がいそがやなあ、と(笑)。酵母と酵母で造るなら、最初から思いましたね。1年目から、安全パイだけの造りやでやるよりも、試すなら最初に試して失敗しておいたほうがいいよ、と。それで社長には、最初に会ったときから山廃と生酛をやらせてくださいと話したんです」

さて、この提案に対して、当主である蔵元さんの反応は、どうだったのだろうか。パパーさん曰く、動くときは思い切りがいい人。だと言木下善人社長は、地元の人から長く愛されているレギュラー酒、それから大吟醸の酒を今まで通りそのまま守つてくれれば、あとは何をやってもいい」と答えるという。

当時、パパーさんと出会う直前の木下社長は、46年間の長きにわたって勤務し続けていた杜氏を喪い、後継者のあてもなく、非難に暮れていたのだ。

「蔵付き天然酵母」による酒造り  
木下酒造の創業時では、酵母も、乳酸菌も無添加の酒造りは、ごく普通のことであつたといえる。日本酒造の際に、純粋分離した漬酒酵母を添加するようになったのは、明治30(1900)年から

の酒造りがスタート。前年までは造る酒の9割以上が地元向けのレギュラー酒という蔵に、いきなりの「自然仕込み」という未知数の仕込みが加わることになった。パパーさんの就任以前から、この蔵での酒造りを経験していた蔵人の中浜岳憲さんは「前の杜氏さんからは『酵母と乳酸だけは、何があっても絶対に入れ忘れるなよ』と言われ続けていたのに、今度はどちらか入れないとパパーさんに言われて、こんなんで酒ができるのかな、と驚きましたね」と困惑した当時の振り返り。そう話す顔が笑っているのは、乳酸、酵母ともに無添加で造つた酒の旨さを自らも実感したからだろう。



木下酒造  
京都府京丹後市久美浜町甲山1512  
☎ 0772-82-0071  
●天保13(1842)年創業。五砂利を敷き詰めたような美しい清流があつたことから五川と命名。

さらに、明治43(1910)年には、速醸酛が普及された。この速醸酛は、現在の酒造りの主流となっているもので、酒母の段階で乳酸を添加することにより、発酵の妨げとなる雑菌を抑制し酵母を健やかに育成するという女性の高い方法だ。以来、酒の母胎となる酒母に純粋酵母と乳酸を添加することは、酒造りの常識、慣例となつたのである。

このことだから、それ以前は全国どこでも「蔵付き酵母」と呼ばれる、蔵に代々積みついている野生酵母による酒造りが行なわれていた。

この野生の蔵付き酵母による伝統的な酒造りは、各蔵の個性は反映されるものの、仕込むのに酒の出来が異なったり、時に発酵がスムーズに進まなかったり、最悪の場合は腐敗を引き起こすリスクもあつた……とされている。そのため明治政府は、日本酒造りの安性、安定性を高めるために、日本酒醸造協会を設立し、性質を把握した良質の純粋分離酵母を全国の蔵へ頒布した。

蔵でも「蔵付き酵母」と呼ばれる、蔵に代々積みついている野生酵母による酒造りが行なわれていた。