

# 蔵元五代目は、 伝統とモダンの調合士

ニッポンの誇り高き伝統文化のひとつ、酒造り。しかし近頃、日本古来の食文化や、土地土地に根付く食文化は存続の危機だ。そんな中、淡々と新しい道を切り開きながら前進している造り手がいる。酒蔵の廊下に響く五代目の足音に、過去の歴史と、明るい未来を感じた。



金丸弘美 (かなまる・ひろみ) ●1952年佐賀県生まれ。「ニッポン東京スローフード協会」設立発起人。農業や食材、環境問題などをテーマに、ライター、エディター、コーディネーターとして活躍。特に農業については、ここ5年の間に全国の農村200か所、東京の野菜売場50か所を自らの足で取材した。近著に『本物を伝える 日本のスローフード』(岩波アクティブ新書)、監修に『ニッポン東京スローフード宣言!』(木楽舎) などがある。

文●金丸弘美  
Hiromi Kanamaru

写真●佐藤兼永  
Kenji Sato

イタリアのスローフード協会とピエモンテ州が企画し、トリノで開催される最大の食の祭典「サローネ・デル・グスト」。世界から個性あふれる食が一堂に会する。そのなかで昨秋、人垣ができてひとときわ人気を博したのが、初参加となった日本酒だ。

テイスティングで評判だったのが、秋田の酒・小玉醸造の「太平山 純米大吟醸 天巧」。「太平山 生酛純米」。どちらの品がよく、すつきりして実に飲みやすい。「天巧は、大吟醸にしてはホドイがある。酸度が1・3から1・4ある。料理の味の濃いのに合わせるとういすよ。赤身の魚、岩がき、肉のたたきとかね。生酛純米は、火入れをして6か月の熟成をしたもの、ふくらみのある酒と言われます」とは、五代目小玉真一郎社長。

こうしてイタリアを経由して秋田・小玉醸造を訪ねるといって遠大な旅となった。スローフードの創設者カルロ・ペトリニ会長に言わせれば「素材が世界を旅するよりも、人が世界を旅

して、その地の料理を食べるほうが良い」に習ったのである。秋田の太平山・小玉醸造の敷地に一歩足を踏み入れて驚いた。レンガ造りの建物で、どっしり落ち着いて、代々続いた日本酒のよさを守っているのだと、無言で語っているかのよう。

1879年(明治12年)に味噌・醤油の醸造業として始まり、1913年(大正2年)には清酒の醸造を開始したのだという。

酒蔵のすぐ近所に田んぼがあって、米作りからの酒造りも試みられている。昭和56年から、近所の農家13軒との連携で、地

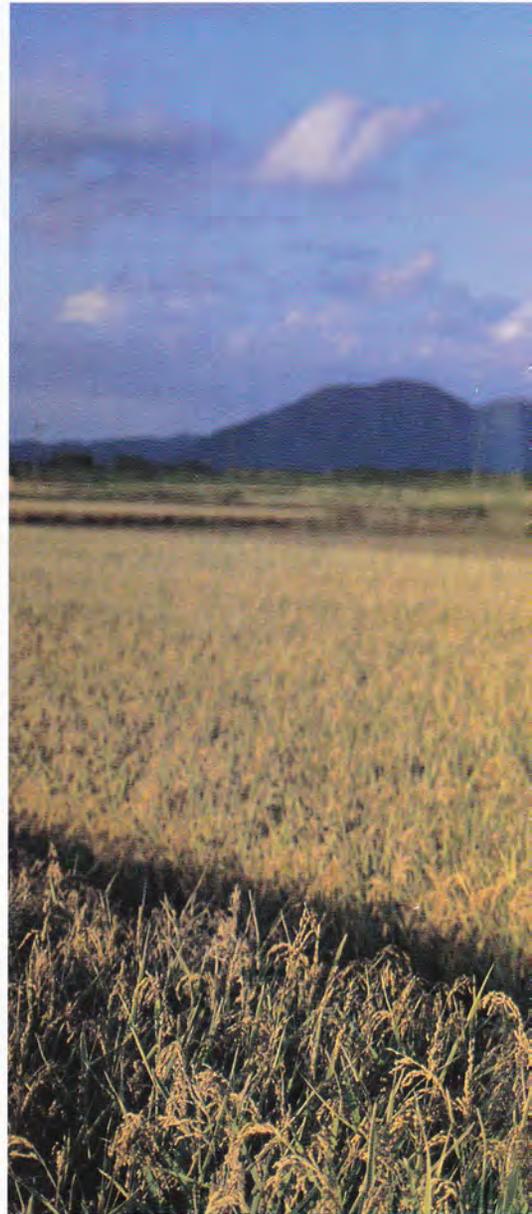
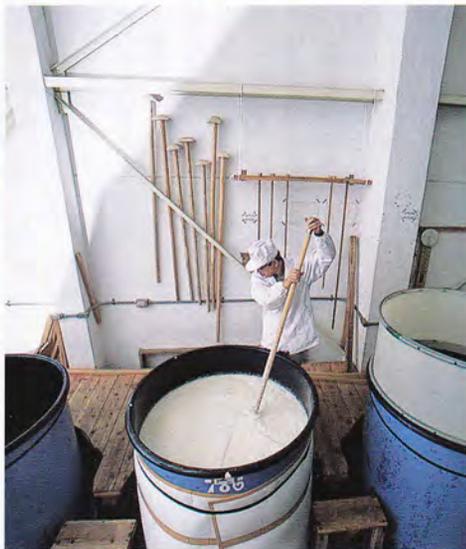
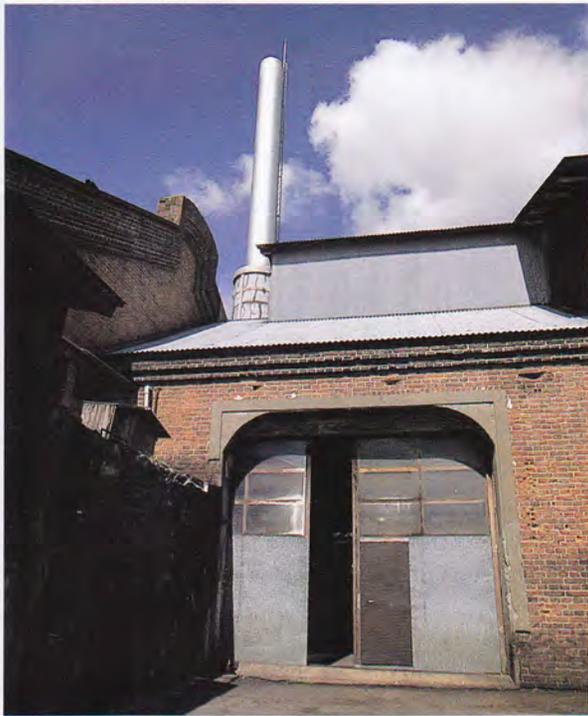
を旅するよりも、人が世界を旅

秋田・小玉醸造を訪ねるといって遠大な旅となった。スローフードの創設者カルロ・ペトリニ会長に言わせれば「素材が世界を旅するよりも、人が世界を旅

©彩食詢美



「サローネ・デル・グスト」へ出展参加。ブースは人でごった返し、世界の人々の「SAKE」への関心の高さを実感して、小玉社長は帰国した。



社員であり、原料の米の造り手でもある二田文男さんと小玉社長。(写真右) 杜氏・藤田喜代美さん。(中央上) 酒母の桶は一日2回、攪拌する。(中央)



国際的な食品コンクール「2003年 モンドセレクション®」で金賞を受賞した2本。  
 左:「生酛純米」720ml/1000円(税別)、  
 右:「純米大吟醸 天巧」720ml/2500円(税別)  
 ※ベルギー王国経済省に認定された委員会が1961年から運営している。毎回、世界各地より約5000点が出品される。

元産の酒米「美山錦」「吟の精」、「秋田酒こまつ」を栽培。温故知新を訊ねながら進化する、常に前向きな伝統的造り手が、そこにはあった。

そんな前向きな動きの一つに、社内での杜氏の誕生がある。入社38年のベテラン藤田喜代美さん。難関の杜氏試験を経て山内杜氏の資格を持つ。今までは、外部から来る杜氏に委ね、酒造りの本質のところは杜氏のみ知るといったものだった。が、社内杜氏の誕生によって、会社全体で造りの過程の詳細を知ることができ、お客の反応まで掌握できるようになったのだ。そのことで会社の酒造りのチームワークが強固になった。

さらに、新しい試みは、搾った酒をかつてはタンクで貯蔵し出荷していたものを、ワインのようにビンに詰めてから2度で保管し寝かせるようにした。これは平成3年からの試みで、香りに変化がなく、また半年から1年寝かせることで、落ち着いた品のいいお酒になるという。

「伝統がベースにあるが、太平洋山流に造りあげたものを、新しい時代に組み入れながら、技術として評価していきたい。変えていいものと、変えてはいけないものがある。それを見極めていこうと思っています」と、小玉さん。

を加えて造る。麴の力で蒸米を糖化し、得られた糖分を酵母の栄養源とし、増殖させる。この酒母をベースに、蒸米、麴をさらに加えていき、徐々に発酵の量を増やしてお酒のもろみにしていくのである。その工程は微妙でデリケートなものでどこも気が抜けない。

生酛は、天然の乳酸菌の力で雑菌を駆除し、そこに酵母を加えて増殖させ酒母を造る方法だ。また酵母の発酵が弱いつきに、空気中や、周辺の道具類の雑菌が入り増殖してしまつといい酒ができない。そこで自然の乳酸菌を利用するのである。この乳酸菌は、蔵で生まれたものを育て保存しているのだという。手間がかかることから、現在の一般酒では、酒母の仕込み段階で醸造用の乳酸菌を入れてしまつ「速醸醗」と呼ばれる方法が用いられている。しかし、小玉醸造では、本来の伝統的生酛造りの技術にこだわった。

「手はかかるんですが、強い酵母が育つんです。アルコール分が高くなつてきてもへたばらない。アルコールが増えると、殺菌作用も出てきて酵母自体が死滅する。でも酵母が強いと、発酵が進み、糖分があまり残らずに、すっきりしたうまみのある綺麗な酒ができるんです」

小玉さんの説明は微細にわたる表現も豊かだ。毎日のように台所に立つて料理を作るだけでなく、うまい料理屋や食材探索に足を延ばすという。おまけに映画にも詳しいという趣味人。品質のよさを追求し、海外にまで伝統の日本酒を広めようとする好奇心が旺盛なところもすんなり領けたのだった。

小玉醸造の伝統と現代技術の融合とは、醸造用アルコールや添加物を加えない昔ながらの米と麴を使い現代の飲み手を満足させる洗練された純米酒造りにある。しかも、酒造りのもっとも重要な工程である酒母造りにおいて、「生酛造り」を用いた。酒母は麴、蒸米、水、酵母

を