

五国に 生きる



全国的に名高い酒米「山田錦」の産地で酒処としても知られる播磨地域。そのど真ん中の姫路市で100年以上続く酒蔵の看板を守る。女性では珍しい杜氏になって14年目。全国新酒鑑評会で初入賞し、「やっと、新たなスタイトラインに立てた」と気を引き締める。

1910年から現在まで3代続く蔵元・灘菊酒造の三女に生まれた。毎冬、岩手県から南部杜氏が来て、10人以上の蔵人と酒を造る姿を見て育った。彼らの食事や風呂の準備は母や祖母の仕事。日本酒離れが進み、経営は厳しかったが、「代々続く蔵を残す」とは、私たちの役目」と母は口癖のように言っていた。「家を継げ」とは言われなかったが、2人の姉が酒造りと違う道に進む中、家業を意識するように。地元的女子高を卒業し、東京農大農学部醸

灘菊酒造杜氏 **川石 光佐さん** 38 (姫路市)

つながり磨く私の酒

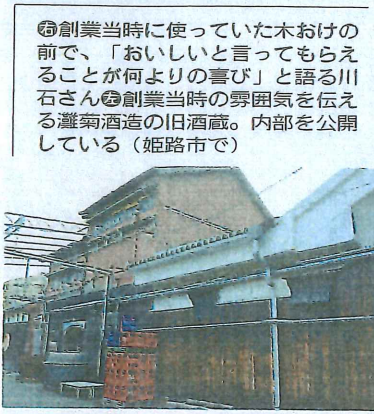
造学科に進んだ。「どうせなら酒に関わることを学ぼう」と思った。

杜氏を仕事として意識したのは大学3年の冬。2週間の実習に臨んだ栃木県の酒造会

社で、杜氏として働く20歳代の後継ぎ男性に出会った。経験が物を言う杜氏は50歳代でも「若手」と言われるだけに、「こんな若い人が」と驚いた。

実習は、毎日午前4時に起

床し、重さ15kgの麴をタンクに入れるなど重労働が夕方まで続いた。夜も2時間おきに麴を見回った。想像を上回るつらさだったが、乗り越えた時、「私でもできるかも」と思えた。



創業当時に使っていた木おけの前で、「おいしいと言ってもらえることが何よりの喜び」と語る川石さん。創業当時の雰囲気伝える灘菊酒造の旧酒蔵。内部を公開している(姫路市で)

<メモ> 奈良時代の地誌「播磨国風土記」には、米で造る酒の製法が文献としては初めて登場する。高級酒米・山田錦誕生の地でもあることから、4酒造組合でつくる「はりま酒文化ツーリズム協議会」(事務局・姫路市)は、「播磨は日本酒のふるさと」とPRしている。地酒の魅力を発信しようと、酒蔵を巡る日帰りのバスツアーを2012年から年5、6回行っている。神姫バスツアーの主催で、協議会に加盟する全22酒蔵のうち、2、3か所を訪ね、地元の食材を使った昼食を日本酒とともに味わう。観光も含めた料金は6000~7000円程度。問い合わせは、播磨広域連携協議会(079・221・2203)。

大学を卒業した2001年、灘菊酒造に入社。同社にいた南部杜氏から酒造りの基礎を教わった。その杜氏が03年に退職。後を託されたが、「経験の浅い私にできるのか」と悩んだ。

そんな時、養父市の酒造会社を継ぐため会社員を辞めて杜氏になったばかりの男性から「一緒に酒を造り、技術を高め合おう」と誘われた。同様に酒蔵を継いで間もない明石市の男性も加わり、若手3人で03年秋から共同で酒造り

を始めた。ほぼ毎週、互いの蔵に通い、作業を手伝い合った。仕込みの温度やもろみの管理といった初歩的なことから手探りだったが、「1冬で3倍の経験ができ、大きな自信になった」。04年から杜氏を名乗り始めた。

元々、播磨地域の酒造会社は、酒の製法や販路拡大の方法を他社に惜しみなく伝え合う伝統があるという。「100年以上続くつながり」で、身内のような関係。これが強み」と感じる。

10年、南部杜氏の資格試験に西日本の女性では初めて合格。今年は、杜氏の腕が試される全国新酒鑑評会で初入賞を果たし、「次は金賞を」と誓う。

酒造りは、複雑な醸造工程のどこを変えれば、思い描く品質が得られるかの判断が難しい。気温、湿度などの条件も変わる。「だからこそ面白い。難しい条件の中で品質を保ち、向上させていく仕事」と胸を張る。

一番の魅力は、酒を通じて「楽しい」と思ってもらえる空間を演出できること。「居酒屋でたまたま隣に座ったお客さんがうちの酒を口に、「おいしい」とつめめく瞬間が醍醐味」だ。(新田修)