

【特別読物】

なぜいま

生酏なのか

善い酒は身体が教えてくれる——日本酒一本槍三十年、
日本酒をこよなく愛する塗師・赤木明登氏が出会った
昔ながらの生酏きじょうの酒。ほとんど忘れられてしまった
この製法に、いま、ふたたび注目する蔵が増えている。
なぜ生酏なのか。生酏とは何なのか。その秘密を
探りに、輪島の塗師が若き二人の杜氏を訪ねた。

赤木明登

「あかき・あきと 塗師」

撮影…… 広瀬達郎「本誌」

広島「竹鶴」の蔵にて。近代的な
速醸酏では省かれるこの「酏摺」
は、昔ながらの生酏の酒には欠か
せない重要な工程。半切桶に、蒸
米、麴、水を仕込み、櫂で摺る。
これによって強い酵母のみが残る
環境が整えられ、しっかりとした
骨格の酒が生まれる。



こちらは滋賀「松の司」の麹。蒸米に白く
付いているのは、麹菌の菌糸が食い込んだ
「破精」。石田杜氏は、生酛の手法を採りな
がらも、より精米や製麹にこだわりを見せ
る。これらを丁寧に着アすることで、いわ
ゆる「生酛らしさ」が抑えられた透明な味
わいの酒が生まれるという。

能

登の輪島で、漆職人となつてすでに二十年を超えた。でも未だにこの土地で僕はよそ者のままで。そのつもりがなくても、此処で生まれ育つた同業者から「伝統の破壊者」のような言われ方もされる。僕自身は、今は廃れてしまった昔ながらの工法を復活させ、輪島の漆が最も輝いていた江戸時代の器を素直に写しとつているだけで、どちらかと言えば保守的な仕事をしているんじゃないかと思つている。ふと、外の世界を見回すと、伝統的と言われている世界に似たようなことが起こつていた。

酒造りの世界で、いま大きな世代交代が進んでいるらしい。酒造りを担う職人さん、つまり蔵人を束ねる親方のことを杜氏とじという。杜氏にはその生まれ育つた土地ごとに技術伝承の流派というのがあつて、よく耳にするのは能登杜氏、越後杜氏、丹波杜氏、広島杜氏など。寒の季節を前にして、杜氏は職人集団を引き連れて故郷を離れ、日本各地の酒蔵に渡り、約半年の間住み込んでの酒造りとなる。蔵の経営者は、その間酒造りの実務を杜氏に委ねるわけだ。江戸時代にはほぼ確立した酒造技術は、土地に根付いた杜氏集団の間に受け継がれ、季節の循環に寄り添うようにして支えられてきた。しかし、時代とともに土着的な伝承と循環が崩れつつある。それが惜しむべきことなのかどうか、僕には判断のしようがない。なぜなら、土地に根付き、土着的な伝承を担ってきたはずの杜氏たちが、自ら酒造りを近代化し、日本酒を工業製品のようなものにしてしまったのではないかと、思われるから。その跡を継ぐのは、何世代か離れた

若者が多い。なかには二十代の杜氏もいると聞く。彼らは、すでに土地を背負つてはいない。大学で醸造学や醸酵学を学んだ者、門外漢ながら蔵人として弟子入り修行した者、蔵元に社員として就職し杜氏となつた者なども



いる。若き杜氏の多くがいま取り組んでいるのは失われてしまった「伝統の酒造り」。つまり近代化される前の、昔ながらの自然な酒造りだ。土地を背負わぬ身体だからこそ、追い求めざるを得ない自然、土着的なものへの

憧憬と回帰があるのではないか。近代化の波の中で、土地に縛られることを何処かネガティブに感じながら、大切なものを手放しつた世代に抗うように。

明治に近代化される以前の江戸時代の酒をいま生きている人は誰も飲んだことがない。追い求めるものは想像の範疇にしかなく、技術はすでにほぼ忘れ去られている。すべてはまだ模索の中にあるが、目指していく方向だけははっきりとわかる。何人かの若き杜氏と話をしているとそれが明確に伝わってくる。土着性を失い、近代化された都市空間を漂うような身の上でも、身体の深いところにその答えがまだ眠つていて、新たなものづくりへの回路を求めているのだ。手探りのなかで「生酛」という酒造りの方法が浮かび上がってくる。「生酛」とはいったい何か。なぜいま「生酛」なのか。

近頃、若い杜氏が奥能登にある僕の漆工房を訪ねてくるようになった。もし、彼らが昔ながらの土地に根ざした杜氏集団に属しているならば、僕の場合に来る必要はなかったはず。彼らはどこかで知つたのだろう。僕が彼らと同じように都会的な浮薄を逃れて輪島という土地に根ざした漆器産地に流れ着いた身であることを。そして、いまなお浮草のまま、失われた古の「ぬりもの」を見つめつづけているというところ。酒と漆、つくるものは違

うけれど、僕たちは似た境遇にある。

二年ほど前、六本の一升瓶が届いた。送り主は石川達也。広島県竹原市で「竹鶴」とい

酛摺は、乳酸、酵母の順に醱酵をおこさせるための環境作り。まず蒸米を寝かせて老化させ（埋飯）、米が溶けにくい状態にする。半切桶で埋飯と麴を混ぜ、水を加えて仕込んだのち、ときどき手で混ぜながら（手酛）、一晚吸水させる。翌朝から酛摺。2人1組になって、息を合わせてリズムカルに權で摺る。石川杜氏はこれを3分×2回、時間をおいて計3度おこなう。

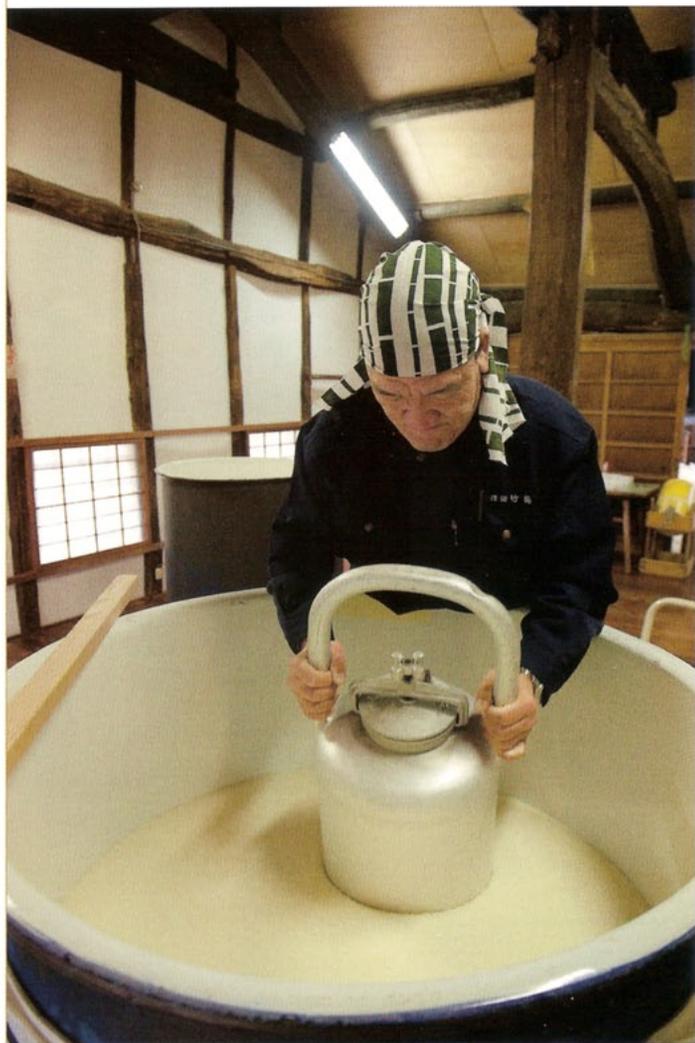
う酒を造っているという。酒につづいて現れた大男は、すでにメディアにたびたび露出し、日本酒業界の大魔人だの、酒モアイだの、酒ゴジラだのと書かれているのでこれ以上その風貌に触れる必要はないだろう。手にした一升瓶が四合瓶ほどに見える。で、それから飲んだ。さんざんに飲んだ。飲んで、酔っぱらってしまったので、何を話したかなど、全く覚えていない。ただ痛快な時間が酒とともに流れたことだけがこの身体に染みついて残った。酒の味について語れるほど、僕は厳密な舌を持つてはいない。かりに微細な差違をかぎ分けることができたとしても、その妙味を伝える言語能力を持つてはいない。でも、これまで飲んできた酒の量だけは自慢できる。十代後半から飲み始めて、日本酒一本槍で三十年間。ほぼ毎晩、独酌なら四合までと決めているが、人が来ればすぐに一升を超えるし、客は四六時中いる。それでも二日酔いはしたことがない。金がなければ、不味くても安い酒を飲む。超高級ブランド酒をいだけば、それもガブ飲みする。酒の善し悪しは、身体が知っている。全身の毛細血管を酒精が通過するとき、すべてがわかるのだ。善くない酒は、値段にもブランドにも関係なく、身体がすぐに違うと教えてくれる。味や香り以前に、異物感があるのだ。何に対して異物なのか。生命そのものに対して異物なのだ。体内の自然を何かが逆なでするのだ。それでも酒が無いよりましなので、あるものを浴びるほど飲んでいると、ときどき出会う。石川杜氏のは、久しぶりに善き酒だった。酒が生きている。命ある酒は石川杜氏そのままだった。一見こ

つつくって、野武士のような風貌だが、滋味に溢れている。着流しの下に柔らかな知性と敏感なエロスが、さらにその奥に切れ味鋭い刃が隠されている。

杜氏がやってくる前には必ず酒が届くのでありがたい。石川杜氏の紹介で、さらに若い石田敬三が去年の夏にやってきた。石川杜氏は当時僕より少し下の四十代半ば。石田杜氏は、一回り下の三十代前半。近江の竜王町にある松瀬酒造「松の司」の新米杜氏で、今回初めての仕込みを終えたばかりとのこと。他にも客があつて、石田杜氏の到着を待つうち届いた酒は飲み干してしまい、後はやはり記憶がない。ただその清らかな瞳と、旅の法師のごときいでたち、同行のご家族の幸せそう

な印象が残る。「自分の酒はまだまだこれからだ」と謙遜されるが、それはもうすでにちゃんと石田杜氏の酒だった。品のよい紹の法衣の下に握りしめられていたのは、探求という名の数珠である。

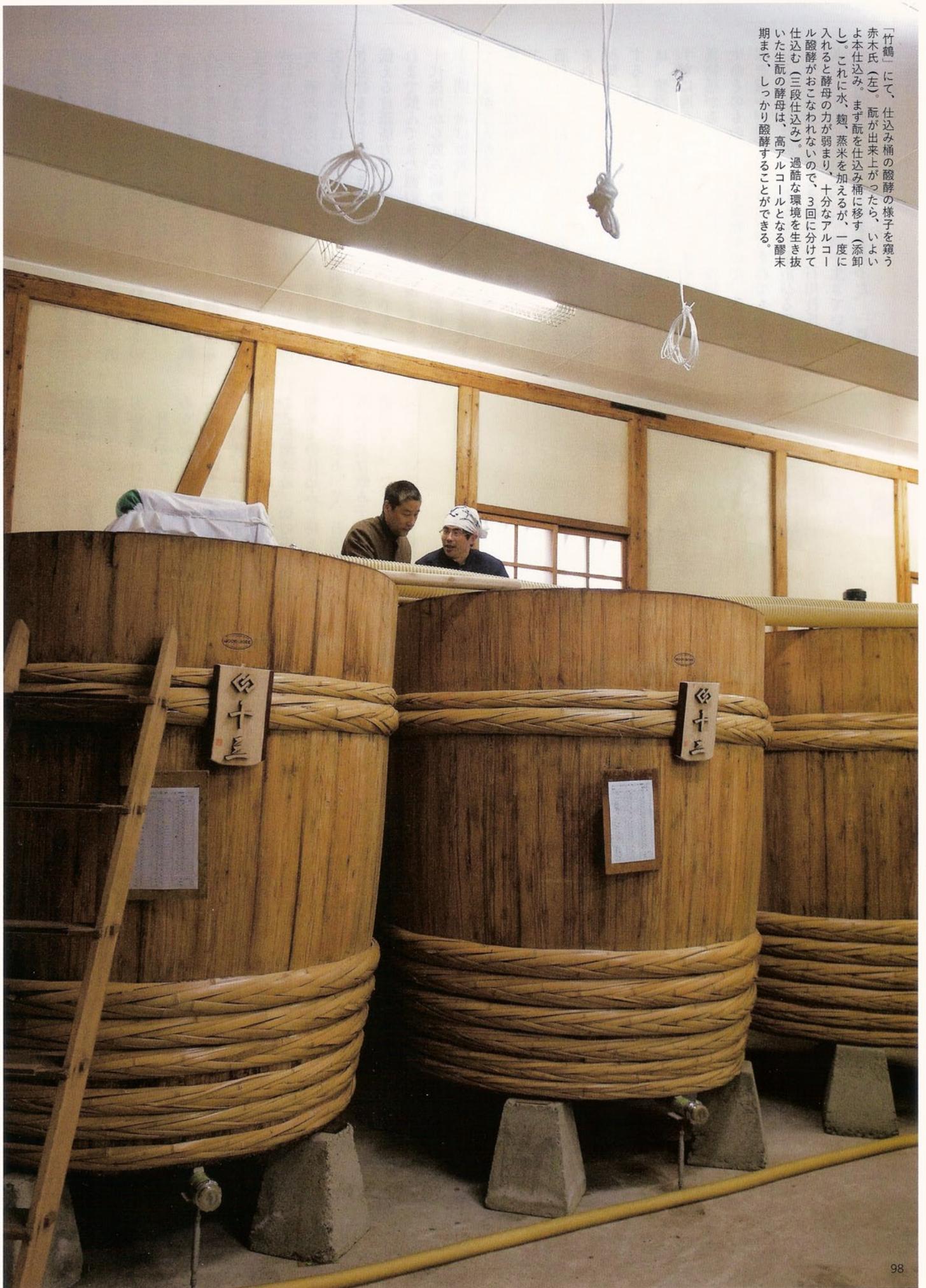
生酛による酒造りにこだわりを見せる二人だが、それぞれ酒の印象は全く異なる。その違いをわかりやすく伝えるには、それぞれへの悪評を拾ってみるのも面白い。僕は旨い酒と出会うと、むやみに人に送りつける癖がある。反応は様々だ。一口含んで「不味い。腐ってんじゃないか」と言われたのは石川杜氏の酒。「まるで水みたいだ」とは、石田杜氏の酒。ともに酒とはこういうものだと言信を持っていく方々のご意見。嗜好の問題なので



酛桶に暖気入れをする石川杜氏。実はいま、桶の中ではさまざまな菌の攻防が起こっている。酛摺後、複数の半切桶の酛をひとつの酛桶にまとめた段階（酛寄せ）では、桶には多様な菌がいる。数日間寝かせると（打瀬）、乳酸菌が優勢となり乳酸によって雑菌が淘汰される。同時に、湯を詰めた暖気樽で酛を温めることによって（暖気入れ）、酵母のエサとなる糖が造られる。酵母が増え生成されたアルコールと、自らが生み出した乳酸によって乳酸菌は死滅し、最終的に桶には酵母だけが残るという仕組み。この暖気樽はその後の「温み取り」でも使われる。これは、ほぼ酵母しかなくなった酛をさらに過酷な環境に置くことで、最強の酵母だけが残るようにするための作業だ。

【特別説物】
なげいま
生酛なのか

「竹鶴にて、仕込み桶の醸酵の様子を窺う赤木氏（左）。酛が出来上がったら、いよいよ本仕込み。まず酛を仕込み桶に移す（添卸し）。これに水、麹、蒸米を加えるが、一度に入れると酵母の力が弱まり、十分なアルコール醸酵がおこなわれないので、3回に分けて仕込む（三段仕込み）。過酷な環境を生き抜いた生酛の酵母は、高アルコールとなる醗末期まで、しっかり醸酵することができる。」



仕方がないが、日本酒というのはここまで多様なのだ。二人の酒が特別変わっているというわけではないのだが、多く出回っている普通の酒と比べて何かが際立っているのは確か。石川杜氏の酒は、米に宿しているものすべてを酒に移しかえたようだ。出汁に喩えると、昆布と鰹の旨味すべてを搾り取った感じか。濃厚で、度数も高く、それらを制御する鋭い酸が高い値で均衡を保つ。複雑な味の絡み合った芳醇さの背後には、雑味が見え隠れするものだが、不純なるものは感じられない。ほどよく爛をつけると乳のようにも感じられ、官能的ですらある。ただこの骨格の強さは、淡麗辛口の酒に慣れきった舌には奇っ怪にさえ感じられよう。対極のように石田杜氏の酒は、白い。水のように薄いのではない。白という深い色合のある味だと思ふ。出汁に喩えれば、昆布と鰹の旨味の良いところだけを上品に掬い取った感じか。米を溶かしきれないがゆえの旨味の少ない薄さと、旨味成分の最も雅な上澄みだけが充実している淡さは、似ているようでまったく違うものだ。

酒とは本来、米と麴と水だけを三つ巴にして造られるものであった。一切何も足さず、自然の力を最大限利用して醸される生酛には素材の本質的なものを引き出す隠された力があるのではないか。こんなに飲んでるわりに、僕は酒造りの実際を何も知らない。さて、そろそろ生酛とは何かを探る旅に出かけるとしよう。

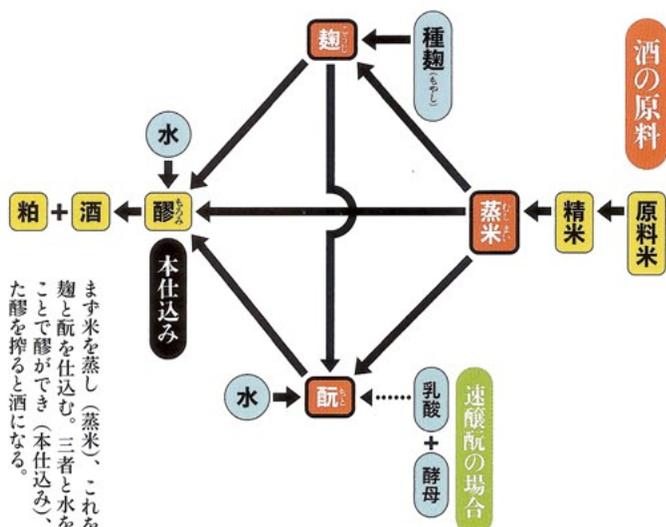
「酒を仕込む前に、どういう酒を造ろうとかイメージはあるんですか?」。酒造りの工程を追って蔵の中を案内してもらいながら、先

ず酒の設計について尋ねた僕は、いきなり石川杜氏から「太刀浴びせられる。「こういう酒にしたいと狙いを付けて目指すものではありませんよ」。うむむむ、それはどういう事だ? 例えば漆の器を作るとしよう。どんな形でどんな色にするか、明確なイメージが先ず頭の中にできあがって、それを具体的なものに出力する作業が、僕にとっては作るということだ。もう少し話を聞いてみる。「いまは技術でどんな酒でも思いどおり造ることができるけれど、个性的であるために、個性を目的とした酒ばかりが造られている。そんなうわべだけの個性は必要ないと思うんです」。そのとおり。これは器の世界にも当てはま

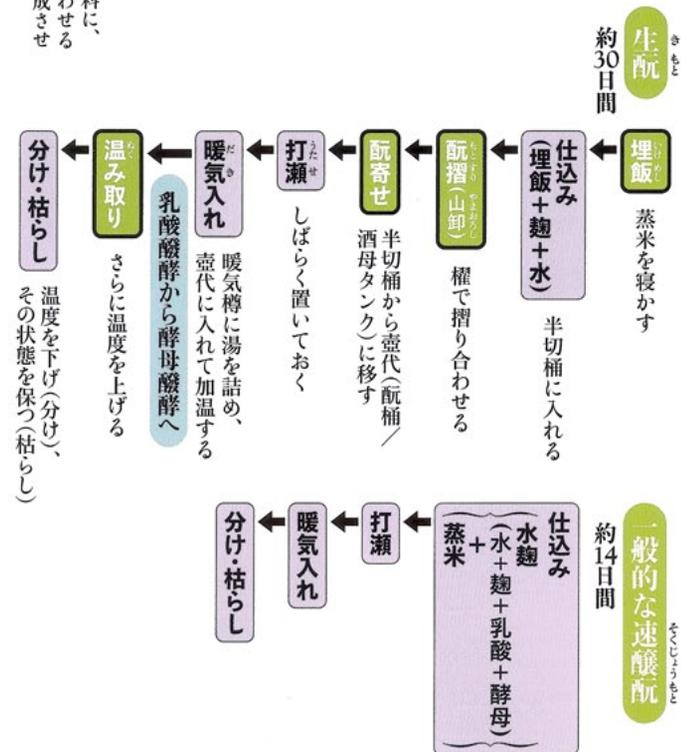
る。人工的な味付けをされ、ポンプと香りを放つ器がたくさんある。かつて僕の作る器もそうだった。「しつかりと醸酵した酒であれば、着地点はそれでええんじゃないですか。すると自然にブレる、バラつくんです。そんな中から滲み出てくるのが真の個性でしょう」。うむ、理解はできるが、この話をより深く理解するためには、酒造りに関する知識がもう少し必要となる。醸酵とはそもそもどういうことか。そして「しつかりした醸酵」とは、何を意味するのか。

「ワインも日本酒と同じ醸造酒ですね。でも醸酵形式が違うんです」。ワインは、単醸酵

【特別説物】
なせいま
生酛なのか



まず米を蒸し(蒸米)、これを原料に、麴と酛を仕込む。三者と水を合わせることで酛ができ(本仕込み)、熟成させた酛を搾ると酒になる。

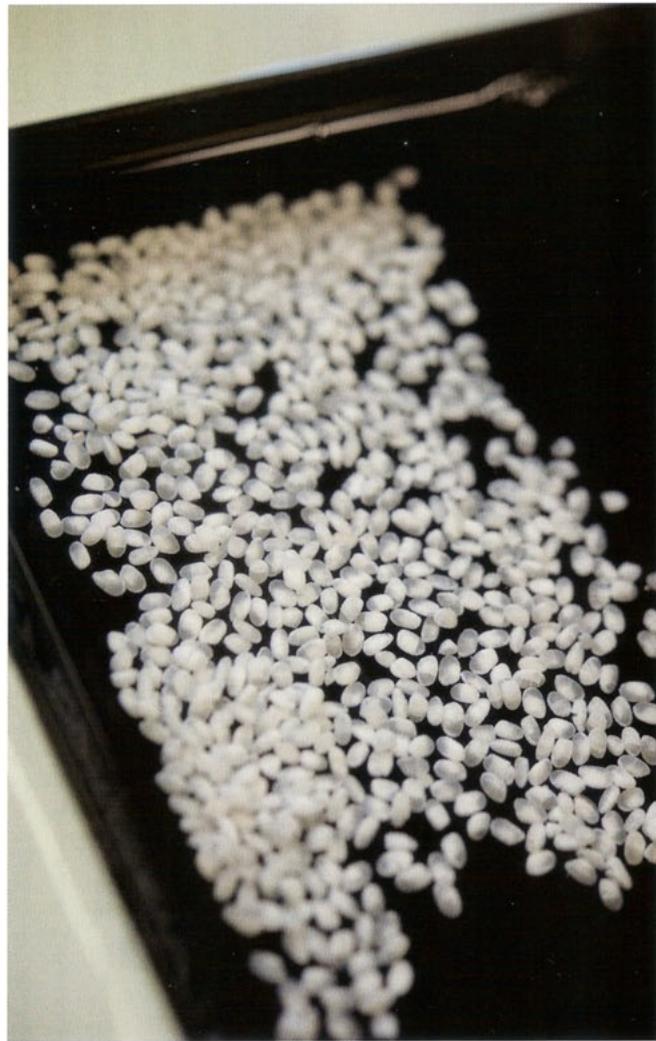


と言って、葡萄果汁の糖分そのままを原料に醸酵を始める。日本酒の場合、醸酵を起こさせるには、蒸米のデンプンを糖に分解する必要がある。その仕事を担うのが麴。日本酒は、麴による糖化と酵母によるアルコール醸酵が同時に起こる並行複醸酵となる。麴と蒸米と水が原料となるが、それらをただ混ぜるだけでは酒にはならない。アルコールを生み出す微生物である優れた酵母を、まずは育てなければならぬ。その工程が「配造り」。酒造りの土台となる。

「杜氏が最も恐れるのが、腐造りといって、酒にならずに腐ってしまうことです」。では、腐造りを避けるにはどうすればよいのか。伝統的な酒造りでは、雑菌退治のために乳酸菌を使う。乳酸菌をどこからか持ってきて配り入れるのではない。周囲に自然にいる乳酸菌が配の中で増え易い環境を作るのだ。乳酸菌が活動を始めると乳酸が分泌され、酸によって雑菌は駆逐される。弱い野生酵母も姿を消す。そこから新たな醸酵が始まるのだ。乳酸の海の中、息を潜めて生き残り眠っていた最強の清酒酵母が活動を開始。やがて、乳酸菌も自ら造り出した酸、清酒酵母の生み出すアルコールと酸によって死滅し、最後に配の中は、ほぼ酵母だけが生きている状態になるらしい。肝心なのは、乳酸菌による乳酸醸酵→酵母によるアルコール醸酵、という順序。それが逆になると早湧きと言ひ、腐造りの原因となる。醸酵の順序が間違いなく起きるように配の環境を整える工程が「配摺」で、「山卸」とも呼ばれる。仕上がった配は、酵母の充滿した種のような状態。これを仕込み桶（タンク）に

移し、さらに水と麴、蒸米を三回に分けて加える（三段仕込み）。これが、よく酒蔵で見かける大きな桶の中に納まっている醪となる。醪の中でも並行複醸酵は進み、タイミングを見計らったところで搾ると酒ができあがる

以上は、生配による方法。では近代的醸造



「松の司」の蔵人さんが、吸水具合を確かめるために取り出した米。酒の原料米は一般に比べ大粒で、白い部分（心白）が多く見られるのが特徴だが、こちらはかなり小さくなるまで精米されている。浸漬時間はわずか数分。「第二の精米」と言われる洗米の加減と、この浸漬具合によって蒸米の出来が左右され、ひいては麴の善し悪しにもつながる。

はどのように行われているのだろう。「手間と労力が必要な配摺をやめて、代わりに乳酸（乳酸菌ではない）と酵母を添加します」。これを生配に対して速醸配と呼ぶ。作業に必要な日数は、生配が約一ヶ月、速醸配だと半月ほど。「バイオ技術の発達で、様々な新しい酵母が開発され、いろんなタイプの酒を造る

生配という方法で清酒酵母の生命力の強さを追求する。あとは最強酵母のあるがまま、米という素材の持つ滋味を余すところ無くひき出そうとしているのではないか。「酵母を外部から添加しない本来の生配では、どんな酵母がどんな味や香りを出すかはわからないです。しっかりと醸酵しとれば、善い酒も悪い

「松の司」の蔵人さんが、吸水具合を確かめるために取り出した米。酒の原料米は一般に比べ大粒で、白い部分（心白）が多く見られるのが特徴だが、こちらはかなり小さくなるまで精米されている。浸漬時間はわずか数分。「第二の精米」と言われる洗米の加減と、この浸漬具合によって蒸米の出来が左右され、ひいては麴の善し悪しにもつながる。

酒もない、それでええと思うとります」。

対して「松の司」の石田杜氏の立ち位置は、少し違う。「仕込みだけやのうて、米と水の処理の仕事が酒の味をほぼ決めるんやないですか。先ずは米です」。石川杜氏の広島米同様、石田杜氏も地元米にこだわらる。蔵を取り巻く近江盆地で先ずは納得いく米を契約栽培してもらおう。さらに自家精米。「うちくらの

規模で自家精米は負担が大きいですけど、ここは人に任せられへんよこなんです」。料理人が最高級の出汁昆布を選び抜くように、精米された米の粒をこしかなないと一点に揃える。米の欠けや崩れを出さない丁寧さへの追求がある。「その上で、要は麴造りです」。どちらも大事な工程だが、石田杜氏の軸足は、甑場よりも麴室にある。蒸米に「もやし」と呼ぶ種麴を蒔く作業を「種付」と言う。その際、どの程度の量をどのくらいの間隔で蒔くかは、杜氏の裁量となる。

米への菌糸の食い込みを「破精」と言い、破精具合によって米の溶け方が変化する。つまり最高の昆布からどう出汁を取るかが破精具合によって決まるのだ。「生酛いうとなんかごつつい酒のイメージがありますが、赤木さんの言うところの白い酒を生酛で造ろうと思うてます」。では石田杜氏にとってなぜ生酛なのだろう。「生酛の酵母は健康なんやと思います。酵母の食べる糖は麴が造り出します。いかに適量で良質な食事を与えられるかが製麴操作によって決まるんです。健全な食事を消化不良を起こすことなく摂りきれん人は、生命力旺盛な生酛の酵母ならでは。壮健で素直であることに加え、さらに麗しさも得たい

と思ったとき、ある意味生酛らしさを抑えることも必要だと」。石田杜氏は、酛摺や暖気操作の頻度と強度によって、強すぎる生酛の痕跡を管理できるのではと考えているようだ。そんな石田杜氏の酒を石川杜氏はどう見ているのか。「あざとい」って言われました」と、石田杜氏は笑う。つまり味の設計をして、そ

父という人工の間に子供が生まれるのであれば、石川家はかなりのかかあ天下、石田家はけっこう亭主関白、ということか。人が自然に手を加えて何かをつくり出すという行為は、常に自然と作為のバランスの中にある。いずれにせよ、自然という大きな力に寄り添う、慎ましくもひたむきな人為こそ人を黙らせ心



れを目指して造っていると。うむむ。石川杜氏の酒造りは、工人の無心と無作為に支えられた民藝に近い。ものづくりにおける、一つの理想型ではある。だが、石田杜氏の「あざとさ」つまり作為も、人間的な営為で魅力的だ。酵母を母、杜氏を父に見立て、生まれてくる酒は、子に喩えられる。母という自然、

打たせるものだ。酒にしても器にしても、本物の日常品とはこういうものに違いない。これからも僕は、石川杜氏と石田杜氏に学び、二人の間を行ったり来たりしながら、漆の器を作りつつづけるだろう。また、二人の酒を飲みつつづける、味わいつづけるだろう。今はその幸運にただ感謝している。

「特別読物」
なぜいま
生酛なのか

麴の微妙な破精具合（菌の食い込み具合）をライトボックスで確認する石田杜氏。破精には大きく分けて2種類あり、蒸米の全体に麴菌が付いたものを総破精、一部に付いたものを突き破精という。濃厚な酒にするには総破精、淡い仕上がりにするには突き破精が向く。