

酒とともに生きる

中倉 恒政

聞き手・中市 美夢 前 治美 (石川県立飯田高等学校2年)

きっかけ

私は中倉恒政です。昭和17年7月9日生まれ、今年で76歳です。今は、母ちゃんと私で2人住まいで、子供は金沢にいます。

昔ここらでは、夏は、農業や田んぼの田植えが終わったら、ほとんどの人が山へ行って炭焼きをしたんです。木炭ですね。山の中に大きい小屋を作って、そこで雑木をきって、燃やして、炭を作って、それを自分で背負ってくるか、馬で運んでくるんです。作業場があって、そこに業者が買いに来て、木炭を売って。夏場はほとんど炭焼きでしたね。

冬は雪も結構多いのでやりにくい。だから現金収入を求めて出稼ぎに行ってたんです。出稼ぎの中でも圧倒的に多いのが酒造り。酒屋に行っていない家がないくらいでしたね。口で言い表せんほど、つらい時期もありましたわ。責任者を杜氏とうじというんですけど、杜氏は一目置かれるっていう空気でしたね。こんなえらい仕事なら「おれもいつか杜氏に

なってやるわい」って。生意気かもしれないけど。

こだわりの酒造り

お酒の米は酒造好適米てのがあります。そういうのが各県にあるんです。それは、素人が見てもわかるほど粒が大きくて、心白という真ん中が白いところがあるんで、吸収がよく、また麴菌の破精込みはせこみがよくて、酒造りに最適ねんて。

酒造りの段階に「初添」、「仲添」、「留添」という「三段仕込み」というものがあります。その三段仕込みの前に「酒母」ってものが必要ねんけど、それは醪もろみ(本仕込みのこと)で健全な発酵を行うために、乳酸に雑菌の繁殖を防止させてたくさんの優良酵母を働かせんなんげん。そのためには酒母は必要ねんわ。小さいタンクに麴と蒸米と水を入れ、乳酸と酒母を添加して発酵させます。それが約2週間ほどかかります。それで酒母のでき上がりです。



当時、お酒造りに使っていた暖気樽(通称ダギ)。65~70℃の湯をつめしっかりと蓋をして、直接酒母の中に入れて加熱したり氷を入れて冷やしたりする15~20ℓのアルマイト製の容器。

そしたら、「本仕込み」といって麴と蒸米と水と酒母を入れます。これが「初添」といいます。

次の日は「踊り」といって、^{かい}権入りをしながら、1日このまま温度管理をします。それで酵母の増殖を図って。以後、踊りはなしで仲添、留添と麴と蒸米と水を入れて仕込みます。拡大培養です。この作業を組み合わせ、毎日次々と仕込みを行います。

酒造りの人数は蔵の規模にもよります。酒をたくさん造るときは20人くらいおる蔵もありますね。造りの規模にもよるからね。米も量も多いし。なんにしても大変ですから。人数もたくさんいるげんて。小さいところじゃ3人が4人で作るとともありますよ。毎日その仕込み量によって人数が変わります。

昔と今では特に設備は変わったね。昔は機械と名がつくものがほとんどなかったからね。みんな手で運んだりして担いで持って行って、はしご上がってやってたんだわ。でも、機械が出てきたら蔵人1人減らしてくれ、2人減らしてくれて、人数減らされてね。コストの問題とかもあると思うわ。

酒の味でのいろいろあって、そんなに変わった酒を造るわけではないけれど、北部なら北部、南部なら南部で、多少は流儀ってものがある。ちょっと辛めのきれいな味のタイプとかね。まあ私の感触やけど能登は、結構どっしりとした酒。味のしっかりとした飲みごたえのある酒ですね。きれいな酒が好きな人もおるけども、米のうまみを引き出した飲みごたえのある酒が能登流です。米を使っても、特定名称酒のように発酵温度を低くしたりして、なるべく米を溶かし過ぎないように、固めに蒸して。そしたらカスがうんと出て、味がきれいになります。

酒屋の年齢層は平均したら高齢になつとも思うわ。

56、57歳じゃねえかな。杜氏の平均やともうちよい上になります。

お酒の種類

お酒の種類も20種類くらいはあると思う。普通酒だけでなく、特定名称酒っていうのもあって、例えば吟醸酒、純米酒など。それから純米吟醸ってのがあったり、特別本醸造っていうのもある。まだまだありんわ。国の制約がいろいろあるんやけど、一つひとつその会社によって、土地の名前を付けたり、川の名前を付けては、20種類以上あるかもしれんわ。

今じゃ4合瓶でも3千円とかします。今、ぜいたくな時代やさかい、高くても売れるげんわ。ほんで吟醸酒なら県ごとで、品評会てのがあるげん。品評会では、普通酒なら、飲んで、おいしい酒かどうかを重視します。吟醸酒は、香りも華やかで味もきれいかどうかを重視します。5人とか7人の審査員で三点法で審査します。一番いいなと思った酒には1を付けて、良くも悪くもない酒は2、ちょっと癖が強いなと思ったら3で。そうゆうふう審査をします。それで金賞とかとれば名前も売れて。そうゆうのも売り上げに響いたりします。

日々勉強

酒造りのとこに行つたときは、酒屋で一番の下っぱは「追い回し」ってゆうて、あっちからもこっちからも呼ばれるんです。責任のある仕事なんかは何年も経つてからこの仕事をやってくれとかいうけど。追い回しは忙して忙して。朝から夜まで。助手なんて全く、人権を無視したような(笑)。

杜氏って一番偉い人がおつて、その下に二番さんと三番さんって、仕事によって段階があるんですよ。その人がゆうたら「はいはい」ってゆうて。最初1年か2年目に口答えしたら憎たらしい奴やなって一向にかわいがってくれんさかい。辛抱しなきゃ人も認めてくれんしさ。涙が出るときもあったし、反対したり、やけくそになったり、そうやってやってきました。

酒造りに参加した人で杜氏にまでなるのは、ごく一部ですから。それなりに努力もせならんし。やっぱり手伝いに行つたら、どうゆうわけがこの仕事しとるんやとか、今、温度上げたんやろかって疑問を持って質問したりね。酒造りの教科書もあることはあるんやけど。夜間作業もあるさかい、眠たいげんわ。なんも寝る暇がないんです。あん時、若かったさかい、ひまひまにやとつてんわ。昼寝の時間もあるさかい、昼寝しとる間にちょっと読んだりね。学校

に行つとるわけじゃないさかい、そんな朝から晩まで本なんか見とつたら人に「何しとんげん！」怒られて。でも少しづつ1ページでも2ページでもちょっと見るようにして。

杜氏になるための試験もあったんです。資格試験いうて。私は1年もたたんのに受ける気は全くなくて。誘われて行ってんけど、おかしなものでトップにあがってんわ。おもしろなって5回か6回か受けて全部あがってんわ。若い時、その試験に受かったから杜氏にすぐ採用されるってそんなもんじゃないげんて。21歳か22歳の人に杜氏を任せられる蔵は1軒もありませんわね。

29歳のときやったかな。手塚酒造の案内が来て、若い杜氏派遣してくれんかって依頼が来たらしく、それで杜氏として2年行ったんです。でも試験受かってても酒を造る技術とかほとんどなかったさかい、酒造るコツとか知らんげんわ。理論だけわかっててもね。出稼ぎに行ってもう54年くらいかな。迷惑かけたりして1回酒屋変わってんけど、あとはもうずっとして。

杜氏としての生活

杜氏になったら全部責任者ですから。麴のこととか酒母のことも全部わかつたらんなんし。これわからん、こっちもわからんってゆうとつたら務まらんさかい。人からどうゆう質問されても答えられるように、勉強というかね。知識を磨いとかならんしね。

今、みんな個室でやってるところが増えてきましたけど、私らのとき、食事と一緒にしょ、寝るのも一緒にしょ。屋根裏みたいなところに古ぼけた布団で、硬い布団でね。枕を並べてやっと通れる程度に。トイレ行くときは、人の枕蹴とばすみたいでね。今の若い人たち見たらびっくりするわ。それで、やっぱり長いでしょ。4か月も5か月も、酒屋にもよりますけど。1回も帰れんと働くさかい、ストレスもたまらんやわ。いろんな人間もくるさかい。喧嘩もトラブルもあるし。杜氏は多少トラブルもあつたら、仲裁せならんし。

気が休まることもないもんでしたわ。でも、やっぱり杜氏ですから、経営者からも全面的に任されるし、信頼されていることも思えば、これは頑張らにゃあかんあつてね。人に喜んでもらうし、頑張ったおかげかなって達成感もあるし。やりがいはあるんですけど、気が休まらず。そうゆう毎日でしたわ。

杜氏をやめて

今は杜氏をやめたんですよ。平成27年の春に酒造りが終わって帰ってきて、平成27年の冬からやめたんですけども。

40年以上続けられたのは、はっきり言えばお金もほしかったし。1つの収入の道やさかいや。でも忙しい中でもやっぱり、今年もまた作れたなあっていう達成感もね。造る楽しみも多少あつてのことで。やっぱりこう自分で発酵させて、計算して。朝から晩までやさかい。造れたなあって達成感と喜びもなきや続けられんわねえ。

酒造りだけで54年ほど、従業員のときから杜氏になって44年か。早いこと杜氏になったさかい。杜氏だけでも44年勤めとつたときは、朝はよ起きて、みんなと一緒に麴を出したりしてやつとつたが、ここにおりゃ母ちゃんと2人でご飯食べて、また転がってテレビ見るだけやろ。はっきり言ってさみしさもありますよね。みんな「暇なやろがさみしいなあ、もったいない、どっか行けばどうや」って。なんも年やって。もうさみしいと思わんってやせ我慢でゆつとるんだけど。やっぱりこれウソやけ、ちょっとりさみしいのもありますわね。今はやっぱりだんだん慣れて。

またここ行きたいいうても、後継者がおりんさかい。後継者もまたちゃんとたてて。でっかい男や。46、47歳かな。生まれは奈良県や。日本酒造りに興味持つて。今の若いもんは10年もいけば、結構酒造りをマスターするわいね。今の若いもんはやっぱり意気込みあるさかい。結構覚えて。珠洲市に後継者はおらんし、杜氏に行つてもらおうかっていつて。



中倉さんが趣味で作ったもの(実際に作ったお酒の銘柄)

地元の昔の人なんか30年いても杜氏にもならんじまいの人もほとんどやった。こうやって蔵人として入ってくるがようおりんて。京都とか大阪のもんとかでも、たくさんいるんですよ。地元の若いもんはなんも入つてこんさかい。これが悩みねんて。こっちは夏仕事少ないでしょ。それが原因かなつていつてるんです。能登町や珠洲市におる若いのは、100パーセントじゃねえけど、杜氏くらいになる頭を持つとるがたくさんいるんです。けど、入つてこんことにはどうにもならんさかい。よっぽど難しいと思つとるんかね。

これから

杜氏をやめて、新しく山の杉や松茸山の世話とかも。山仕事好きなんて。また杜氏に来てくれってゆうところもありんけど、だめだめってゆうとる。決心してやめてんさかい。でもちょっと今年も行くかもしれんわ。近いとこねんけど。

長い間酒造りに携わってきたさかい、日本酒にはまだまだ関心はあるわいね。今後は男性ばかりでなく、女性の方にも、そして若い方にも日本酒を楽しんでいただき、国酒である清酒のシェアが広がって行く事が願いです。

[取材日：平成30年8月2日、9月8日]

PROFILE

中倉 恒政 なかくら つねまさ

昭和17年7月9日・76歳

元 杜氏

高校卒業後、酒造りをする酒屋に入り、29歳で杜氏になった。全国新酒鑑評会で、8回も金賞を受賞。酒屋として54年ほど、杜氏としては44年勤めた。平成27年の春に杜氏をやめ、現在は山仕事や畑仕事をしている。



● 取材を終えての感想 ●



取材では、初めてで慣れないことばかりでしたが、中倉さんは快く取材に協力していただき、とてもスムーズに進めることができました。事前に資料で勉強していましたが、実際にお話を聞いて、初めてわかることもたくさんありました。酒造りをする上での重要なことや、能登流の特徴など、こだわりのお酒造りについて詳しく聞けてとてもよかったです。杜氏になるまでの道のりや、杜氏になった後の生活は、私たちには想像できないようなつらいことばかりでしたが、その反面、たのしいこともたくさんあって中倉さんも、とても楽しそうに話していらっやっていました。私たちも、こんなふうにたいへんなこともあるけど楽しく続けられる仕事を見つけたいなと思いました。まったくお酒のことについて詳しくはありませんでしたが、今回の取材でお酒に関心が持てました。今回の活動は、自分たちにとって、とても貴重な体験になりました。本当にありがとうございました。

中市 美夢(写真:左)・前 治美(写真:右)