

日本に伝わる伝統の味—日本酒

松本啓吾、高垣隆一

日本のアルコール飲料の消費量は減少し続けている。特に、日本酒の消費量は 1970 年代から半分を切った。この逆境の中、売り上げを維持している酒造がある。小澤酒造だ。電車で 60 分ほど都心から西へ向かうと、都会の騒々しい雰囲気とは打って変わって、雄大な山々が連なり、多摩川のせせらぎが聞こえる場所にたどり着くことができる。小澤酒造は元禄 15 年（1702 年）から続く歴史ある酒蔵である。今や近代的なタンクと様々な機械が設備されているが、酒造の中での作業工程は自動化されていない。蔵人と呼ばれる熟練の職人がつき、それぞれの工程を見守っている。日本酒作りの現場では、職人の五感を欠かすことはできない。

「日本酒は繊細な生き物だ。」と取締役社長の小澤順一郎さん（60 歳）は語る。小澤さんは大学卒業後、一度材木会社に勤めたものの、家業であるこの仕事を継ぐことを決意した。日本酒の味は、気温、湿度や、麴、酵母、米、水質などの微妙な差異で大きく変化する。そのため作業や出来を数値化し、機械任せに大量生産できるものではない。蔵人が長年の経験で研ぎ澄まされた五感を使って、その日ごとに日本酒の出来栄を確かめる。安定した味を作るためには相当な時間と労力を要し日々技を磨いていくことが求められるという。そのため満足のいく味に仕上がらないことも度々あるそうだ。

しかしそういった時間と労力がかかる工程もまた日本酒造りの醍醐味だと語る。この蔵では毎朝蔵人を集めて日本酒の味に対する感じ方を共有する利酒を行っている。蔵人には同じ舌感を持つことは非常に重要だ。彼らは同じ酒をのみ、同じ舌感を作り、出荷する商品の味について意見を共有し、品質を維持する。例えば、その日の日本酒の味が濃厚でまったりしたものであるなら、誰もがその通りの味を感じ共有したうえでそれぞれの仕事につく。

また日本酒の味はその土地の風土や食文化と密接である。魚のおいしい地域では軽快な味、出汁文化の強いところでは重厚な味が作られる。これらの独特な風土をもった地域と違い、東京の食文化はいろいろな土地の特徴が入り混じっている。東京で酒造を営む小澤さんにとって独自の地酒を造るのは簡単ではないそうだ。小澤さんは東京の食文化の中に醤油という共通の味があることに目をつけ、それに合う日本酒を日々模索している。今後は、技術面の更なる向上をめざし、「自分にとってさらに満足のいくお酒を目指す」という。

【編集後記】

日本酒記事を書こうと思ったのは、単に僕が日本酒好きだからでした。小澤さんとのインタビューを通して、彼らの熱意を肌で感じますます日本酒の魅力を感じることができました。この記事が、皆様が日本酒を飲んでみるきっかけになれば幸いです。

松本啓吾

今回初めて英語の記事を書きました。日本酒の魅力を英語で表現するのは難しかったです。インタビュー後、小澤さんは二つの違うタイプのお酒を飲ませてくれました。そこで、初めて日本酒の味の違いに気が付きました。酒造をでるとき、日本酒を買いました。どうやら日本酒を好きになったようです。

高垣隆一