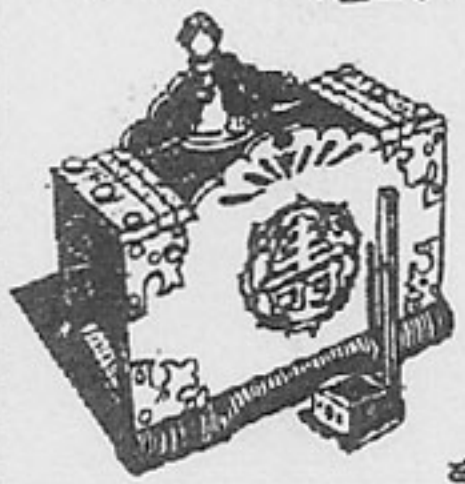


千代寿だより

ちよことぶき

発行 千代寿とや酒造合資会社
〒991 山形県寒河江市南町2丁目1-16
Tel.0237-86-6133 Fax.0237-86-9644



角田の杜氏(とんづき)が やって来た。

社長 大沼 保義



昨年春、勤続53年という県内最長老の荒木杜氏が不帰の人となった。進行性腰関節がんで、本人も周りも神経痛と思ひ込み「そろそろ七十だし、あと五年で引退、その間に俺の後継者決め、から」と云っていた矢先のことである。寒河江地方は代々、杜氏は地元の人間かつ常勤者という慣わしで、〇〇杜氏という出稼ぎ集団に頼らないことを誇りにしてきた土地柄である。あまりにも若い社員を前に、杜氏の後継者指名に思ひ迷っていた時、一通の書状が届いた。昭和四十年醸造試験所で一緒に学んだ角田篤弘君からの手紙で、長年研究并、酒蔵で働いてきたが、これから杜氏を指導するのではなく、自らが原点に戻って酒造りに力を流し、技術を究める為、西に旅したい、とある。うちの蔵に先生と呼ばれる人間が来る筈がないと思いつつ、せめて若い者の相談役にでもと電話をすると、少し考へさせて欲しい、と言下には断わりにくそうな声。しかし意外にも程なくして届いた返事は、相談役ではなく、単身寒河江に住み、先代杜氏の技術と考へを踏襲しつつ、

今まで来たため来た理想の杜氏像を實現したい、と思ひもよらない考へである。

「何んと呼ぶばい？先生が製造部長だろつか。」いや社長、杜氏でいいです。皆に杜氏と呼ぶように言っただけです。半信半疑ながら朝礼で本人の意向を社員に伝えると、「杜氏という立派な称号を頂いて感激しております。名に恥じないよう全力で千代寿の酒造りをやります。」と直立不動であいさつして、「どうぞ宜敷く」とペコリと頭を下げた。誰かが嬉しそうにつぶやいた。

「角田の杜氏がやって来た。」と。

△月〇日 「うちの主人にとっては酒造りが全てなんです。こんなにも明るく生き生きした主人は、久しぶりに見る気が致します。…」訪ねて来た奥さんの言葉に、あらためて杜氏という二文字の意味の大きさを感した。

△月〇日 同い年というのに随分歯が患そうと思ったら、前歯数本を残して全く無いのには吃驚。

「長年酸っぱい酒母をなめていた為の職業病です。」といたって気にかけない様子。入歯をすすめると「酒の味がわからなくなるから」といふ考へが返ってきた。

△月〇日 蛇の目に入った二つの新酒を啗く。精米歩合と成分が

同じというのに、なんと一方のきらいでさばけの長いこと。扁平精米とか等厚精米とか耳慣れない言葉。時間はかかるが10%以上見かけより白くなるという。「今日からうちは全部等厚です」と胸を張る。

△月〇日 歯が無いせいか、杜氏の好物は湯豆腐とそばだそう。近所のそば屋が気に入り、数ヶ月で長年の知己のようになり、今晩は貸切りにして酒を飲み、蔵人全員と吟醸造りの作戦会議をやるといふ。頑固なそば屋をどうやって納得させたのだろう。不思議なことだ。

〇月X日 今年は何年にも増して酒蔵見学を希望する人が多い。案内は杜氏の役目だが、随分と長い時間をかけたかと思うと、あ、という間に終る日もある。尋ねると、知ったかぶりの人や、大吟醸だけ目当ての人は失礼だ、という。成程、全力で造っている人だから云える言葉かな。

〇月X日 社長、これを見て下さい、と二つの黒い皿に入った麹を出される。不思議なことに同じ6%で片方だけ一際白い。「判かりますか。この白い方が豊国です。社長が云ったでしょう。豊国は茎が長く倒伏し易いから肥料が極端にひかえられている。この白々は窒素等の肥料が少ない

— 私たちが 造っています —



ためではないでしょうか。うん。そうか！ 全く今迄気が付かなかった。(以下次号)

社 長 大沼 保義
安藤子正 氏

- 麹師 西澤 隆
- 糟師 菅原 孝
- 酒造 菅原 孝
- 精米 渡辺 正則
- 釜 佐竹 隆幸
- 蔵主 角田 篤弘
- 副蔵主 藤原 孝一
- 釜 五木 健蔵
- 取組 安藤 子正
- 分析 藤原 大治
- 蔵 大沼 保義

