

丹波杜氏

手から心へ

父の教えに学んだ丹波杜氏の心
三百年に渡る杜氏の技術を守りながら
真心込めて酒造りに打ち込む

酒造りはチームワークが大事

丹波杜氏として、酒造りに情熱を注がれている小島喜代輝さんは、三百年に渡る丹波杜氏の伝統を受け継ぎながら、その歴史とともに匠の技術を現代に伝えられています。

小島さんは、「丹波杜氏は江戸時代から、自然環境の厳しかった冬季の副業として、灘五郷や伊丹、池田（大阪府）へと出稼ぎをしてきました。そこで、丹波人特有の誠実さと勤勉さが酒造家に認められ、今日の酒文化を築いてきたんです」と、その歴史を話されます。

さて、秋の取り入れ後から翌年の三月まで、灘の酒蔵に蔵入りされる生活を続けられて四十九年。小島さんはその酒造りの人生を振り返り、「家族の理解と、地域の皆さんや仲間のおかげがあったからこそ、今まで

続けて来れたんです」と感謝の気持ちを言葉にされています。

高校を卒業後は、父の後を継いで酒造りの道へ。当時は寒さの中で、昼夜を問わずに働かなければいけないという、とても厳しい労働条件だったそうです。しかし、他の酒蔵で杜氏として働く父の存在を支えに、あかぎれやしもやけで痛む手を冷水に浸しながら、酒造りに励んでこられました。小島さんは今も「熱意と誠意をもって酒造りに取り組めば、もの言わぬ酵母は応えてくれる」という、父の教えをしつかりと胸に刻まれています。

ところで、酒造りのさまざまな職務を経て、平成三年に総責任者である杜氏となられた小島さん。「蔵の皆さんが、意欲をもって仕事ができる環境をつくり、誰とでも分け隔てなく接するようにしながら、常に

チームワークを大切にしよう心掛けています」と、杜氏の役割を話されます。

一方では、機械化が進んだ現在も、酒造りの基礎となる酵母の培養液を手間と時間をかけて造るといふ、丹波杜氏伝承の技「生酛づくり」をしつかりと守り続けられています。蒸米と麹、酒造用水である宮水を半切桶にかけ、櫂という道具を使ってかき混ぜる、このかき混ぜ加減が機械にはまねできないのだそうです。

「今後も、南部杜氏（岩手県）や、越後杜氏（新潟県）と並び、三大杜氏と呼ばれる丹波杜氏の技術と伝統を現代、そして未来に生かしていきたいですね」と小島さん。続けて、「飲んでいただく皆さんに「これは旨い」と言ってもらえるよう、真心込めて酒造りに励んでいきたい」と力強く話されています。



丹波杜氏組合・組合長
おじま きよてる
小島喜代輝さん(66)・般若寺

◎杜氏の技で醸す酒造り

- 洗米 酒米を水洗いします。
- 浸漬 米に水を吸わせます。
- 蒸米 水をきり、蒸気で蒸します。
- 麹づくり 蒸米にモヤシ(種麹)をふりかけ、米のでん粉を糖に分解する麹菌を増やします。
- 酛(酒母)づくり 出来上がった麹を使い、蒸米や水とともに仕込み、優良な酵母を増殖させます。
- 醗(酒)づくり 酒母に再度、蒸米と水を三回に分けて加え、酒のもとである醗を造ります。
- 压榨 発酵し終わった醗を酒袋に入れ、槽と呼ばれる箱に積み上げ、十分に加圧して原酒と酒粕に分けます。



桶の洗いは 造りの始め
男心で 浄めます
白いお米を 男の意気で
洗い浄めて 蒸し上げる

「丹波流酒造り唄秋洗唄」から 節振唄

丹波杜氏伝承の技「生酛づくり」。蒸米と麹、宮水をたらい状の半切桶にかけ、櫂を使ってかき混ぜます



デカンショ祭で「丹波流酒造り唄」を披露。唄を通して、酒造りの歴史や伝統を伝えられます



丹波杜氏らが醸造した酒の出来を競う「きき酒会」。味や香りなどを基準に審査されます

先人が残した丹波の心を伝える

明治二十七年、全国で初めて「多紀郡酒造家業改良組合」として創立し、昭和三十一年に現在の名称に改称された「丹波杜氏組合」。明治時代の最盛期には、組合員が五千人を超え、国内はもとより、中国・満州へと出かけられていたそうです。

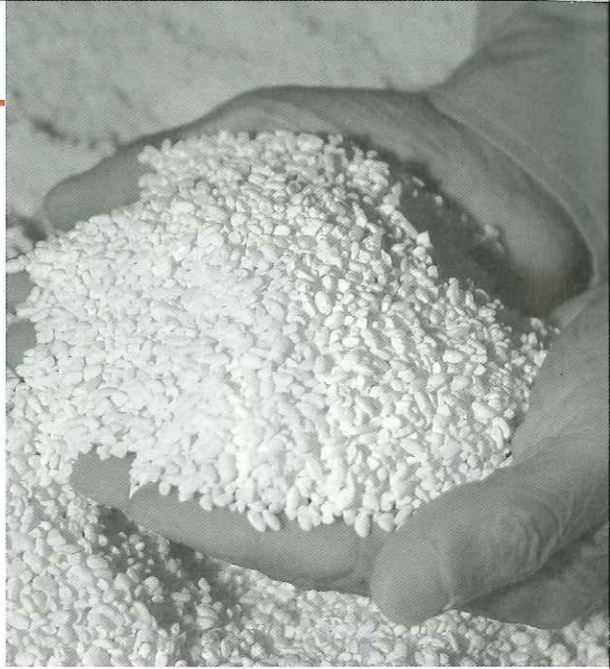
現在は、酒造りに携わる百六十人の組合員（杜氏四十人）で構成され、積極的に酒類の情報交換や、技術のレベルアップ、3K（暗い、危険、きつい）から3A（安全、安心、明るい）への職場の意識改革を進められています。組合長の小島さんは、「杜氏の仕事は、おいしい酒を造ること。日本酒のレベルアップのために、海外も視野に入れる意気込みで、各自の技術を磨いてほしいですね」と杜氏としての思いを話されます。

組合では酒造技術の向上のため、毎年、酒造りの基礎講座である「兵

庫県酒造大学講座」や丹波杜氏が醸造した酒の出来を競う「きき酒会」を開かれています。また、丹波杜氏酒造記念館では酒造りの歴史や伝統を伝えるとともに、「丹波流酒造り唄」なども機会あるごとに広く市民の皆さんにPR。さらに、学習教材として、小・中学校で酒造りや杜氏の講話も行われています。中でも、酒造りの工程に取り入れられ、数百年歌い継がれてきた「丹波流酒造り唄」は、平成十六年度から「酒造り唄」講習会を開かれ、多くの受講生が参加されています。

これら事業を通して小島さんは、「丹波杜氏の心のふるさとである酒造記念館を拠点に、これからも組合の事業を積極的に展開していきたい。そして、代々の丹波杜氏たちが「丹波の心」を伝えてくれたように、私たちもまた、丹波杜氏の姿を市民の皆さんに伝えていきたいと思っています」と心を込めて話されています。

品質を追求する酒造り 杜氏の手や勘、経験を通して 日本酒のすばらしさを伝えたい



麴の出来映えを確認される
出口さんの手。手で握った
ときにふんわりと弾力を感じ
る麴が良いとされています

酒造りに誇りをもち続ける

先代から受け継いだ技術を若い世代に伝えようと、誇りをもち酒造りに携われている出口喜久治さん。五十二年間に渡り、酒造りの道一筋に歩んでこられただけに、「品質を追求する酒造りに妥協という言葉はありません」と言葉に力を込められます。

出口さんが、灘の酒蔵に出稼ぎに行かれたのは二十歳のとき。そのころは、農家を継ぐ者は、酒造りに行くことが当たり前の時代だったそうです。「当時の酒蔵では手仕事が多かったため、二時間おきに仕事を休んでいました。とにかく眠れなかったですね。しかし、おいしい酒を造るために手を抜くことなく、取り組んできました」と振り返られます。

酒造りの工程で、最も気を使われるのが麴づくり。酒の仕上がりが合は、麴の出来にかかっているのだそうです。このため、出口さんは、「少しの温度変化でも麴がダメになってしまうので、昼夜を問わず、神経を凝らしたものです。作業はきつかったけれど、冬に仕込んだ酒を一夏越させたときの味や香りには、言葉にできないほど感動します。だから、今年も良い酒を造ろうとがんばれるんです」とこつこつと話されます。

杜氏の技術の後世に

ところで、時代とともに杜氏や蔵人たちの高齢化や後継者不足が深刻

に、私が留守の間、家を守ってくれた家族にも心からお礼を言いたいですね」と話されています。



丹波杜氏
出口喜久治さん(73)・曾地口

ことなく、時間を惜しまずに造ることを心掛けています。そうすれば、酒は目には見えないけれど、良い味、良い香りとなって応えてくれるんです」と、目を細めて話されます。

を繰り返しながら、手作業を進めているんです」と話されています。最後に、「丹波杜氏は、全国に誇れる篠山の財産。これからも、今日まで脈々と受け継がれてきた酒造りの伝統を守っていききたい。そして、ぜひとも志のある若い世代に続いてほしいですね」と、期待に大きく胸を膨らませて話されています。



酒造りに励まれる中澤さん。仕込みタンクでは、日本酒の前身である醪ができます

父の「手」に興味を覚えた酒造り 良い味、良い香りにこだわりながら 丹波杜氏の伝統を未来へと引き継ぐ

杜氏の夢に向かつて

近年では、地酒メーカーのほかに、灘五郷などにある酒造工場が市内にも多く建設され、出稼ぎをしなくても通勤就労が可能となりました。そのような中、中澤俊治朗さんは、市内の酒造工場で杜氏の道を目指し、酒造りに汗を流されています。

以前は、市外の金融機関に勤務されていた中澤さん。六年前に篠山に戻られ、酒造りを始められました。そのきっかけは、家の農業を引き継ぐ必要があったことや、酒造工場に勤められている近所の方の勧めが追い風となったこと、それに中澤さんご自身も、酒造りに興味をもたれていたからだそうです。「かつて、祖父は満州で酒造りをし、父も市内の酒造工場に勤めていました。私は、小さいながらも、祖父から苦労話を聞かされ、父が泊まり込みで働いていた姿を見ていたので、その大変さは肌で感じていました。でも、二人のゴツゴツとした手に力強さを感じ、酒造りに魅力を感じたこともありました」と話されています。



丹波杜氏組 組員
中澤俊治朗さん(51)・町ノ田

また、「酒蔵に入ったところは、現場の作業や、道具の名前、作業手順も分からず、いろいろな本を読んで独学し、酒造りに打ち込みました」と当時を振り返られる中澤さん。今では、酒造りの責任者として、作業を行う蔵人たちを指導されています。

全国に誇れる篠山の財産

中澤さんの酒造りへの意欲をかき立てるのは、日標とおりの酒ができて、飲んでいただく皆さんに「おいしい」と言ってもらえるその一言。そのために、「二つ二つの工程で手を抜く

取材を終えて

特集「手から心へ」。

紙面に登場いただいた皆さんの

「手」に学んだことは、

篠山に息づく伝統産業が、作るものこそ違え、作り手の職人気質な「強い責任感」に支えられ、人々の信用を得る中で、発展し続けてきたこと。そして、忘れてはならない次代送りの精神が作り手の心にしっかりと根付いていることでした。

私たちは、こうした伝統輝く篠山で

ともに暮らしているからこそ、

私たちがまた、日常生活で伝統を身近に感じ、

大切にしていかなければなりません。

そして、伝えることが人それぞれ違っても、

伝えていくことの大切さと

耳を傾ける素直さを心に抱き続け、

行動に移していくことこそが、

まちの「真の魅力」となり、

これからのまちづくりにつながるのではないのでしょうか。

深まる秋――

篠山の大地に芽吹く葉や花の彩りもまた、

私たちに美しい四季の移ろいを伝えてくれています。

©特集「手から心へ」終わり