

旧来の枠にとらわれない 杜氏として、 「湘南の酒」を発信する

五十嵐さんは湘南の地にこだわり、酒造りを続ける杜氏です。勤める酒造会社の新たなイメージを発信したいと、若い仲間たちと新しい日本酒を造り出しました。時代にふさわしい杜氏像を描きながら、将来を見据えて活動しています。

杜氏 五十嵐哲朗さん

湘南で仕事をするのにこだわり
地元の酒造会社へ就職

——大学では醸造学を専攻されていますね。醸造学を学んだからといって蔵元に就職する人は案外少ないのではないのでしょうか。

五十嵐 同級生たちの多くは食品会社や製薬会社に就職しています。しかし私には生まれ育ったこの湘南で仕事をしたいという強い思いがありました。醸造の知識を生かせる酒造りの仕事に就こうとこの地域で造り酒屋を探したら、熊澤酒造に行き着いたということです。この地域にある蔵元は熊澤酒造だけでしたから。

——当時、熊澤酒造さんはそれまでの古いやり方から脱皮しようとしていたと伺いましたが…。



いがらし・てつろう ●昭和48年神奈川県鎌倉市生まれ。東京農業大学醸造学科卒業。大学卒業後、熊澤酒造株式会社に入社。座学と実際の仕事とのギャップに苦労しながら、酒造りを覚え、杜氏となる。それまでの出稼ぎ杜氏とは違った酒を生み出そうと考え、若い仲間とともに日本酒の新たなブランド「天青」を産み出す。対外的な折衝も担い、杜氏として日本酒の魅力を社外へ向けて積極的に発信している。



▲熊澤酒造が扱う日本酒は新たに産み出された「天青」と、リニューアルした「曙光」。「湘南ビール」もドイツから招いたブルーマスター（ビール造りの最高責任者／日本酒造りの杜氏に当たる）の技術指導を受け、自慢の味を造り上げた。

五十嵐 ええ。そのころの杜氏（*1）や蔵人（*2）たちは普段は農業に従事している人たちで、酒を造る季節になると出稼ぎにやってきて、会社に寝泊まりしながら仕事をしていました。当時はそれが当たり前のことだったんです。昔ながらの酒造りの習慣を守る職人気質の方たちでしたが、社会の変化や消費者の動向にあまり関心を払わないという問題がありました。会社の経営も厳しく、代替わりした現在の社長はそうした旧来のやり方を打破しようと考え、若い血を入れようとしていたのです。

——大学での座学と実際の仕事ではギャップがありませんでしたか。

五十嵐 まず当たり前のことですが、教科書に載っている機械と同じものが会社にはないということです。機能は同じなのですが、操作の方法が大き

く違う。あるいは衛生管理の大切さは頭ではわかっていたつもりでしたが、それを現場で効率的に行うにはどうすればよいかということも、すぐには覚えられませんでした。また仕事を覚えるにつれ、原料となる酒米の扱い方も種類によって大きく違うなど、酒造りの奥深さを思い知らされました。

私は、孫とおじいさんというくらい歳が離れていた杜氏に酒造りを学びました。その方は、普段は農業に携わっているせいか「教える」ということにとまどっていたように思います。質問をすれば答えてはくれますが、一から手をとって教えてもらうことはなく、その方のやり方を見様見まねで酒造りの基本を覚えていったというのが本当のところでした。

——酒は原料となる酒米の玄米を精米し、さまざまな複雑な工程を経てできあがります。そうした一連のお仕事の中で、どんなことを心掛けていらっしゃいますか。

五十嵐 おそらくどんなものづくりの仕事も同じだと思うのですが、押さえておくべきポイントがあります。そのポイントを外してしまうと製品に大きな影響が出てしまう。そのポイントをしつかりと押さえ、杜氏である私以外の者がその仕事をして、間違いないようにしておくことを心掛けています。

——熊澤酒造の酒造りの1年間の流れを教えてください。



▲新酒が入った貯蔵庫の前で。「酒屋さんや飲食店の方々にはできるだけ酒造りの現場を見ていただきたい」と語る。そこには自分たちが造った酒をより深く知ってもらい、愛好者を増やそうという思いがある。

- *1 杜氏：酒造りの最高責任者。酒造りのエキスパートであり、技術面はもとより判断力や管理能力などさまざまな能力が必要とされる。一つの酒蔵には一人の杜氏しかいない。
- *2 蔵人：杜氏の指揮の下、実際の酒造りに携わる職人。
- *3 三増酒：三倍増醸酒の略。純米酒の3倍以上のアルコールを加え、味が薄まらないよう糖類や酸味料、アミノ酸などを加えた酒。戦時中や戦後間もないころ、酒米が足りなかった時期に低コストで日本酒が造れたため、多くの酒蔵で造られた。現在も造られているが、日本酒の品質が低下するとの批判も多い。

新たな杜氏像を目指し さまざまな役割を担う

——五十嵐さんは直接酒造りに関わってだけでなく、さまざまな仕事を担っていらっしゃるそうですね。

五十嵐 近年、杜氏は直接の酒造りだけでなく、取引先との折衝やブランドの発信など、対外的な活動も担うことが増える傾向にあります。当社は営業部門を設けていないので、特にその色彩が強いかもしれません。

私は取り引きのある酒屋さんや飲食店さんには、できるだけ現場を見ていただき、酒造りにも参加していただく

五十嵐 新米が収穫され、酒造りが始まるのが10月ごろです。お盆明けくらいにはそのための準備に入ります。そして11月には新酒ができ、瓶詰めして出荷に向けての仕事にかかります。11月の後半から12月にかけては出荷で忙しい時期になります。

年が明けるとまた酒造りが始まりです。3月いっぱいでは仕込みを終え、ゴールデンウィークごろには主な作業は終了します。

当社ではビールも手掛けており、日本酒の出荷が一段落した後、7月の出荷ピークに向けて忙しい日々が続きます。冬場に仕事が集中する日本酒に加え、春から夏にかけて忙しくなるビールづくりを手掛けることで、1年を通して仕事ができるようになりました。

ようにお願いしています。そうすることで、私たちが造る酒により深い愛着をもっていただけるようになります。またさまざまなイベントにも積極的に参加して、自社の商品をアピールするための努力もしています。居酒屋で働く店員さんたちを対象とした出張講義の機会も増えてきました。ここでは利き酒や水の利き比べをしてもらい、自分の味覚を確かめてもらうようにしています。

また工場の隣にレストランを開いており、さまざまな経験を積んできました。その経験をもとに取引先のお店が抱える問題に対して、その責任者と同じ目線に立って、アドバイスをできます。

——若い社員たちで新しい日本酒のブランドを立ち上げられましたね。

五十嵐 「天青」のことですね。それまでは三増酒^(※3)として造られた「曙光」という酒が中心でしたが、正直、お客様からの評価は高いものではありませんでした。それではいけないと、私たちは湘南の地にふさわしい酒で勝負しようと考え、5年あまりをかけて「天青」を造りました。それまでとは全く違うこだわりをもった酒を造り、「熊澤酒造の酒はおいしい」という新しいイメージを発信したかったのです。

「天青」は中国の故事に由来する言葉で「雨上がりの空の青さ」を意味し、湘南にはぴったりです。さわやかさが

引き立つような味も「湘南の酒」としてふさわしいと思います。幸い、お客様には好評で迎えられました。杜氏としてこんなうれしいことはありません。

「曙光」も10年間あまり造るのをやめて、名称はそのままにリニューアルしました。ビールも湘南にふさわしい味わいを目指し、「湘南ビール」と名付けました。

——厳しさはどんなところにありますか。

五十嵐 今の仕事に取り組むだけでは十分とは言えません。常にこれからどんな酒を造っていくのかを考えなくてはならないからです。というのも当社は明治5年の創業で、140年を超える伝統があります。私たちがここで働いているのも、前の世代の方々からバトンを受け継いでいるからです。私たちは次の世代にどのようなバトンを渡すことができるか、それを考えるのは現役世代の使命でもあります。

——若い杜氏の方、あるいはこれから杜氏を目指す方と考えている人たちにアドバイスをお願いします。

五十嵐 この仕事は思うように進まない、あの人はこんなふうになっというからとの誘惑にかられ、そちらに流されてしまいがちです。そういう誘惑に負けず、自分のポジションをしっかり定めたら、その酒造りにプライドをもち、やり続けていたいただきたいです。私たちの仕事は短時間で答えが出るようなものではありませんから。