

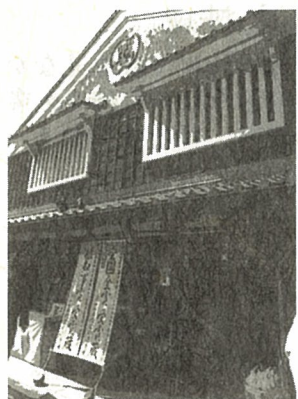


季節を知ったら  
暮らしが楽しくなった

（第一二六号）

啓蟄

三月三日



## 日本一小さな酒蔵

おはらい町通りに面した造り酒屋、伊勢萬の内宮前酒造場。意外かもしませんが、参拝者が賑わうこの地で地酒が作られているのです。日本一小さいという酒蔵に初めて入れていただきました。

店先のカウンターの後ろを通過して引き戸を開けると、そこはすでに酒造場。壁の高いところには立派な神棚があり、酒造神といわれる松尾大社や天照大神の御札がまつられています。毎年、伊勢萬の技師長が松尾大社の御札をいただいでくるそうです。酒造りは人の手によってなされるものですが、そこには人知を超えた難しさがあるのでしょうか。

傍らで、蔵人の一人が桶に入れた布を白い長靴で踏んでいました。

「大吟醸を絞るときは袋を洗っています。天竺木綿の袋は何度も煮沸したあと、あおして足で踏まないと菌が残ってしまうのです。これは但馬杜氏から教わったやり方です」と、蔵人の船木健司さんが説明してくれます。御酒の繊細な味わいはこうした手間が生んでいるのです。

現在、この酒蔵には技師長以下、三人の蔵人がいます。平均年齢二九、五歳の若さ。年長の船木さんも三三歳です。この酒蔵で昨年は大きな喜びに湧きました。三重県新酒品評会で吟醸酒の部最高の県知事賞、全国新酒鑑評会の金賞二年連続受賞です。

「小さな酒蔵は味が左右されやすく、賞は取りにくいといわれていただけに、うれしかったですね」と船木さんは頬をゆるめます。この金賞受賞の吟醸酒は店で限定販売されていますが、三月いっぱいまでとか。内宮前の小さな酒蔵で醸された美酒を味わいたいものです。

文 千種清美

●「暮らしのぞき箱」が一冊の本になりました。『お伊勢さん鳥居前おかげ縁起』（講談社）は各書店のほか、おかげ横丁、五十鈴塾でも販売しています。

