



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

〜第一二七号〜

春分 しゅんぶん
三月二〇日

蔵人

伊勢萬の内宮前酒造場で働く三人の若い蔵人たち。

「杜氏とはいわないのですか」と聞くと、

「いやいや」と照れるのは、蔵人の船木健司さんです。船木さんは三重県の造り酒屋に生まれ、大学も東京農業大学の醸造学科を卒業した筋金入り。卒業後、伊勢萬に入社して現在六年目になります。内宮前酒造場の酒蔵はどのような蔵なのでしょうか。

「この蔵は温度調整をする設備があるので一年中醸造できるのが大きな特徴です。冬のみ仕込む蔵は、温度調整は自然まかせで、夜中でも様子を見に行かないとだめなのですが」とまずは簡潔に教えてくれました。

内宮前酒造場は、五十鈴川の伏流水を引く井戸水で御酒を造ります。しかし御酒を仕込む水だけかと思ったら、店には水道がなく、洗い物などすべて井戸水を使っているといいます。豊富な水源は酒蔵の宝だと認識しました。その伏流水は、すっきりとしているのが特徴。この水だからこそ、伊勢らしい清らかな地酒ができ、伊勢志摩地方で採れる魚貝類にもよく合います。水と米と人でつくるといふ御酒、そこに風土が加わると地酒になるように思いました。

酒造りの難しさは、科学的なデータと勘の兼ね合いといえます。

「データでいい感じだと思っても、結局だめだったり、逆にデータはよくなくてもうまくいったり。微生物は難しいです。けれど同じものでもできてこないの、酒造りは面白いですね」。酒造りに欠かせない酵母が気分良く発酵できるようにタンク内の温度をどう保つのかに日々気を配る船木さん。平成五年のおかげ横丁オープンより少し前から酒造りを始めた小さな蔵では、毎日若き蔵人たちが奮闘しています。

文 千種清美

