

# 義左衛門 20年のあゆみ

若戎酒造(株) 杜氏 中村 貢

## ● 義左衛門 誕生

私が若戎酒造に杜氏として就任した当時は、三重県は全体的に、まだ相当部分が灘・伏見といった大手メーカーとの提携取引がなされていました。その頃には、新潟をはじめ、東北、北陸など、一部の蔵元が、こだわりの酒造りに取り組み、純米酒、吟醸酒といった言葉も、ある程度は知られるようになっていました。しかしながら、三重、滋賀、奈良といった、灘・伏見の近隣の地域では、物流コストが低いといった関係で、近年まで提携が続いていたところが多く、他の地域に比べて自社銘柄の育成に出遅れたところが多いようです。

そのような中で、若戎酒造は、このままでは将来はないと、県内ではいち早く大きく舵取りの変更をしました。1960年代には、純米酒の製造を開始し、特級酒には純米酒を、一級酒には本醸造酒を入れました。そして、低温貯蔵庫をはじめ、設備投資に力を入れて、着々と準備を進めていました。お酒も徐々にその品質の違いを認めていただき、またそのような取り組みも広く知られるところとなり、1980年には、日本名門酒会からお声をかけていただいたということです。私が来て3年目には、全量自社ブランドに切り替わるまでになりました。

1983年、若戎に蔵入りしました。私はお声を掛けていただいた蔵元の期待にお応えしようと張り切って参りました。すると、いきなり1年目に、先代から新しいお酒を造ってほしいというお話をいただきました。「こだわりの酒造りを推し進めていくために、新しいお酒を出したい。お酒は純米吟醸酒。銘柄は創業者にちなんで義左衛門。」どのようなお酒にするか、話し合いました。当時、一部『菊姫』のような濃醇型の個性的な味わいのお酒も注目を浴びていましたが、一般的には淡麗型の綺麗な味わいのお酒が支持されていました。お酒というものは嗜好品です。それぞれいろいろな味わいのお酒を好まれる層があって、単純に淡麗型から濃醇型までといっても随分と範囲が広いものです。

義左衛門では、欲張った目標を立てました。原料を厳選する。特別な酵母を使用する。香り高く、味わいふくよかで、また爽やか。コクと旨味が一体となった、腰の強い酒。そして、のどごしがよく、切れ味、さばけのよい肌合い……。と、およそ考えられる美点を並べました。また、線香花火のように一瞬で消えてしまうような酒ではなく、人気が出ればとてつもない目標を掲げました。

1年目は、仕込本数4本。そして、できたお酒は、1升瓶が2,000円、4合瓶が1,000円。2級酒で販売を開始しました。リベートなしで、とにかく味をみてほしいと酒販店をまわって営業しました。当時、2級酒は、1升瓶で1,500円程度。時代も今日のように豊かではありません。お客様のニーズも、大半は酔って疲れを癒すこと。量も飲みます。

安いにこしたことはありません。いくらこだわって造った純米吟醸酒といっても、一般のお客様には理解していただけません。大苦戦でした。

しかしながら、時代の流れとともに少しずつお客様にご理解をいただき、販売も伸びていきました。おかげさまで、近年では義左衛門という1つのアイテムで、30本前後の仕込みをさせていただいています。弊社ぐらゐの規模の蔵元で、数十本の仕込みができる主力商品、ヒット商品をもっているということは、非常に珍しいことです。20年の間に義左衛門をこれほどまで大きく育てていただいたことに心より感謝しております。

## ● 義左衛門の醸造方法

義左衛門では10種類前後の酵母を使用しています。そして、それぞれの酵母の性質にあった醸造方法で、その特性を十分に引き出して、個性溢れるお酒を醸し、最終的に1つにまとめて完成した義左衛門を造ります。他の蔵元の主力商品がどのように醸造されているか、実際のところは分かりませんが、巡回指導に参られる鑑定官の先生方、杜氏仲間に義左衛門の醸造方法についてご説明すると、大抵の方は驚かれます。普通は、同じアイテムのお酒であれば、仕込み全部同じ酵母を使用して仕込みをするか、香り付けといった目的で、メインの酵母にプラス1、2種類使用する程度だからです。

このようなご説明をすると、いろいろなご質問やご意見を頂きます。例えば、何故酵母を何種類も使うようになったのか。その酵母はどのように入手したのか。お酒はブレンドすれば必ずよくなるのか。義左衛門に一番ふさわしい酵母を1つ追求したほうが良いお酒ができるのではないかと。・・・などなどです。

義左衛門の醸造方法を詳しくお話したからといって、どこかで義左衛門と同じお酒が出来るわけではありません。蔵も、水も違います。そして、何より造り手が違います。しかし、勿体ぶった言い方をしますが、本日はお話できる範囲でお応えしたいと思います。正直言うと、酒造りに限らず、ものづくりの世界では経験的に良い結果が出るから、その後もその方法を踏襲していることが多くあります。ですが、それをそのままそうだとお話しすると、話がすぐに終わってしまいます。それでは、聞いているほうもつまらない。そこで、造り手が自分の仕事について話をする場合は、都合の良い理屈を上手に引っ張り出して、そこに筋道があるかのように、ドラマティックにご説明することが多いのではないのでしょうか。義左衛門の醸造方法についても同じです。これまでの経験でこうすれば良くなるということが分かっているとしても、それがどうしてなのか、理由が分からないことが、まだまだたくさんあります。これまでもそうでしたが、これからも終わりのない研究の日々が、ひたすら続いていくのです。

## ● 最初の酵母

義左衛門の開発当初、業界では、新政酵母（協会6号酵母）、真澄酵母（協会7号酵母）、熊本酵母（協会9号酵母）が主流で、一部の地域で明利酵母（協会10号酵母）が使用されている程度でした。今日のような、新しく開発された酵母が百花繚乱と咲き乱れるような状況ではありません。先程お話したような目標を掲げて、検討した結果、新政酵母と熊本4号酵母（KA-4）を選択しました。新政酵母は、私が以前から得意としていた酵母で、できたお酒も非常にバランスが良く、今日のような香りが優先される時代には、インパクトがないかもしれませんが、個人的には今でもとても良い酵母だと思っています。また、熊本4号酵母は、吟醸造りで少し前から取り組み始めていて、成果を上げていた酵母でした。

いくつかの酵母を使用して製品を造るにも大きく分けて次の3つの方法があります。

- ① 酒母の仕込みの段階で、それぞれの培養した酵母を適当な割合で添加する。
- ② モロミの仕込みの段階で、それぞれ育成した酒母を適当な割合で使用する。（合併酒母）
- ③ 上槽後、できたお酒を適当な割合で調合する。

義左衛門では、③の方法をとってきました。技術者の中でも見解が分かれていて、それぞれ一長一短があり、どの方法が優れているかは分かりません。というよりも、造り手がどの方法が得意なのかだと思います。私はそれぞれの酵母の特性に合わせて、仕込配合をはじめ醸造方法を追及していきたかったので、酒母やモロミの段階で酵母が混合しない、③の方法をとったわけです。

このようにして生まれた義左衛門は、おかげさまで大変好評を博しました。また、数年後、世に問うたもう1つのお酒、真秀も非常に評価が高く、一ノ蔵の鈴木社長が「非常にインパクトが強かった」とおっしゃられて、当社をご来訪になり、一夕歓談されました。ちなみに、真秀は、熊本酵母（KA-1）を使用しました。そして、熊本酵母による真秀の成果に自信を得て、義左衛門でも熊本酵母に挑戦しました。

## ● 中村7号酵母 NK-7

義左衛門を世に送って3年目ぐらいでしょうか、吟醸のモロミで非常に良いものがありました。そのとき巡回指導に来られた先生が、「こんなに綺麗な面（ツラ）のモロミには出会ったことがない」と大変興奮なされたほどです。人間では「性格は顔に出る」と言いますが、酒造りにおいても良い酒のモロミは、本当に綺麗な面になるものです。このモロミは、泡が落ちて地になった際に、うすくてキラキラ光る渋皮状の皮膜が一面を覆っていました。仕込みタンクの様子を伺いに行くと、時間を忘れて見とれてしまうほどでした。渋皮は、昔から糖化と醗酵のバランスがとれた健全なモロミに出ると言われています。

そこで、このモロミから酵母を分離育成し、NK-7（中村7号酵母）と名付けて、吟醸造りで使用しました。NK-7は、その後も非常に安定した成果を上げ、義左衛門をはじめ

他のアイテムでも使用するようになり、若戎で使用する最も代表的な酵母となっ ていきます。十年以上経った今年の春、当社の室長がその先生とお会いしたのですが、「後にも先にもあれほどのモロミには出会ったことがない。」とおっしゃってくださったそうです。こんなお言葉を頂戴すると、本当に杜氏冥利に尽きます。

話は少し横道にそれますが、NK-7にはNK-8という弟がいます。これは私の門下生が、広島県三原市の旭菊水の杜氏となり、NK-7 を分譲したのですが、そこでさらに分離育成して、私のところに戻ってきたのです。そこでは弟のNK-8 のほうが成果を上げたそうです。広島では今でもNK-7 やNK-8 が、杜氏仲間の間で行き来しているそうです。お客様の間でも使用酵母の話題が出るそうですが、熊本酵母や協会〇号といっても、同じ酵母だとは限りません。この話のように、いつ分譲されたものなのか、再分離したものなのかなど、酵母には、その名前や記号だけでは分からない隠れたドラマがあります。また、保存している酵母も、その扱い方によっては、突然性質が変わることもあり、酵母の保存は本当に難しい仕事です。

## ● さらなる挑戦

毎年、いろいろな酵母に取り組んでいると、思いがけない発見があります。メーカーによっては、ある酵母に特化して、商品化においてもそれを利用しているところもあります。そのような取り組み方も、物事を追求する上で1つの方法だと思います。しかし、たくさんの酵母に取り組んだからこそ分かることもあります。いろいろな酵母を比較検討することで、1つの酵母しか扱っていないときには見えてこなかった、いろいろな側面が見えてきます。長年このような方法で取り組んでいると、新しい酵母に出会っても、前培養の段階で、その増殖の仕方や香りの出方などで、ある程度は醸造方法の青写真も描けるようになります。

もともと学究心が強かったというか、常に新しいことに挑戦したいという気持ちがあったので、自分からいろいろと情報を集めて、評判の良い酵母などは手を尽くして入手しました。また、研究者の方々から、使ってみてくれと寄せられるものもありました。しかしながら、闇雲にたくさんの酵母に挑戦してきたわけではありません。入手はしても培養段階で疑問を感じたものは、いくら評判が良くても使用しません。また、性質が未知なものをいきなり本番で使うという冒険はできませんので、新しい酵母を参入させる場合は、予備的な造りで確認してから使用します。目標の酒質に一步でも近づけるために慎重に酵母を選び、そして、それぞれの酵母の特性に合った醸造方法を研究しています。

お酒を造ってお客様に可愛がって頂くためには、常に謙虚にご批評に耳を傾け、その意に添っていくのが企業の良心であり、そのような姿勢でなくてはなりません。思い込みが先行して頑なに自説を曲げないのでは、その蔵の将来はありません。そのような片意地を張った姿勢のために、名酒が姿を消してしまった例も間々あります。信念は大切ですが、柔軟さも大切なことです。と、周りの言葉に惑わされて右往左往するのはいけません。

ん。難しいところですが、お客様によっては、同じものをまったく正反対に評価する場合も少なくありません。冷静に見極めることもまた大切です。

義左衛門は、その酒質において、ある1つの到達点に向かって、まっしぐらに突き進んできたというわけではありません。誤解をしていただきたくないのですが、大まかには最初にお話したようなイメージがあり、それに向かって毎年進化している部分もあり、また、時代に合わせて、変化している部分もあるということです。気候の変化や食文化の変化で、お客様の嗜好そのものが、時代とともに変化しています。その変化を見極めていかなければなりません。使用する酵母の選択、配分については、そのときのお客様の反応や、その年の原料の米の出来具合などを考慮して、蔵元と十分に話し合っただけで検討します。同じ商品、同じラベルでその中味を突然大きく変えることはできませんので、十分に吟味して慎重に行います。1年ではわずかな違いですが、年を重ねると結構変わっている点もあります。

このような取り組みも、蔵元の理解があったからこそできたことです。新しい酵母を使用して、杜氏にとっては良い経験になったが、蔵元には変なお酒が残ったという話は、近年、新種の酵母の開発が盛んになってからよくお聞きします。特に香りを強く出す酵母は、夏越しして香りが崩れることが多々あります。市場に出回っている金賞受賞酒の中に、その受賞を疑いたくなるようなお酒があるのも、それが大きな原因かと思えます。お酒は搾ったときではなく、お客様のお口に入るときに最高の状態でなければなりません。酵母の特性をしっかりと見極めて醸造するという事は、本当に難しいことです。それに加えて、原料のお米の出来がが毎年違うので、毎年1年生のつもりで取り組んでいます。

## ● 酵母の特性を引き出す

酵母の特性を引き出すために、それぞれの酵母の性質に合った醸造方法を探究してきました。それでは、酵母は種類によってどのような違いがあるかということですが、大まかにいうと、繁殖速度と生理的な強さに違いがあります。繁殖速度というのは、酒母やモロミでの酵母が増えていく早さです。前半から元気な酵母もあれば、前半は元気がないが中盤から勢いづいてくる酵母もあります。生理的な強さというのは、酵母は、モロミ中では非常にストレスのある環境にさらされます。前半は糖分が非常に高い環境に、後半はアルコールの非常に高い環境におかれ、酵母の生理に大きな影響を与えます。例えば、明利酵母（10号酵母）などは、アルコール耐性が低く、モロミ後半の温度管理を上手くしなければ、醗酵が止まってしまいます。そして、自己消化し、モロミのアミノ酸が増えて、クドイ味の酒になってしまいます。

そこで、酵母が酒母、モロミで順調に繁殖させるために、まず、それぞれの酵母の性質に合わせて、原料である水、麴米、蒸米を配分します。これが仕込配合、料理で言えばレシピになります。しかし、レシピだけでは美味しい料理にはなりません。材料を調達して、調理しなければなりません。最近の酒造りでは、原料処理が最大のポイントになってきています。仕込配合通りに、酵母の特性に合った麴と蒸米を造ります。これがなかなか難しいのです。というのも、原料である米の質が毎年違うからです。吸水の仕方、硬さ、モロ

ミでの溶け方など、同じ品種、同じ生産地でも、毎年結構違うのです。浸漬時間は、本番に入る前に小試験などを行って、入念にチェックします。

麴、酒母、モロミと、それぞれ酵母の種類に合わせた操作や目標の温度経過があります。しかし、それは、あくまで予定であって、その日の気候によっては、予定通りにならないことも多々あります。また、温度だけ目標通りしていても、微生物の活動は予定通りになりません。そこで造り手の判断が必要になってくるわけです。そのときの香り、味、状貌から、これまでの経験に基づいて適切な判断をしなければなりません。もちろん科学的な分析もいたしますが、最終的な判断をするのは造り手です。場合によっては、一刻を争うこともあります。

### ● 義左衛門は交響曲

ある1つの酵母を使用し、数本の仕込みをしてひとつにまとめる。これは、いうなればバイオリンの四重奏のようなものです。それに対して、いろいろな酵母を使用し、個性溢れるお酒を醸してひとつにまとめる義左衛門の醸造方法は、オーケストラによる交響曲のようなもの。演奏さえよければ、どちらも素敵な音楽です。醸造方法についても、それは蔵元や杜氏の考え方であって、一番大切なのは、その結果であるお酒です。

ちなみに、義左衛門でもオーケストラの演奏でないものがあります。それは、義左衛門の生としぼりたてです。義左衛門の生は、生で貯蔵する点と、通常のものよりもよりフルーティーさを求めて、2、3種類の酵母に絞って造っています。また、義左衛門のしぼりたてについては、しぼりたての新酒をすぐに出荷するために、しぼりたてでも味わいにふくらみが出るタイプの酵母を使用しています。

ブレンドをすれば必ずお酒は良くなるのかという質問をよくいただきますが、もとのお酒が良くなければ、ブレンドしたところでどうにかなるものではありません。大手メーカーでは、下請けのメーカーから酒を桶買いしていますが、その調合の専門の技術者がいるくらいです。また、ウィスキーの世界では、ブレンダーというスペシャリストがいます。また、もとのお酒がいくら良くても、お酒とお酒の相性のようなものもあるように感じています。酵母の選択と配分。研究がもちろん第一ですが、言葉では説明できない、造り手の長年の経験に基づいた感、そして、もって生まれたセンスといったものも重要かと思えます。

義左衛門は、個性溢れるお酒の調和がポイントです。酒造りも同じ。造り手の和が何より大切です。これからも社員一同、力を合わせて、義左衛門の酒造りを確立していきたいと思えます。

2004年7月吉日

これは2004年に義左衛門醸造20周年を記念して開催した「義左衛門まつり」において、中村貢（但馬杜氏・若戎酒造製造顧問）の講演の内容を、若戎酒造(株)企画室にて加筆修正したものです。