# 夏から秋へ 平成十年 海山便り No.26号

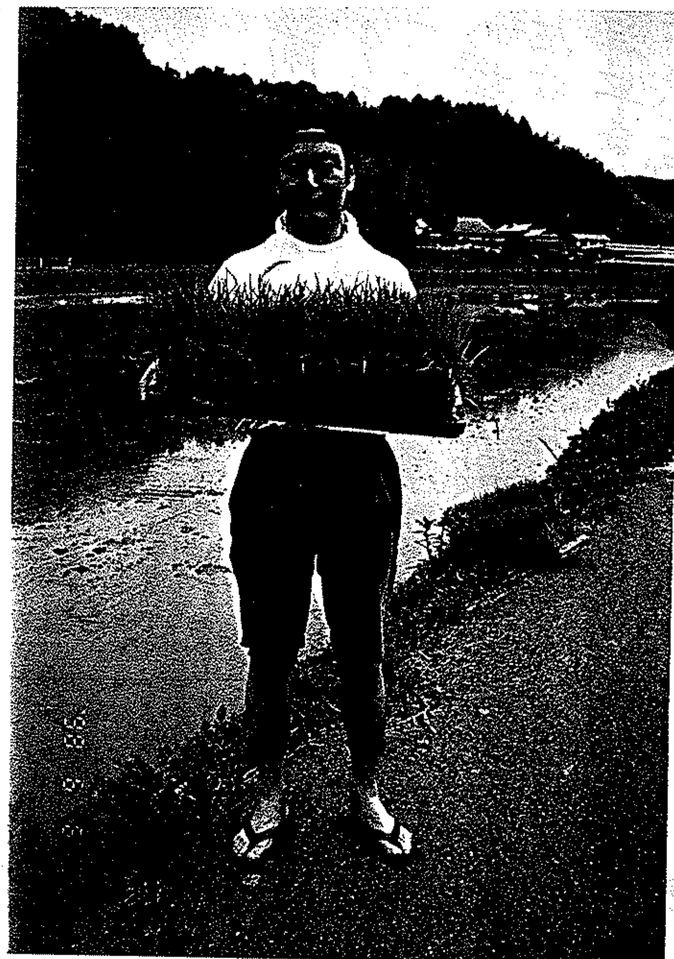
前略、呑べえ、喰べえ様。

六月六日、幻の酒米、赤磐雄町の田植をするため、岡山県の酒一筋利守酒造へ行って来ました。蔵へ行くのは、今回始めて。P.Bボトルも造ってもらっているので、いちど顔をださなくてはと、石澤夫婦と中川君4名で。利守酒造の社長、杜氏の田村さんに会うのは初めてだ。専務の弘充さんは、我海鮮山鮮で数回お会いしている。蔵は、バーンと鎮座してあった。蔵の前を飲めそうなほどきれいな小川(水路)が流れている。外観はお屋敷だ。僕らは一番のりだった。

「お早ようございまーす。」弘充さんの奥さんが現われた。美くしい人だ。弘充さんも登場だ、あい変らず、でかい。「やあどうも、ごくろう様です。」「ひさしぶりです。」などと云ってるとどんどん田植にやってくる人達が集まってきた。今日は、40人位で田植をするらしい。蔵から歩いて10分程の所に田んぼはあった。向い側は、うっそうとした林がある。日本晴だ、田植日和りである。なにしろ小学校の校庭の片隅で授業のひとつとして田植のまねごとをしていらいの田植なのだ。それも今回は酒米、赤磐雄町を植えるのだ、本物なのである。田に入る、ヌルッ、ゴボッ、「ウォッ」気持ちわる良い。横一列になるよういわれる。ズボッ、ニュルッ、と両手を広げ歩いていく。石澤のとなりで苗を入れる。前方35cm、横1mが私のナワバリだ。2～3束の苗をむしりとり15cm間隔で植えていく。何だか、土の中がたよりない、こんなんでいいのかなと思っていると「ハーイさがって次いきまーす」と合図がかかる。横一列に、15cm間隔目印付ロープが張ってる。後ろに70cm程ズボッ、ヌルッ、と下がる。今まで、足の入ってた所が苗の植える場所になる。石澤がいう、「栄治さん土じょうが大事だよ。」彼は足を抜きながら、土壌をならすワザを教えてくれた。ナルホド。「土じょうが大事だよなあ土じょうだ。」

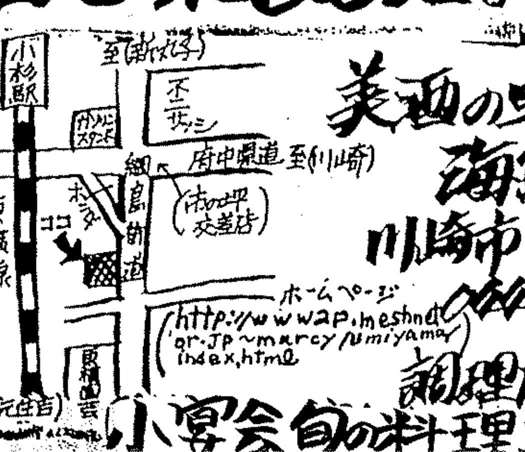
「おらの土じょうは日本一。」「おらの土じょうは誰にも負けねエ。」などと、いっていたら、むしょうにおかしくなってきて、苗を植えながら、ガッハッハッ、ワッハッハッハッと腹の痛くなるほど笑ってしまった。まっ青な空の色が映ってた田んぼは、みるみる、幼稚園雄町の整列状態となった。田植も終え、あぜ道の横で、おにぎりと、お新香、田村杜氏の自家製わさび漬けをごちそうになる。もちろんお酒も。田植酒を飲んでいると、田村杜氏がやってきて、いっ緒に車座になって話をしてくれた。「この酒はですねえ、欠点だらけの酒なんですね。」「鑑評会の酒はですねえ欠点をなくしていった酒なんですなあ。」「旨い酒というのはむずかしい事ですわ。」欠点はクセの有る酒…クセの無い酒が旨い酒なのだろうか!?。旨い酒とは、なんなんだろう…。田村杜氏の深いシワの入った、ぶっとい指をながめながら考えた。でも、田村さんの優しい目を見て、考えるのをやめた。この外の空気、セミの声、心地よい風を感じながら、赤磐雄町を飲める幸福の方へ頭を切り変えた。この時、この場所、この人達と飲んだ雄町の酒の味は「一生忘れないなど。」暑い日射しの中で深く思った。田んぼの横を、勢いよく流れる水路で足を洗った。夜になると、ホタルが飛ぶと聞いた。本当に良い水で稲が育っていくのを感じる。蔵にもどり、酒一筋の売店コーナーを中川君とながめながら、「知らない酒が有るなあ。」などと言いながらフト、10万円也りの酒に目が止まる。「飲んでみたいなあ。」中川君がいう。「飲んじゃおうか。」私が答える。「10人集まれば、10万、5万、3万味くらべできるよ。」その時から、赤磐雄町、てっぺんの酒味くらべ飲んでしまおう会。が始まった。七月二十五日雄町大スキ信者が、海鮮山鮮へ集まった。利守酒造の三男、信之君も参加して、8人で会は始まった。最初から、10万の黒いアンティークボトルの封を切る。信之君が緊張の面もちで栓を開ける。ちょっと、こぼすと数千円へるので、酒つぎのプロ、(表面張力絶体こぼしません)という私の奥さん、幸子が8杯のグラスに酒を注いだ。ちょっと味いてみる。まだ味は、ふくらまない。一杯目の酒と、八杯目の酒では歴然と違う味、濃さなのである。酒温が戻ってくる。味わいが少しづつ深くまろやかに、香りも上品な雄町の甘い香りが華やかに湧いてくる。田村杜氏のゾウさんのような優しい瞳を想いだす、しばらく「ウ…ム」と唸ってしまった。「旨い!!」と云うだけでは申し訳ない。五万円の白いボトルの酒と比べ飲みしてみる、同じ雄町の酒なのに味わいはまったく違う、又「ウーム、旨い!!」と叫ぶだけではもったいない。三万の酒も味いてみる、香りは二杯と比べ若々しい酸味があるのできれ口が良い、飲めるグビッグビッ又、10万円の酒へグビッ、どんどんまろやかになってくる。「やっぱスゲェ酒だ。」こうして六月からの夢の会は、一同大満足で幕をとじたのであった。

「そんな、高い酒飲まなくても。」まあ、そう云わずに、酒ぐるい雄町崇拝者達のうたかたの夢、いや、あの日、海鮮山鮮の小宇宙に、備前焼きの大甕が、裏山のトンネル貯蔵酒が、赤磐雄町の稲穂がゆれていたのです。さあ、今度は、背丈ほど伸びた幻の酒米、赤磐雄町の稲刈りが待ってます。




海、山、野、川の恵み
旬の素材を、日本全国から
選りすぐった地酒で楽しむ店。

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 純米吟醸 | 越前梵 | 天狗舞 | 田酒 | くどき上手 | 伝心 | 能代 | 霧の塔 | 酔鯨 |
| 大吟 | 菊姫 | 花垣 | 満寿泉 | 手取川 | 萬寿鏡 | ヘト! | 山鶴 | 焼酎 九代目 |
| 古酒 | 酒一筋 | 富久長 | 浦霞 | 渡舟 | 亀の翁 | 諏訪泉 | 神力 | えびす生ビール樽 |




美酒の卓 活魚・割烹
海鮮山鮮
川崎市中原区市ノ坪152
044(433)4111
調理店主 渡辺栄治
小宴会 旬の料理コース5000円より。