

# 杜氏が見る地酒の将来

## この人に聞きたい

地元の料理には、その土地の地酒こそが合うという。料理と酒は、持ちつ持たれつなのだ。今、県内全域で清酒をつくっている蔵元は、休醸中の5社を含めて48社(県酒造組合連合会調べ)。足元には、その酒に合う豊かな味覚が広がっているに違いない。果たして、この食文化を、これからも楽しむことができるのだろうか。酒づくりのキーパーソン、杜氏を中心に活動している県酒造技術者研究会の遠山久男会長(50)に、愛知の地酒の将来を聞いた。

(聞き手・浅井直)

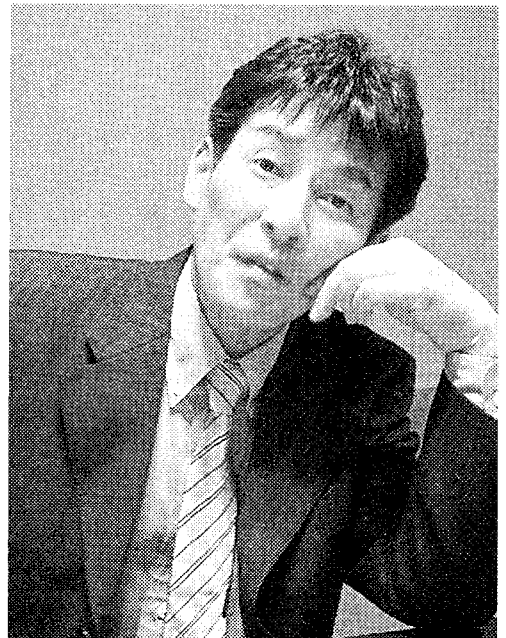
「秘伝」とかいう雰囲気は似合いそうな杜氏の世界で、各社横断の研究会とは初耳でした。

「こうした集まりは、東北地方でもないし、ほかではあまり聞きません。ちょっと独特です。しかし、ないわけではなく、新潟県の越後杜氏の場合は、3月ごろに全国の出稼ぎ先から帰郷すると、それぞれがつくった酒を持ち寄って研修会を開いています」

「新入社員向けのセミナーで

県酒造技術者研究会会長

とおやま ひさお  
遠山 久男さん(50)



県酒造技術者研究会 県内の蔵元で働く杜氏集団の情報交換や技術の向上を目的に、1957年に「県杜氏組合」として発足。その後、酒づくりに携わる蔵元の技術者も加え、01年に現在の名に改称した。

遠山久男さん 設楽町出身。地元の高校を卒業後、町内の関谷醸造に入社。営業や総務、出荷作業を経験した後、80年から越後杜氏のもとで修業に入り、91年に杜氏に就任。現在は同社取締役杜氏、名古屋国税局酒類審査員。03年から県酒造技術者研究会会長。

## 消費者との交流大切に

は、麴のつくり方や発酵の仕組み

など、酒づくりの基本を週2日のペースで2カ月間講習します。夏には設楽町内で1泊2日の懇親会を開きます。最初は4〜5人の集まりでしたが、最近では東海4県から30人ぐらい集まります。冬は、酒の神さまを祭る京都の松尾大社への参拝、3月は新酒を持ち寄って利き酒会です」

「全国的にみて、愛知の地酒の実力はどんなものでしょうか。」

「生産量は灘(兵庫県)、伏見(京都府)、新潟に次いで4位ぐ

らいのところ、かなりの産地です。大手メーカーへの桶売りは、大手が生産力を高めているので減っており、自社だけの生産という蔵が多くなっています。その分、自社のカラーの出し方が問われてくると思います」

「全体的に力はあるし、質も悪くない。しかし、嗜好品だけに評価は難しい。最近あった新酒の品評会では、東北の酒が軒並み入賞しましたが、だからといって、他がだめとは言えません」

「問題は、若者をはじめ、酒

離れがいわれていることです。

「アルコール飲料全体が頭打ちの状態です。でも、海外では和食の普及に合わせて日本酒の需要が伸びている。和食には日本酒が合うとわかってきた。ワインだと、ソムリエがいますが、日本酒だって食前酒にふさわしい酒、その日の料理と一緒に飲むとおいしい酒があるのです。そういう提案を、蔵元や問屋、料理店がしていかなければならない」

「杜氏も消費者と直接向き合うことが大切です。私は、杜氏にな

る前は営業も担当して、店や消費者に話を聞いてきた。この経験が杜氏になってすごく生きてきたと思っています」

「5月30日には、研究会が主催して「愛知の地酒と杜氏を囲む会」を開きました。」

「創立50周年記念で初めて計画しましたが、これも直接、消費者の方と接してみようという試みです。お客から直接、『うまかったよ』と声をかけられれば、励みになる。逆に、苦情を聞けば、『なにくそ』と頑張るきっかけになる。メンバーに30歳代が多いのは他産地にはない強みで、こういう人たちが働き盛りを迎える時が楽しみです」