

ぼくの町には、白壁に囲まれた酒蔵さかぐらがある。寒冷な気候、良質の米と豊かななんすい軟水のそろこの町は、酒都西条として、めいじよつち日本三大名醸地と言われている。ぼくたちは、今、自分の町について学習をしている。今日は、酒蔵の方にお話を聞きに来ているのだ。

「いつごろから酒造りが盛んだったのですか。」

「ずいぶん昔からだと聞いているよ。しかし、明治の初めには一時衰退すいたいしていたらしいんだよ。」

「どうして、今のようにお酒が有名になったのですか。」

「それには、どうしても欠かせない一人の男がいるんだよ。」

ぼくは、その人のことが気になった。すると、酒蔵の方がゆつくりと話し始めた。

その人の名は、三浦仙三郎。彼は、弘化四年（一八四七）年三津村（現在の東広島市安芸津町三津）に生まれた。

その頃は、仙三郎の生まれた三津村はもちろん、県内のどこでもなだ灘の製法をまねて酒造りをしていた。しかし、製法をまねただけではおいしい酒はできず、広島は、おいしい酒のないところと言われている。それが、仙三郎が大人になる頃には交通の便が良くなり、灘などの名酒が手軽に味わえるようになった。そのため、三津村の酒が、あまり売れなくなった。仙三郎が酒造りをはじめたのは、ちようどこの頃だった。

最初に仕込んだ桶おけから、かぐわしい酒の香りがただよはずの時期なのに、それどころか酸い嫌な臭いがする。失敗であった。仙三郎の初めての酒造りは、情けない腐くさり酒から始まった。

仙三郎は、酒造りを再開したが、なかなか質の良い酒ができない。じよみちほう醸造法の改良を試しても、造った酒が腐ってしまう年が続いた。酒造業にとって失敗は三年続けばお金持ちでも資金が尽きるといわれるほど、最悪なことだった。（失敗するには何か理由があるはずだ。）挫折ざせつかん感の中で仙三郎は考えた。事業をやめるといふ方法もあったが、仙三郎は原因を追及し、本格的な醸造法の改良をめざした。仙三郎は自ら従業員を指揮して、失敗の原因となるものを探した。全財産をつぎ込んで酒蔵の全てを新しくしたり、灘の酒造家を訪ね、自らくみん蔵人となって酒造法を学んだり、自分の指揮に従うとうじ杜氏を雇い直したりとあらゆる手を尽くした。

次に雇った杜氏は、若く経験は乏しい代わりに、仙三郎と心をひとつにして新しい酒造りに挑いどもうという研究心に燃えていた。若い杜氏とともに一からやり直すうちにようやく改良の糸口が見えてきた。

明治二十六（一八九三）年の秋、仙三郎があ然とする衝撃の事実が判明した。それは、酒造りに関する講演会こうげんかいでのことだった。

「酒造の第一の問題は水である。広島の水と灘の水は違っている。水質が違っているのに同じ醸造法ではない酒ができるわけがない。」

早速、地元の水を調査し、灘は^{はつらう}発酵作用が高い^{こうすい}硬水、三津村は発酵しにくい軟水であり、二つの水は全く性質の違うことが分かった。灘に学ぶことはできない。仙三郎は、軟水に適する方法を求め、原料配合の加減など一から実験を繰り返した。そして、ついに「軟水による改良醸造法」を完成させたのである。醸造法の改良に取り組んでから二十年以上が経っていた。仙三郎の酒蔵では、この方法によりおいしい酒ができるようになった。

「長い年月をかけて、ようやく完成させたんですね。」

「『百試千改』という言葉を知っているかい。百回試して、千回改める。仙三郎さんの言葉だよ。」

「それだけの思いを込めた醸造法ですね。」

「そして、明治四十(一九〇七)年の第一回清酒^{ひぢょうかい}品評会で出品数二二三八点中、五点しか選ばれない優等のうち、一位と二位に仙三郎の考えた醸造法で造られた広島酒が選ばれたんだ。」

「仙三郎さんの苦勞は、ようやく実を結んだということですね。」

「でも、選ばれた広島酒は、仙三郎さんの蔵の酒ではないんだ。」

「えっ。」

「仙三郎さんは、自分が考えた造り方を一切隠さなかったんだ。詳しく本にまともて、地元三津だけでなく、西条、さらには県内各地の酒蔵に無料で配ったんだよ。」

(どうして、無料で配ったりしたんだろう?)

ぼくは、仙三郎さんに思いをめぐらせた。

「仙三郎さんのおかげで、今があるんだよ。」

酒蔵の方がぼつりと言われた。

ぼくは、酒蔵の方にお礼を言い、酒蔵をあとにした。帰り際、もう一度、酒蔵の町並みを眺めてみた。

「今日も豊富に湧き出る軟水でおいしい酒が造られている…。そうか…。」

ぼくは、無料で配った仙三郎さんの思いが伝わってくるような気がした。赤いレンガの煙突から立ち上る煙を見ながら、ぼくは自分の住むこの町のこの見慣れた景色が新鮮に映り、こんなことを考えながら、軽い足取りで家路へとついた。

(明治の初めに誕生した仙三郎さんの新しい酒は、百年の時を越え、現在も酒都西条の酒として生きていく。)

【注】

(1) 水に含まれている成分としてカリウムやカルシウムが少ない水。軟水で仕込めば甘口のお酒になりやすい。

(2) 酒造りの名立たる名産地。兵庫の灘、京都の伏見、広島西条が日本三大名産地と言われている。

(3) 清酒の主産地である神戸市東部から西宮市今津に至る大阪湾に面した約十二キロに及ぶ沿岸地帯。



- (4) 発酵・熟成などの作用によって、酒・みそ・しょうゆなどをつくるやり方。
- (5) 杜氏の指揮のもと、酒造りに従事する酒造りの職人。
- (6) 酒造りにおける現場の最高責任者。蔵の管理、帳簿管理、醪もろみの仕込みと管理などを行う。
- (7) 酵母や細菌などの微生物がエネルギーを得るために有機化合物を分解して、アルコール類・有機酸類・二酸化炭素などを生成していく過程。
- (8) 水に含まれている成分としてのカリウムやカルシウムが多い水。硬水で仕込めば辛口のお酒になりやすい。
- (9) 日本酒のよしあしを決める会。(日本酒の事を酒税法上では清酒と言う。) 明治四十年から昭和二十五年まで一年おきの秋に開催された。

【参考文献】

池田明子・秋山裕一(2001)『吟醸酒を創った男「百試千改」の記録』時事通信社

日本電信電話ユーザ協会 広島支部 web サイト

『心と風土記 第十二回 三浦仙三郎』