諸志百家 参

# 越前富士

杉本利男

吟遊社

諸志百家 叁

# 越前富士

杉本利男

江苏工业学院图书馆
藏书章

吟遊社

杉本利男（すぎもととしお）
一九三八年　福井県生まれ。
五七年　県立武生高校卒。
六一年　中央大学文学部（英文）卒。
九一年　高校教員を勤める傍ら創作活動を継続。
九九年　日本文藝家協会会員。中央大学学員講師。
駿台学園退職（定年）、創作活動に専念。
金沢文学会、小説藝術社同人など。
著書
「錆びた十字架」
「うぶげの小鳥」（共に永田書房）
「渦外の人」「唐変木」（共に揺籃社）
「ジパングの風」
「ホワイト・パラダイス」（共に彩流社）
「深彫り」「くるくるサイクル」
「石燈籠」「野面吹く風」（以上吟遊社）
住所
〒一八三―〇〇三四
東京都府中市住吉町二―三〇―三一
住吉住宅　四―八〇六

越前富士　　諸志百家 参

平成11年11月25日印刷
平成11年12月20日発行
著　者　杉本利男
発行者　北村信吾
発行所　㈱吟遊社
〒180-0006　東京都武蔵野市中町1-24-9-106
TEL0422－60－2640
発売元　レゾナンス出版
〒150-0001　東京都渋谷区神宮前6-19-13　J6ビル8F
TEL03-5766-1171　FAX03-5766-1177

ISBN 4-947735-73-2
装丁　速永 悦郎

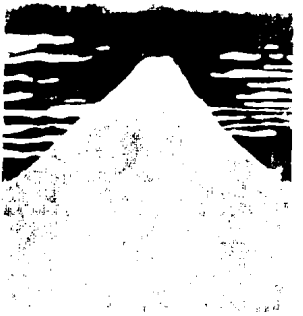
©1999 Toshio Sugimoto printed in Japan

諸志百家 参

# 越前富士

えちぜんふじ

试读结束：需要全本请在线购买： www.ertongbook.c



目次


諸志百家 参 頁

越前富士　杜氏　五

楓の小枝　花匠　二九

岬のカラス　行商人　六三

跋文に代えて　木村　久邇典　二四六

《杜氏》

越前富士

北陸越前三島の里は、日野山の麓にひっそりとたたずんでいる。日野山は海抜八百メートルたらずの低山であるが、越前富士とも別称され、昔から地元の人々に霊山として崇敬されてきた。武生盆地を中心に至る所に、現在でも日野神社が祀られている。武生盆地は福井平野の一部であり、その最南端に位置している。日野山の清流を集めた日野川は、盆地を東西に二分して流れ、福井平野で九頭龍川と合流し、滔々と日本海に流れ込んでいる。

三島の里には、古くからの酒蔵がある。武生盆地で生産される酒米と三島谷川の清い水が、地元の清酒を生み続けてきた。川島酒造有限会社がそれである。銘柄は「越前富士」で知られていて、四、五十年前までは辺りには競争相手もなく、かなり栄えていた。

敗戦後、流通手段の発展、経済機構の変遷にともない灘、伏見などの全国銘柄の酒が、県内の酒類小売店に並べられるようになった。人々のものの考え方が一変し混乱したように、時を同じ

くして食生活も激変し、味覚も全国版にと移ってきた。政治や経済、学術などの中央集権化現象に比べれば、それでも味覚などはかなり遅れて、この地にもゆったりとその影響が及んできた。今、また新しい流れが押し寄せて来ている。

日野山に冠雪を見るころになると、里の人たちは厳寒を覚悟し、さらに盆地一帯に雪が降り積ると、里人の生活にしっとりとした落ち着きが戻ってくる。刺身や塩辛がなくても味噌や粕漬を肴に、雪見酒を楽しむ風習が、年老いた里人の間に復活する。

川島酒造の酒蔵の隅には、囲炉裏を備えた杜氏のための古くて、簡素な居場所がある。酒蔵に新しい設備が施されても、そこは何一つ変わらず昔のままの場所である。杜氏の高木浩二は半年ほどの酒の仕込み、醸成の期間中は、そこで寝泊まりをするのが永年の習わしになっている。

床に入る前、社長の川島鉄平が町で買い求めてきた吟醸酒の一升びんを抱えて、浩二を訪ねて母屋からやって来た。すでに細君の酌でかなり飲んできたらしく、びんの中身が半分ほどに減っている。日中は祝宴、儀式に出ても、社長は決して酒を口にしない。

「雪、まだ降っているんですか。さあさあ、暖まっておくんなさい」

浩二は綿のはみ出た座布団を押し出し、部屋の暖かい空気が酒蔵に出て行かないようにあわてて板戸を閉めた。社長の来訪を嬉しく思っていない様子が窺える。

「浩二はん、あんばいはどんな具合かね」



试读结束：需要全本请在线购买： www.ertongbook.

鉄平は、ズボンの膝をぽんぽんはたきながら、笑みをこぼした。
「夕方報告しましたがね。社長はん、酒っちゅうもんはな、ご存じのように一刻一刻育っていますんや。お陰さんで今んところは、まあ、順調ですわね」
「そりゃ、ありがたいこっちゃね。秋末の荷出しが今から楽しみや。それまでの長い寝かしの間にも、どんどん育っていくんだね。どうか、このままに順調に運んでもらいたいもんや」
壁際に整然と並べられた利き酒用の器を取り上げ、浩二が酒を注いでいる。
「予期しないことが起こらなきゃ、よろしいんだがね。これまでもそうだったけれど、ほんのちょっとしたことから、そうや、何が起こるか誰にもわからんのや。渋味がね、出過ぎなきゃいいんですけれど。そこんところが一番、心配っていえば心配ですわ」
浩二は、出荷した後でも安心は禁物と思っている。どこの愛飲者から、どのような苦情が来ないとも限らないからだった。
「そんな心配の前倒しは無用なこっちゃわなあ。もうそろそろ、わしん所もなあ、吟醸酒を出したいもんや。浩二はん、何としても付加価値をつけた商品を出さんことには、なかなか飲酒量が伸びんがね。どんなもんやろか。清酒の出荷だけじゃ、情けないがね」
鉄平は浩二の顔を窺ってから、酒びんから手を離し、浩二の煎れた茶をすすった。相談を持ちかけた言い方だったが、腹は固まっている口調だった。
「社長はん、また吟醸の話ですかい。吟醸酒は勲章じゃありませんのや。あれは前にも、ようゆ

うたように、やめておきなさった方がいいわね。それにそれほどの味も、香りも」
浩二は、鉄平にすすめられるままに酒を口に含み、鼻先で香りを試してから、むっとした表情で応えた。三島谷の谷水の味と風味を感じ取っていた。マグネシュームやカリュームの少ない谷水は味がきれいで、口中で丸くやわらかく広がる。浩二は、何度か味わったことのある大吟醸酒が三島谷の湧き水によく似ていたのを、思い出している。
「息子がね、東京じゃ、あんた、吟醸の上の大吟醸が大はやりだって言いますがね」
「社長はん、そりゃね、今日日までは品もんでも勉強でも、食べもんでもね、何でもかんでもがやね、アメリカで流行ったもんが東京や大阪の大都会で流行って、だいぶたってから、ここらのすみずみまで広がって来ましたわな」
浩二はまだ口先を尖らせたり、丸めたりしながら吟醸酒の味や風味を楽しんでいるようすだった。造りたいという気分にはどうしてもならないふうだった。
「なあ、そうやろうがね。きっと、大吟醸にしたって、そのうちここらでも間違いなく流行るって。経営面はこのわしに任しておきなされ」
鉄平は吟醸酒醸造の件になると、いつも乗り気でなく、それどころか一言二言理屈を言う浩二が気にいらない。不満そうに唇を突き出している。
「社長はん、そりゃ、普通は反対やがね。杜氏の方が吟醸酒を造らせてくれって、社長はんにせびるもんですがね。杜氏はだれでも、自分の腕をはなばなしく見せたいもんですわな」

「だから浩二はんも、そうしたらよろしいがな」
鉄平は大きく頭を二度、三度振って頷いている。
「社長はん、経営者側はたいていいやがるもんですわ。儲かるかどうか、そんな危険な橋は渡らないもんですよ。あんなもん、いやいやの仕事ですいがね」
「わしがやってみい、言うとるんや。後先のことは気にせいでもよろしいのや」
浩二がやや弱気になってきているのを読み取り、鉄平の顔に笑みがこぼれた。
「わしは一職人や。勉強せい言われれば、そりゃいたしますわね」
浩二は口を突き出したままだった。
「そうしていただくとありがたい。何せ吟醸ってのは、資本も技術もたいそうならしいからな。慎重な上にも慎重にな。ここでも出せんことないはずや」
「去年の今ころ、新潟の有名な酒蔵を見学させてもろうたでしょうがね」
浩二は、大寒のころ越後の雪深い山麓の酒蔵を訪ね、そこの杜氏が大吟醸の麹やもろみ造りに半狂乱気味だったのを思い出した。浩二には相当以前のことに思えてならなかった。
「そりゃみごとなもんやったな。清潔な金属のタンクが目に浮かぶがね。あれから、一年の猶予期間は、間もなく切れてしまうがね」
鉄平は、この一年間解答らしい返答もせずに、ただ時を食ってきた浩二を疎ましく思い始めている。何としても腕利きの浩二に、「越前富士」の吟醸酒を造らせたかった。

「脂肪や蛋白がたくさん含まれている、玄米の外側がやね、酒の味や風味を悪くしているんだって言うから。だから吟醸じゃ三分の一、大吟醸ともなると、玄米を半分から三分の二も削り取ってしまうんやでね。むだなことをするもんやないですか」

浩二の静かな低い声がいろり端に響いた。いろりの火がいつになく燃えあがっている。

「そうするのも結局は雑味をなくし、淡泊香気な酒を造るためやがね。それが吟醸の醍醐味やがいね。何としてもあんたに、それを造ってもらいたいんや」

なあ、頼むわと言う声が聞こえるようだった。鉄平の目が炎を受けて光っている。

「あそこを見学させてもろうてから、お米がもったいないなあって気持ちでいっぱいやがね。世の中のもん、みんな、少し調子づいているんじゃないかって、思いましたわね」

「設備も大変なもんやったがね。米を削るのも、室内の湿度、タンクの中の温度やもろみのねばりけなんかも、ぜんぶコンピュータ制御やさけ、ありゃ大したもんや」

「社長はん、あの酒を造るには、これまでの酒蔵や桶や舟では間に合わないんですや。圧搾機も用なしになりますのやでね。吟醸酒はね、清酒を絞る時のような、そんな手荒なことはできんのやでね。大事に大事にそおっと育てますんや」

「全部が全部だめになるわけでもないがね。浩二はん、あんたも愚痴なおひとや」

「何がですいの。酒造りは愚痴なくらい地味でないと」

浩二には、なぜ自分がこんなにまで社長に反対しているのか、分からなくなっていた。

「新しい酒蔵の敷地やったら、なーも心配いらん。前の畑をつぶしたらええんや。もともとあそこには、あんたも話は聞いておろうが、味噌蔵があった跡やでね。うちの酒粕を使って奈良漬をぎょうさんこさえていたんや」

鉄平は、この際先々代が経営に失敗し、縮小した事業を吟醸酒で拡張し、経営の充実拡大をしたいと願っている。失地回復の野望がいつも鉄平の心を虜にしている。

「だめや、ぜったい、だめや。やめといてください。途方もない資金と高度な技術が要求されますのや。敷地の問題だけじゃござんせんがね」

これまでの憧れの段階と違って、執拗に吟醸酒にこだわっている社長の経営能力を、浩二は一瞬疑った。誰も好き勝手で吟醸酒に手を染めているのではないのだ、と浩二は怒りにも似た不満を感じている。経営感覚が鈍り始めているのでは、と考えたりしていた。

「浩二はん、すまんが煙草を一服、吸わせてもらえんやろうか。囲炉裏の火は格別うまいから、本当にちょっと一服だけ。窮屈やな、ここは」

鉄平は、いらいらするとやたらに煙草をふかしたがる癖がある。

「吟醸酒と同じや。ここじゃ、だめだって誰よりも一番知っていなさる癖に。出て行っておくんなさい。ここはわしの城やさけ。蔵ん中のもんが全部だめになってしまうがね。社長はんが、こん中のもん全部捨ててもいいって、おっしゃっても、杜氏のわしが許しません。煙草だなんて、冗談じゃ、ござんせん」

浩二は両手をしっかり握り締めて、拳を作っている。生まれ落ちるからの社長は、やはり本当の酒の命を心得ていないのだろうか、と浩二は自分に疑問を投げかけ、ますます杜氏の重い責任を感じ始めていた。

「あんたはんは蔵人になってから、香りをかぎ分けるためにやね、好きだった煙草をやめたんでしたな。とても窮屈なことやろうと思いますわね。その他にもいろいろとのう」

手を小刻みに震わせながら呟いた。

「わしはあん時から、清酒越前富士だけを大事に思っていますんや。いや、結局はお酒っちゅうもんにですわな。一口の味が命ですから」

浩二は清酒が大切なのであって、越前富士なんてどうでもよいのだと思い直している。

「あんたさんには、現在取り組んでいる麹やもろみ造りに悪い影響があってはと、今日まで伏せて我慢してきましたんや。今年の酒のでき具合も上々らしいから安心してやね、場合によっちゃだね、まだ決まったわけじゃないんだよ、……早合点してもらっちゃ困るんだがね、吟醸酒の醸造にも本腰を入れようか、思っていますんや」

鉄平は、わざわざやさしい言葉を選び、ゆっくり話してはいたが、はしばしに意志の強さが窺えた。陣頭指揮をとる勢いが見られた。

「そんな、無茶な。今晩の社長はんは」

「いっきにってわけじゃない。ゆくゆくはってことでね、その次は大吟醸や」



试读结束：需要全本请在线购买： www.ertongbook.