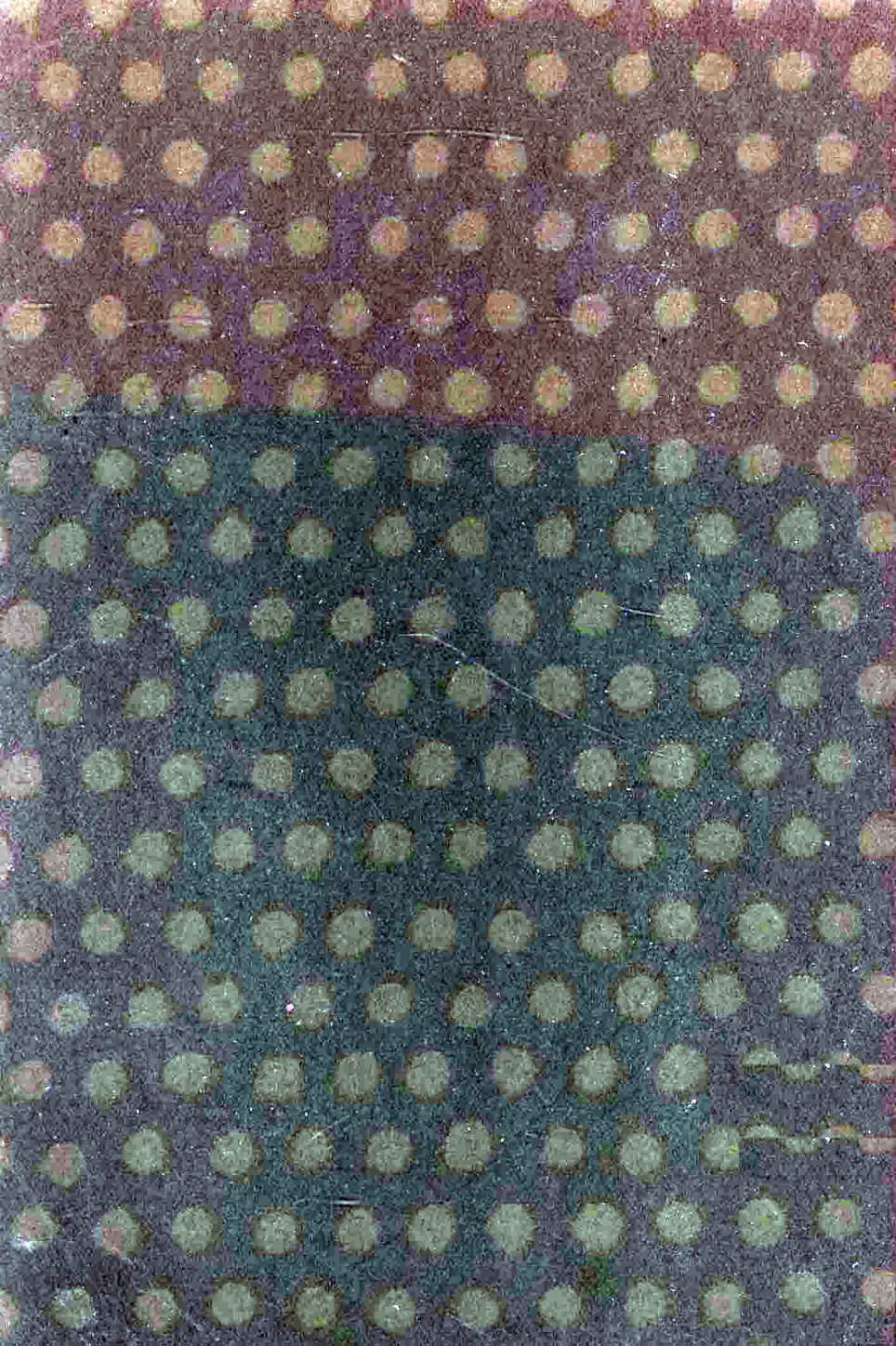




佐々木 久子

広島市生れ 昭和三十年五月より
趣味の雑誌「酒」の編集長兼発行
人 俳号 柳女 青郊連句会所属
日本ペンクラブ会員 旅のペンク
ラブ会員 ユニークな随筆家とし
て新聞 雑誌 TV ラジオに活躍
現住所 東京都新宿区西大久保
二の二五七の六〇一(二二六〇)

酒縁歳時記

昭和五十二年三月十日 初版発行

著者との協定
により無検印

著者 佐々木 久子

発行者 長谷川映太郎

発行所 株式会社 鎌倉書房

東京都新宿区市谷左内町二一番地

郵便番号 一六二

振替 東京六六番

電話 東京二六八一五一〇一(代表)

印刷 株式会社精興社

落丁、乱丁がありましたらお取替え致します(送料小社負担)



日文 701532841

久木久子
白縁歳時記

鎌倉書房

酒
緣
歲
時
記

目
次

睦^む
月^{つき}
二
月

女人禁制の酒づくり

おせち料理

あんこうの吊し切り

酒徒善人

如^き
月^さ
二
月

飛驒の造り酒屋

高山自慢の赤かぶ漬け

雪割り酒

弥^や
生^よ
三
月

火と水の祭り

内裏雛の涙

白酒に桃の花浮かべ

70 63 58 47 43 36 22 18 15 10

伊予松山女三代記

卯^{づき}
月^{づき}（四
月）

73

春宵一刻価千金

80

酔態さまざま

91

咲^{わら}って生きる

95

皐^さ
月^{つき}（五
月）

酒づくりの神々

100

初鰹と夏みかん

104

「葉隠」にみる酒道

108

有明海に小舟を出して

111

寂しき孤高の人

115

水^{みな}無^な月^{つき}（六
月）

新酒の初呑み切り

124

喇き酒の要点

職人芸は一代限り

文^{ふみ}
月^{つき}へ七
月

133 129

一風呂浴びての一杯

口に火がつく焼酎

140

そうめんと古猫

144

葉^は
月^{つき}へ八
月

149

昭和二十年八月六日

160

夕涼み

166

酔い泣きの盆供養

170

長^{なが}
月^{つき}へ九
月

瓢箪酒で無我の境

178

重陽の菊の盃

180

冷やおろしは娘酒

芋名月と秋そば

神かななづき無月なづき（十月）

189 185

秋のあたた酒

194

おかみの心意気

197

燗酒の効用

201

空前絶後の美酒

204

霜しも月つき（十一月）

収穫の里神楽

214

迎え酒のすすめ

221

旨いもの三昧

224

師し走わ（十二月）

今は昔、出稼哀話

232

名人松沢杜氏	238
飛驒萩原の里	246
あとがき	252

挿画	那須良輔
装幀	栃折久美子

睦^む

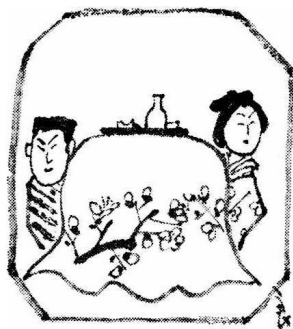
月^{つき}

二

月

酒徳ある人とすごさん松の内

柳女



女人禁制の酒づくり

北陸から東北へかけて、雪の深い国では、「雪起しの雷」をきくことができる。私もはじめ、新潟市北山にある小さな酒蔵できいた。秋の終わりから冬のはじめ、はげしい雨のなかでドーンと一発この雷はなる。そのあと大雪の前ぶれをみるように大粒のあられがサアッとばかりに降る。

この日から日本の酒づくりははじまるといってもいい。夏から秋にかけて、森閑としていた酒蔵に一せいに蔵人が入る。

日本には現在三千八十四軒の醸造元がある。その九十五％は、おみき酒屋とよばれる小さな酒屋である。ひところ世上をにぎわした四季醸造の酒蔵は、灘や伏見の大手メーカーのごく一部だけであり、あとの殆どは、江戸時代の末期からその優秀性の認められた「寒造り」という方法一本にしぼってつくっている。「寒造り」とは、十二月、一月、二月の三ヵ月、百カ日の間につくりあげる方法のことである。

なぜかといえば、日本の酒は、酒屋のご主人や家族の者がつくるのではなく、全く縁のない遠い他国からの出稼ぎ人、いわゆる「蔵人」とか「酒屋もん」とか呼ばれている人たちの手にまかせてつくる。

この出稼ぎの男たちは、冬の間は仕事のできない山間に住む人であるとか、雪が多い地方に住む農民、あるいは漁民といった人たちだから、双方の利害がうまく一致するのだ。

加えて、原料にお米を使い、それを水と気候という自然の条件で醸酵させてつくる日本酒にとって、この三ヵ月間は、一年のうちで最も条件のいいときに当るのである。

商人には盆も正月もない、などというが、「酒屋もん」にとっては暮も正月もない。き、すぐ、れていたい世間の人たちが、行く年から新年にかけて酔い痴れているころ、酒屋に働く男たちは不眠不休の酒づくりに精魂こめているのである。

しかも、この酒蔵には、古来から女人の立入りが禁じられている。化学万能、機械万能という時代になり、杉樽がステンレスやホウロウ引きのタンクに変わった今日、時代錯誤もはなはだしい、といきり立つ女闘士の方がおられるかもしれない。が、たしかに大半の酒蔵は、見学にゆけばいとも簡単に女を入れるようになった。しかし封建性の強く残っている東北の一部や、頑固に酒づくりを踏襲している杜氏さん（酒づくりの最高責任者であり、おやじさんと親しまれている）のいる蔵では未だに立入りを許さない。このことを私は大いに結構だと思う。だい

たい近ごろは、鼻息の荒いウーマンリブとやらに押しまくられて、やたらに男たちが甘くなりすぎている。女子には関わりあいのない世界、というものがあってもいいはずである。

日本民族の酒をつくりつづけている杜氏さんには、長い経験と熟練した高度な技術をもつ、頑固一徹な名人気質の人が多い。そうでなければ稀少価値のたかい名酒をつくりだすことはできないはずである。

酒蔵に入ると沐浴して身をきよめ、妻子といえども顔を合わせないで、清潔、神聖なところで酒づくりに没頭する蔵人。杜氏さんは、毎日、酒の神様といわれる松尾神社の祭神を祀った神棚に礼拝し、酒蔵の入口に、しめ縄をはって盛り塩をする。

「カッチンカッチン切り込みましたるは玉のようなる潔めの切火。真正面なる松尾さま、荒神さま、これなる鎮守さま、産土うぶなの神さま、八百万やおよろずの神々さまもお目覚めあらせ給うてお立会のほど願ひ奉る。ただいま仕込みましたるは第X号の醪もろみ。江戸へ出ましては江戸一番、田舎へ出ましては田舎一。甘く辛くシリピンの上上酒とならしめたまえ。」

午前四時になるかならないうちに飛びおきて、仕込桶に向って一心に祈りをささげる杜氏さんの声を聞くと、

「ああ、男の世界だな」

と肅然として、蔵に入りたいたいなどとはつゆ思わなくなる。

酒づくりは勝っても負けても一本勝負。酒づくりはやり直しはきかないのである。即ち、杜氏さんの仕事に明日、という日はないのだ。

もちろん、女が入ってはいけない、なぞという科学的根拠はありはしない。

ただ、黴かびを使って清潔に仕込むという神秘の世界なので、他から雑菌が侵入することを極度に嫌った。どこかの蔵で、女が入ったために酒が腐ったという事例が、ひとたび、まことしやかに伝えられると、以後は呪文のように女人立入禁止ということになってしまふ。

ドイツのビールの例でも、酵母を培養する場合、女がやると男よりも繁殖率が劣るし、むらができる。これは女性のメンスに起因している、といわれる。つまり、メンスには酵母の発芽を妨害するミトゲネラック光線という目に見えない毒素があるからだ、というのである。

まあドイツの話はさておき、日本の蔵人は、百日以上も男だけの緊張と不休の生活をつづける。そんな気の立っているところへ、女にチラチラされたのでは仕事にも身が入らないし、精神衛生上もよくない。とくに女は化粧品や香料など異物のものを多く身につけているので、女がくると酒蔵から残り香が抜けない。敏感な黴にこれが影響しないわけではない、というのが女性を遠ざけることになった一因であろう。

酒づくりは女を入れないでもすむが、お酒を飲む段になると、これは女がいなくては どうにも味気ない。

古来、酒と女は男にとっては必要かくべからざるものであり、共に愛すべきものなのである。古人は、必要の「要」という字をこしらえるとき、西もと（酒という字のもと）と女をくっつけて「要」にしたのに、いつのまにか西は西になり、西と女をくっつけて要にしたため、本来の意味が消滅した字となり果ててしまったのである。と私は愚考するのだが……。

おせち料理

新年がくると、元日の朝はこの家でも主人を中心に御膳を囲んで屠蘇とそを祝う。暮から忙しくおせち料理をつくる、という女性の姿はめっきりへった。みんな料理屋、食料品店、デパートやスーパーマーケットなどに注文して間に合わせるといふ手抜きぶりである。

なにも手のかかる古くさいおせち料理なぞつくる必要はない、といわれればみもふたもないが、一年に一度きりのことである。

新しい年を迎えて、すべてに区切りをつけ、すがすがしい気分で家中のものが「おめでとう、今年もよろしく」と改まって挨拶し合う元日の朝を、私はこよなく嬉しい風習だと思う。

正月三日は水仕事をさけるといふたてまえから、おせち料理をつくって、一の重から四の重までに重詰めする。それには祖母から母へ、母から娘へとじっくり伝えこんでいった日本の古きよき家の味がある。これは、賀客をもてなすにも、家族の者が年の始めを寿ぐにも、同じ物からとり分けられ、平等に楽しみ合えて実に重宝である。