

2007年(平成19年)8月1日 (水曜日)

明治時代初期のころ、佐渡島には二百場以上の造り酒屋があったそうです。現在は六場となったこの島の造り酒屋の一つが、旧真野町にある私の家。小さな古い蔵ですが、三十六歳の杜氏を筆頭に、冬の仕込み期間は昔ながら

計 | 雨 | 晴

の蔵人泊まり込みで手造りの酒を醸し続けています。

酒を醸すのに大事な要素としてよくいわれるのが、「米」「水」「人」「米」は「水」は仕込みで使用する蔵の地下から湧き出る井戸水、「人」は杜氏をはじめとする技術者。「これらすべてが優れていることで素晴らしい日本酒が造られます。

私の蔵では、この三大要素にプラス

醸 和 宝 四

して、良い「米」「水」を育てるために重要である「自然」を加え、四つの宝の和をもって醸す、「四宝和醸」という言葉を作って酒造りのモットーとしています。「四宝和醸」とは、これら



四つの宝を、何かを犠牲にしたり、どれかに頼ったりするのはなく、最高のレベルでバランスを整え、和して醸すという意味です。

この言葉は、人生をより良いものとするためのキーワードとしても、多く

のヒントを言っていると想います。一つの宝は「自分」、二つ目は人生の「パートナー」。三つ目は「親類縁者」、そして四つ目は「友人知人」。そんなふうに考えたら、多くの方に支えられて今の自分があることを知り、数多の縁を大切に和やかに人生を醸していけば、その人生はきっと幸多いものとなるに違いありません。

わが家の家紋「四つ目(丸に隅立四目)」にも重なる、四つの宝の和をもって醸す「四宝和醸」の心。より良い酒を醸すにあたり、そして、より良い人生を醸すにあたり、ともに大切に心に留めていけば、必ずや極上の一滴を生み出すことと思います。

.....
今月の挿絵は、新潟美術学園講師の片桐アユ子さん