

2007年(平成19年)9月19日(水曜日)

私は佐渡の造り酒屋の二女として生まれました。家はいつもほんのりとお酒の香りに満ちていて、小さな時から父が晩酌で飲む盃の中の透明に照る日本酒に興味津々でした。

そんな子供の頃の遊び場は、酒を造る「蔵」の中でした。



計 | 雨 | 晴

夏も冬もひんやりした蔵の中で、何をやるわけでもないのですが、一人であちこち探検していました。ずらりと並んだ大きなお酒のタンクや神棚。それらが暗い空間の中で神秘的な威厳を保っていて、子供心にも「神聖な場所」なんだと感じたものです。

冬の仕込みが始まると、早朝から子供部屋に響く酒米の蒸し上げる音で目が覚めました。白い息を吐きながら急いで蔵に行く、杜氏が蒸しあがった酒

蔵に生まれて

米を丸めて私にひよいと渡してくれませう。杜氏がもう一つ米を丸めて自分の口に入れるのを待って、私もぱくりと口に入れます。硬くて特別おいしいものではないのですが、大事な作業に参加して偉くなったような気分になった



ものです。

また別の日には、蔵人たちが蒸しあがった米を広げて、粉のようなものをふりかけるのを飽きもせずに眺めました。この粉は、酒造りに大切な「麹菌」です。麹菌は多くは米の表面に落ち、いくらかは空中に舞い、ふわふわ

飛んでいます。

蔵には「蔵付き」と呼ばれる、長い歴史の中でその蔵に住みついた蔵独特の「麹菌」や「酵母」がいるといえます。酒造りの季節のたびに、そんな見えない生き物たちが、蔵の柱の陰からひょっこり顔を出してくるような気がしたものです。

その麹菌や酵母の働きで、しばらくすると酒の発酵が始まり、タンクの中の表面では泡がプクプクとふくらみまします。杜氏や蔵人の真剣な顔をよそに、お酒のいい香りを追いかけて蔵の中を駆け回っていました。

その蔵は今もほとんど当時のままです。昔はあんなに大きく感じたのが嘘のように、小さくて古い空間。でもこの蔵に一步入ると、子供の頃と同じ空気を感します。

蔵に生まれて—私の原風景はここにありたいと思います。