

1

【ふう】 No. 268 JAN. 2020

「ふくいで暮らす」を楽しむ。

月刊

f u

日本酒の  
しあわせ。



女性リーダーインタビュー



1/麴、蒸米、仕込み水を培養した酒母が入ったタンク。今年は大容量のタンクで醸造。高所での作業は杜氏が担う 2/蒸し上がった大量の酒米はシャベルで移し替える 3/12月に入ると仕上がりをチェック。香り、色、味わいなどを確かめる 4/蔵元の久保田直邦さんは、女将たちの頼れる司令塔 5/創業266年の久保田酒造 6/12月中旬には「女将」のお披露目会が行われた 7/9月の稲刈りは総動員での作業 8/あわら市東山地区で行われる田植え



「それまでは教科書の上での知識はありましたが、蔵元で実際に働いてみると、生き物を扱う繊細な仕事だということを実感しました。夜中でも気が抜けない杜氏の苦勞が身に染みてわかり、出来上がったものは奇跡そのものだと思うようになりましたね」と同会員の伊藤康代さんは話す。

秋には稲を鎌で収穫し、その後酒蔵での仕込みや搾りまでを手掛けた。「それまでは教科書の上での知識はありましたが、蔵元で実際に働いてみると、生き物を扱う繊細な仕事だということを実感しました。夜中でも気が抜けない杜氏の苦勞が身に染みてわかり、出来上がったものは奇跡そのものだと思うようになりましたね」と同会員の伊藤康代さんは話す。

田植えから搾りまで 杜氏とともに酒を育んで。 あわら温泉「女将の会」の酒づくりが始まったのは、2014年。九頭竜川下流域のパイプライン化により、あわら温泉近辺でも良質な酒米「山田錦」が収穫できるようになったことから、福井県坂井農林総合事務所が「女将の会」に酒づくりを提案。その頃、会員13人が全員剛酒師の資格を取得していたこともあり、話はスムーズに進んだ。その後、坂井地区唯一の蔵元である久保田酒造や地元の人々の協力も得て、「女将の日本酒づくりプロジェクト」が発足した。女将たちが最初に取り組んだのは、酒米の田植え。「それまで田んぼに足を踏み入れたこともなかった」ので、ぬかるんだ泥の感覚にびっくりしましたね」と山口さんは笑いながら当時を振り返る。

息を合わせて 麴に命を吹き込む。 11月中旬のまだ早い朝、坂井市丸岡町の久保田酒造の作業場は蒸し上がったばかりの甘い酒米の香りに包まれていた。釜の覆いが取り払われると、水蒸気が辺り一面に立ち込める。白いもやの中、手際よくシャベルで酒米をほぐして別の釜へ移し替える作業を行うのは、あわら温泉の女将たちだ。この日は女将らが手掛ける日本酒「女将」の仕込みの日。「皆で集まるのは稲刈り以来です。田植えから育ててきたお米が、こうして無事仕込まれていく姿を見るのは、毎年嬉しいですね」と「女将の会」会長の山口由紀さんは話す。

釜へ移し終わるやいなや、女将たちは足早に2階の麹室に移動する。蒸し米を木の台の上に広げ、素手でほぐしながら温度を下げていく「引き込み」作業が始まる。その後、種麴を米にふりかけ、まんべんなく米を混ぜ合わせていく。麴菌が繁殖できるように、しっかりと心を込めて。そばで作業を見守る蔵元の久保田直邦さんは、「うちの蔵が最も大切にしているのが麴づくり。これをしっかり行うことで、酒の旨みが生まれるんです」と話す。その傍ら、女将たちは一粒一粒を愛おむように手を動かしていた。



Episode 2  
あわら温泉 おかみ 女将の会  
×  
おかみ 『女将』

この日集まったのはあわら温泉の5人の女将たち。左から伊藤康代さん、山口由紀さん、竹田真由美さん、山口良子さん、立尾清美さん