

BREW

people nature time



vol.03
2020年 9月号



MASUMI
SUWA 1662

「結ぶ」 その源へ

我々が生きる上で欠かせない道具として、日々使われている言葉。マスメディアやネットを介した情報社会の中、数え切れないほど多くの言葉が、我々の目の前に現れては消えていきます。道具としての言葉とは、あたかも空気や水に似た存在になっています。

しかし本来の言葉とは言葉という考えがある様に、先人が想いや願いを込め、長い時間をかけて作り上げていったものであるはず。真澄の理念である「人 自然 時を結ぶ」にある「結ぶ」もそうした言葉のひとつです。「結ぶ」を紐解くと、日本という国の成り立ちから、日本人の生活様式、価値観に至るまで、様々な場面にこの言葉が潜んでいることが分かります。

今号ではこの「結ぶ」に焦点を当て、今一度自分たちの足元を見つめ直してみたいと思います。真澄諏訪蔵のご近所「八剣神社」で宮司を務める宮坂清さんにお話を伺いました。



私たちが日本人にとって、塩、水、お米は、とても大事なものです。お米は一年かけないとできません。昔、ご飯粒をこぼすとおばあ様に「目がつぶれるよ。拾って食べなさい。」と言われたことがあるでしょう。私も小さいころ、言われました。お米は貴重なもので霊力が籠ると考えられました。小さな一粒に生き抜く力が潜んでいる。稲というのは、命の根という意味です。私たちは、命の根を食べて生きてるんです。こういう有難いお米が集まったものを、おむすびと言います。おむすびには霊力が宿っています。その力を「むすび」と言います。「むすび」は「結び」の語源で、物事を生み出す霊力そのものです。今、おにぎりと言う人が多いですね、それは握ると言う行為を指しているだけ。そこには言葉（ことば）の働きはありません。

春、種籾を播くと、芽が出て、やがて実を結びます。収穫後、土蔵で冬籠もりをして力を蓄えたお米は再び蘇り、一粒が万倍に膨らみます。これがお米に宿る「むすび」の力です。人間もしかり、男女がご縁があって結ばれると新しい命が生まれます。生まれた子どもを何と言いますか？「むすこ」、「むすめ」ですね。言葉には言葉が宿っています。その言葉が発動して会話が成り立ち、人間関係が形づくられていきます。

カタカナを使う外来の言葉、省略した言葉には言葉が発動することはありません。言葉は大事に使わなくてはなりません。結びという言葉を迎ると、その原点が「むすび」であり、神様の名前だとわかります。ここから、色々なものが生まれてきました。そういう物事のありようを表した奥ゆかしい言葉、それが「むすび」。神々の世界に通じる大切な、根源的な言葉だと私は思います。

結びに

最後に、宮司はこうおっしゃいました。「身のまわりには当たり前すぎて気付かないことがあります。日本人の考え方、原点をもう一度、新たに認識してもらえれば。何気ない言葉の中に、大切な意味が隠されています。」物事のありようを深く知る、考える。そのために源へと立ち返る。「むすび」の力を宿すお米は、「むすび」の力でお酒に生まれ変わります。そこには、まだ知らない大いなる力が潜んでいるのかもしれない。お酒とは何か。その可能性を考えて、原点回帰に取り組んでいる私たちを応援してくださいような、有難いお話でした。

文 坂間雄司

八剣神社 宮司
宮坂 清(みやさかきよし)

諏訪市出身。國學院大学卒。京都伏見稲荷大社、諏訪大社、手長神社を経て、八剣神社ほか、七社の宮司に。諏訪湖の「御渡拝観神事」は八剣神社の宮司によって行なわれている。神社本庁教誨師。

「結ぶ」その意味の源へ

「おむすび」に込められた日本人の想い
私たちが日本人にとって、塩、水、お米は、とても大事なものです。お米は一年かけないとできません。昔、ご飯粒をこぼすとおばあ様に「目がつぶれるよ。拾って食べなさい。」と言われたことがあるでしょう。私も小さいころ、言われました。お米は貴重なもので霊力が籠ると考えられました。小さな一粒に生き抜く力が潜んでいる。稲というのは、命の根という意味です。私たちは、命の根を食べて生きてるんです。こういう有難いお米が集まったものを、おむすびと言います。おむすびには霊力が宿っています。その力を「むすび」と言います。「むすび」は「結び」の語源で、物事を生み出す霊力そのものです。今、おにぎりと言う人が多いですね、それは握ると言う行為を指しているだけ。そこには言葉（ことば）の働きはありません。

「むすび」は神様の持つ、根元の力
ちょっと難しくなりますが、古事記の神様のお話をします。最初に生まれた神様は、天御中主神(あめのみなかつぬしのかみ)です。天と地を繋ぐ真ん中の尊い神様。次は高御産霊神(たかみむすひのかみ)。高と御は尊称、お産の産と靈魂の靈で「むすひ」と読みます。その次に神産霊神(かみむすひのかみ)で、神は尊称、やはり産と靈が神格の中心です。「むすひ」の神様です。「産す」は「むす」とは字の通り、物事を産み出す力。「靈」は「ひ」は霊力を表







信州に生きる人々の日常風景を通じて、真澄の故郷である信州の風土や暮らしを紹介し、第2回は、八ヶ岳の麓でトウモロコシを栽培する「HAMARA FARM」。八ヶ岳の風土が生み出す価値をトウモロコシに込めて発信する彼らの一瞥を追いました。

農業をはじめたきっかけは？

【折井】同級生何人かで会社を興そうとしたものの何をやるか悩んでいた時に、祖父が夢枕に立ち言ったんです。「お前は農業をやるべきだ。」と、と言うのは冗談ですが、僕は両親が共働りだったので農家の祖父父母が畑で面倒を見てくれて育ちました。だから農業は身近な存在でした。

【柳沢】前職は自動車ディーラーで営業をしていました。やりがいもあり楽しい仕事でしたが、ノルマに追われストレスが溜まる日々。そんなある時、友達に頼まれセロリの収穫を手伝いました。朝日を浴びながらの仕事は心地よく、収穫後にはなんとも言えない達成感がありました。実家は農家ではないのですが、折井の家族が農家で設備や環境もあったことは大きかったですね。

最初から上手いきましたか？

【折井】失敗の連続です。ビニールハウスは台風で飛ばされ、トウモロコシは風で倒れ、虫や動物に食われる。そんな中、見えてきたのが、一般流通する野菜の価値は見た目が全てということ。規格を揃えて大量に出荷しなければ商売にならないということでした。

【柳沢】店頭で美味しさを伝えるのは難しいから、規格に見た目に頼るしかない。流通は大量に売れる低い値付けをしますから、農家の納入価格は低く抑えられ、量産しないと儲からない。同じ一次産業でも畜産や漁業の中には、価値を伝え、価格の決定権を持つ生産者がいる一方、農業でそれを行っている人は圧倒的に少ないです。

【折井】誰もしないことに挑戦しない限り新たな価値は生まれません。鮮度を守るため一本ずつフィルムに入れたり、花の様に立てて陳列するうちに、ギフトとしても使ってもらえるようになりました。

【柳沢】「メロンより甘い八ヶ岳生どうもろこし」というキャッチコピーを携え、Tシャツにジーンズ、長靴のスタイルで東京の展示会にも参戦。農業の繁忙期と重なっていたため、周りの農家から「畑の面倒もみないのに高値で売ってヤクザな商売しやがって。」と批判も受けました。「八ヶ岳山麓の野菜の美味しさを発信したい。」と、思いついたのに、いつしか四面楚歌の状態です。そんな中、2015年に日本

商品の魅せ方にも工夫がありますね。

【折井】僕らは、自分たちが作る野菜の価値を伝えることが出来る農家になろうと誓いました。数ある野菜の中でも価値を伝えられると確信したのが、このトウモロコシなんです。地元でトウモロコシ作りの名人がいて「この品種は小さくて見た目も良くないけど、味は抜群にいい。」と教えてくれました。初めて食べた時には衝撃を受けましたね。

【折井】同時に知ったのは、こんなに美味しいトウモロコシも今のままでは消えてしまうこと。それを聞いた時に、この価値を伝えて、人々を驚かせたいと思いました。これが僕らの原点です。翌年から栽培をスタート。味を見てもらえれば違いを分かってもらえると思い、直売の際には試食も始めました。半信半疑のお客様も口にすると驚きの表情です。売上も徐々に伸びていきました。

ギフト大賞を受賞し風向きが変わりました。メディアにも取り上げられ、周りの農家の方々も応援してくれるようになりました。

普段から心掛けていることは？

【折井】常に挑戦する気持ちを失わないことです。一回の人生じゃ足りないと思うくらい新たなアイデアは出てきます。かつてはPRやデザインといった創造性が求められる仕事に憧れていましたが、実は農業にこそ、革新の余地は残されています。

八ヶ岳の魅力とは？

【折井】太古の昔から人々が眺めていた雄大な景色は見飽きる事ありません。高原野菜を栽培する上で、この土地の澄んだ水や空気、寒暖差のある気候は必須ですが、それ以上に生きる場所として魅力があります。

農業の魅力とは？

【折井】農業とは産業ではなく、アグリカルチャーという文化なんです。これって酒造りにも通じませんか。お酒も野菜も美味しいのは大前提で、大地から価値を生み出し、人の心を豊かにすることが出来る点が最大の魅力ですね。

おふたりの更なる挑戦に期待しています。貴重なお話をありがとうございました。

Enjoy Autumn with HIYAOROSHI

旬野菜のアヒージョ

材料(2~3人分)

- トウモロコシ...1本
- ヤングコーン...3本
- ニンニク...3~5片
- ミニトマト...4~6個
- ズッキーニ...1本
- オリーブオイル...適量
- 塩・こしょう(又はアヒージョシーズニング)...適量
- パン(バゲットなど)...適量

※分量は鍋の大きさに応じて調整してください。具材はきのこや他の野菜でもOK。今回はHAMARA FARMの畑で採れたトウモロコシと頂き物の野菜で作りました。

people nature time Vol.02 ハマラファーム 夏

YouTube

- 作り方
- 1 トウモロコシ、ズッキーニは2cmくらいの輪切り、ヤングコーンは食べやすい長さに切る。
 - 2 スキレットや直火対応の耐熱鍋などに適量のオリーブオイルと皮を剥いたニンニク、塩を入れ中火で2分程加熱する。
 - 3 2に他の野菜を入れ火が通ったら仕上げにこしょうを振る。パンを添えて完成。

HAMARA FARM (ハマラファーム)

折井祐介(おりい・ゆうすけ) 写真左
株式会社ベジバンク兼HAMARA FARM代表
高校卒業後、カナダに留学。帰国後、東京で個別指導塾の講師と道徳発掘のアルバイト生活後、地元に戻り結婚式場、大手旅行代理店に就職。2011年に旅行代理店を退職し就農、「HAMARA FARM」を設立。2015年に生鮮野菜卸会社の株式会社ベジバンク設立。夢は「トレージャーハンターになる」。

柳沢卓矢(やなぎさわ・たくや) 写真右
株式会社ベジバンク取締役・HAMARA FARM 代表
Mark&Burns Consulting 合同会社代表
東京の専門学校で会計士の知識を学び、大手自動車メーカーの営業として就職。後に故郷長野へ戻り同自動車メーカー、大手音響機器メーカーでキャリアを重ね、折井氏とHAMARA FARM・株式会社ベジバンクを設立。2018年には東京で「Mark&Burns Consulting」を共に財務やFPを含め提案する「Mark&Burns Consulting」合同会社を始めた。侍が好き。愛読書は「新渡戸稲造の『武士道』」。

HAMARA FARM <https://hamarafarm.com>

真澄 山廃純米吟醸

分 類 / 山廃純米吟醸酒
醸造 蔵 / 真澄 諏訪蔵
杜 氏 / 平林 和之
原 材 料 名 / 米、米こうじ
アルコール分 / 15度
米の品種 / 長野県産「美山錦」「ひとこまち」
精米歩合 / 55% (全て自社で精米)
醸 母 / 7号系自社株
飲 み 方 / 冷酒・常温・お燗
保 存 方 法 / 冷暗所
容 量 / 1800ml 3,300円(税込)
720ml 1,980円(税込)



深まる秋色



ひやおろし

「時間を節約すればするほど、
生活はやせほそっていく。」
— ミヒヤエル・エンデ『モモ』

ゆつくりと時間をかけることで生まれる
味わいがあります。生産性や効率とは反
対にあるもの。せわしない現代に生きる
我々にとっては、時を味わうということ
も一つの贅沢なのかもしれません。冬に
仕込んだお酒を春夏をかけて蔵の中で
熟成させ、やっと生まれる真澄のひやお
ろし。深まる秋の恵みと共に食卓でお楽
しみください。

諏訪蔵杜氏

二〇一八年信州の名工認定

平林 和之

ひらばやし

かずゆき



山廃造りで仕込んだ純米吟醸酒を、ひと
夏寝かせたお酒です。7月の終わりに
呑切りで壇貯蔵していたひやおろしの味
を確かめました。その時はまだ若さを感じ
る熟成具合でしたので、9月はじめの
出荷頃には丁度良く熟成が進むであろ
うと確信し、一安心しました。今期から七
号酵母で仕込んでいます。香りが主張し
ないので美味しい秋の味覚と一緒に食中
酒としてお楽しみいただければ幸いです。

*呑切りとは、冬の間についた全ての貯酒タンクの封を
切って味・品質・熟成度などを確かめる大切な行事。

人 自然 時を結ぶ

七号酵母発祥蔵元

宮坂醸造株式会社

〒392-8686 長野県諏訪市元町1-16

TEL: 0266-52-6161 FAX: 0266-53-4477



真澄ホームページ