

BREW

people nature time



vol.04
2020年12月号



MASUMI
SUWA 1662

ものをつくるのが人の本質

人間だけが、道具をつくり、ものをつくり、アートを生み出した。悠久の昔から現在もなお、世界中で多くの人がさまざまなものをつくり続けている。人はなぜものをつくるのか、つくることの意味とは何か。

ものをつくる過程には、つくり手を夢中にさせる体験や喜びをもたらす発見が潜む。そのことが脳や手などの身体を鍛え、五感を研ぎ澄ます。

しかし、ものをつくらなくてよければ、つくりやすい方が良いかもしれない。つくることによって資源を消費し、同時にゴミも生まれるからだ。それでも人がつくり続けるのは、人間に課せられた自然の営みであるからだ。

つくることによって、人は全身で学んでいる。つくることによって、人は本当の生を得ている。

五十嵐威暢
『あそぶ、つくる、くらすデザイナーを辞めて彫刻家になった』
2008 ラトルズ

今号のテーマは「人」。

機械やコンピュータの精度が向上しても、ものづくりの世界から人の手や感性がなくなることはないでしょう。

人がつくるから面白い。

単なる労働を超えて人の生が映るのが、ものづくりです。酒づくりの現場にいる若手蔵人の声を聞きました。

【吉村正太郎】

この仕事に就いたきっかけは何ですか？

理系が好きでしたが成績が良かったのは文系でした。友人の「迷ってるなら一緒に理系に進もうよ。」の一言で理系に決め、兵庫の大学で分子細胞生物学を学びました。初めての一人暮らしで偏った食生活を送った結果、体調を崩したんですが、実家から届いた野菜を食べて回復した経験から、食への興味を持ちました。それと同時に故郷の長野県で働きたいと思うようになりましたね。信州を代表する食文化といえば味噌だと思ひ、学生時代は松本にある味噌屋さんに研修へ。蒸した米や豆の状態を五感で感じ取り、味噌造りをする職人さんの仕事を目の当たりにして、「素直に「かつこいいい！」と感じた事が醸造業にのめり込むきっかけだったと思います。しかし、大学院を卒業して、最初の就職先には金属塗装の会社を選びました。でも、醸造への未練があったんでしょうね、休日には味噌造りを手伝う日々を送りました。そんなある日、味噌蔵の先代当主から「麹や発酵が好きなら日本酒も面白いよ。見学に行ってみれば？」と言われました。そこでさっそく地元酒蔵を見学に行きました。案内をしてくれた杜氏が言った「酒造りやってみませんか？」の一言でその気になってしまいました、転職して酒造りをするのを本気で考えるように。真澄は松本駅に看板があったので馴染みがあったんですが、調べてみると伝統がありながら、新たな挑戦だと思つて門を叩きました。

蔵での担当は？

原料処理を担当しています。主にはお米を蒸す工程ですが、他の工程の手伝いもします。

やりがいを感じる時はどんな時ですか？

酒造りは生き物を相手にするので、手間をかけた分だけ反応が戻ってきます。お米に声をかけ、尽くして尽くすと、稀に答えが返ってきます。すると結構上手いんですよ。毎日助けられています。そうした子らがいる発酵タンクに、誰もいない早朝に寄り添うと元気で楽しそうな声を感じます。うまく説明できませんが、お酒は師であり、本当にかわいい我が子でもあります。

真澄の特徴や魅力は何でしょうか？

お客様からよく聞くのは味についてというよりは、「すぐ空いちやつた」とか「飲みやすいね」といった感想です。癖がなく、いつの間にか杯が進むお酒と言われるのは嬉しいですね。食卓に寄り添い、友人や家族との会話が弾む楽しい場を演出するお酒というのが真澄の魅力だと思います。和気あいあいとして明るい蔵の雰囲気、酒質に現れているのかもしれない。

目標はなんですか？

昔から目標を立てた事がないんです。強いて言うなら、本場に良いものを作って色っぽくて艶がある。ポルシェの後ろ姿とか、僕の尊敬する奥野桜州先生の描く「風」のカーブとか。酒や食にも艶があると思います。抽象的ですが、いつか色っぽいお酒を醸したいというのが僕の目標です。



穂積 亮 (ホヅリョウ)
1992年生まれ。埼玉県東松山市出身。東京農業大学応用生物化学部 醸造学科 卒業。埼玉県の清酒メーカーで製造と営業の経験を経て2018年に宮坂醸造株式会社へ入社。趣味はドライブと温泉巡り。

吉村正太郎 (ヨシムラショウタロウ)
1991年生まれ。長野県塩尻市出身。兵庫県立大学理学部生命科学科 卒業。同大学院生命理学研究科生命科学専攻 修了。2016年に宮坂醸造株式会社へ入社。趣味は読書、食べる事、飲む事。最近は発酵繋がりで中国茶にハマリ中。

【穂積 亮】

この仕事に就いたきっかけは何ですか？

理系の勉強は好きだったので大学では醸造学を学びました。醸造といっても味噌や醤油などある中で、とりわけ日本酒に惹かれたのは科学的にも奥が深く、未だ解明されていない部分が多々あるからです。大学の研修の一環として青森にある八戸酒造さんで二週間酒造りを経験する中で、研究以上に酒造りそのものに興味を持ち、この道を選びました。今になって振り返ってみると、中学生の時に家族旅行で山梨の酒蔵を見学し、酒造りに心惹かれたことが全ての始まりだったように思います。お酒を飲むのが好きなことも理由のひとつです。

蔵での担当は？

前季は洗米と浸漬(米を水に漬けて吸水させる工程)を中心に担当し、今季から蒸米を担当する予定です。酒造りの最初の工程にあたる作業で、いずれも重要な役割を担っています。原料のお米を観察し、状態に合わせた仕事をするのが大切。良い状態で次の工程へ繋げられるよう、意識しています。

やりがいを感じる時はどんな時ですか？

浸漬を行う際に目標とする吸水率を設定するんですが、米の状態や水温によって吸水のスピードは日々変わります。お米の状態を観察し、吸水時間を調整することで目標数値を達成できた時にやりがいを感じますね。そして何より醪を搾りお酒が生まれる時ですね。自分が携わった

酒が出来上がると今でも感銘を受けます。

真澄の特徴や魅力は何でしょうか？

一つ目は、経験豊富な蔵人による手作業と高い精度でのものづくりを可能とする設備を、要所ごとに使いこなすバランス感覚です。洗米や蒸米には最新の設備を使い、麹づくりや醪の管理は人の手で行われています。機械が持つ緻密性や機動力、人が持つ経験や感覚といったそれぞれの強みを活かすコンビネーションとその見極めが重要です。二つ目は、チーム力です。真澄には杜氏をはじめ生物学や化学に精通した人材が多く存在します。加えて酒造りの季節に合流する季節蔵人の方々は、酒造りをしない夏に野菜や花を栽培する農家で、彼らは生き物を育てる専門家といえるでしょう。醸造学の専門家である社員蔵人と、生き物を育てる専門家の季節蔵人との組み合わせは最強のタッグだと思います。先輩蔵人から学ぶ事は沢山あるし、面白い人達ばかりです。

今後の目標を教えてください。

全工程を完璧にマスターし、現場全体を把握できるように存在になりたいです。作業は勿論、データの管理や分析結果の検証を活かして、より良い酒造りに取り組んでいきたい。将来的には杜氏を目指し、大きな役割を担っていきたくと思っています。





奥村社長とご家族。明るい性格で街の人々から愛されている。

太養パン

あさひ

真澄の故郷信州。この地に暮らす人々の日常風景を通じて、その魅力を紹介する動画作品集【people nature time】。三回目にご紹介するのは諏訪の地で百年続く老舗のパン屋「太養パン」です。

真澄 諏訪蔵のある上諏訪は諏訪地域の中でも古い歴史を持つ旧市街地です。よくある地方都市の例に漏れず、幹線道路沿いに出来た大型商業施設や新興住宅地に人が流れ、古い街は寂れていくばかり。商店街の活気は失われ、空き家は増える一方で、歩いている人を見かけることも稀な街並みに変わり果ててしました。

しかし近年、新たな風が吹き始めます。一軒また一軒と明かりが灯り、徐々に活気が戻ってきました。そんな街の中でずっと灯を消さずに続けてきたのが百年続く老舗のパン屋「太養パン」。創業者から続く信念を大切にす一方、新たな歩みを始めています。

太養パンの歴史

創業者は先代で、諏訪湖の対岸にある岡谷で上田屋という和菓子屋をやっていた家に育ち、当時の国家政策として推

し進められていた移民政策の一環でハワイに渡るんです。当地で生まれて初めて食べたパンに衝撃を受け、地元に戻ってこの味をなんとか広めたいという一念で1916年に太養パンを創業。当時の岡谷は養蚕業で栄えていたため商売も繁盛した様ですが、養蚕業が徐々に衰退していく中で精密産業が興り始めていた諏訪に移転しました。

父の時代は戦後の高度経済成長期真っ只中。作つたそばから売れていく、そんな時代だったそうです。僕の時代になってからは徐々に様子が変わり、量を追いかけることに限界を感じていました。そんな時に支えになり、今でも大切にしているのが先代が常々口にしていた「花は、声無くして人を招き、優れた品は、声無くして人を招く」という言葉です。コマージュナルなどしなくても良質なものを作り続けていけば人は集う、美味しいパンを作つて世の中の人を笑顔にしていれば道は開ける、といった意味を持つこの言葉に励まされ、今日までなんとか続けてきました。

見向きもされなかったフランスパン

修行先で「フランスパンを美味しく作ることが職人としての高みを目指す姿だ」と教えられて以来、自らの信念としてフランスパンを焼き続けています。ただ戻ってきた当時の諏訪では誰もフランスパンなんて知らず「硬いパン」として相手にされませんでした。パンを納めていたフランス料理店でさえお客様は誰もフランスパン

太養パン（タイヨウパン）

長野県諏訪市末広12-2
電話 0266-5810982
ホームページ <https://taiyo-pan.co.jp/>

奥村 透（おくむら・とおる）

有限会社太養パン店代表取締役社長
1960年8月22日生まれ。船乗りになることを目指し東海大学海洋学部航海工学科に進学するが、家業の太養パン店を継ぐために卒業後は東京久我山「アン・ローゼ」、原宿「クラスト&フラワー」、下北沢「つくしや」で修行。1985年に太養パン店に戻る。バックカントリースキーやバイクが趣味で、四季を通して信州の山を楽しむ。



真澄 純米吟醸

あさひ



分類 類／純米吟醸生原酒
醸造蔵 真澄 富士見蔵
杜氏 中野 淳
原材料名 米、米こうじ
アルコール分 17度
米の品種 長野県産「山恵錦」
長野県産「ひとこまち」
精米歩合 55%（全て自社で精米）
酵母 母／七号系自社株
飲み方 冷酒
保存方法 要冷蔵

を食べようとせず、メニューにはないお米を出さなければならぬ有様。辛かったですが、諦めずに毎日フランスパンを焼き続けた結果、少しずつお客様がつき始め、今では太養パンといえばフランスパンというイメージを持って頂けるようになりました。時間はかかったけれど、続けてきて良かったと思います。

コロナ禍のリニューアル

コロナが最大のきっかけでしたが、元々はリビオン(Rebuilding Center Japan)が諏訪に出来た時(2016年)から彼らと「何か一緒にやりたいよね」という話はしてきたんです。僕の代になって当時広まっていたセルフ式に変えたんですが、いつかは以前の姿であった対面式のスタイルに戻したいと思っていました。娘が二人帰ってきて人手も揃ったので、千載一遇のチャンスでしたね。改装するにあたって家族みんなでどんな店にしようか構想したんですが、老舗らしさと新しい感性が組み合わさって本当に良いお店になりました。対面販売になってお客様とのコミュニケーションが増えたんですが、娘二人のお陰でお客様との会話を通じて笑顔が生まれ、お店が明るくなりました。その空気がパンを焼いている現場にも伝わり、前よりもずっと楽しくパンを焼けています。新しい時代が来ている中で、これまでの太養パンの良さを伝えつつ、子供たちには新しいことにどんどん取り組んで行って欲しいです。

Enjoy Winter with ARABASHIRI

ドライフルーツとナッツが詰まったシュトーレン



あらばしりに合わせてご紹介するのは、冬の季節を代表する焼き菓子『シュトーレン』。ドイツを発祥とするクリスマスの定番菓子で、ドライフルーツやナッツが練りこまれ、表面には粉砂糖が雪のようにまぶされています。焼いてから日が経つにつれ、ラム酒やフルーツの香りが生地に馴染んで味わいが深くなるため、12月初旬からクリスマス

にかけて薄くスライスしながら食べる習慣があるそうです。意表を突く組み合わせですが、あらばしりのフレッシュでジューシーな甘味がシュトーレンの凝縮感のある甘味とよく合います。新たなあらばしりの楽しみ方、是非お試しください。



待ち人来る冬

あらかばしり

素

生き物、自然界にずっとあるものにもともと備わっている質、性。ヒトがつくってきたもので心地よいもの。ありのままを感じるもの。飾らないこと。まっすぐなこと。変わらない価値。

あらかばしりとは、まさに飾らない、ありのままの酒の姿。その鮮烈で躍動感溢れる生まれたての味わいをお楽しみください。

富士見蔵杜氏

なかの
中野 淳



例年諏訪蔵で製造していた『あらかばしり』ですが、今季は富士見蔵で行います。真澄の中でもファンの多い商品なので責任感と緊張感を持って臨んでいます。若手中心のメンバーですが、設備も人材も揃っているのでチャレンジ精神を持ってベストを尽くすだけです。世界中が新型コロナウイルスに翻弄されていますが、こうした中でも酒造りが無事できることに感謝しています。

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



あらかばしり特設サイト
arabashiri.jp