

## 白老、新酒蔵開き

我が社、ファイザーの工場の近隣、武豊、半田、常滑は、味噌、醤油、酢、酒の醸造会社が軒を連ねる地域であり、有名なところで味噌とたまりの中定、田楽みそ中利、ミツカン酢、国盛の中埜酒造、ねのひ盛田酒造(ソニーの創始者の実家)、白老の澤田酒造と枚挙にいとまがない。ただ不思議なのは水が命のこの業界、当時は愛知用水もまだ来ず、大きな山なし河川なしの知多半島で醸造業が大いに栄え、江戸初期からしょうゆ、酢の船が江戸との間を行き来したというから不思議でならない。今は昔、この武豊に赴任した際、聞いてみたことがある。答えはこうである。木曾山系の水脈があり岩盤の下に山の恵み、清水をもたらしているとのことである。加えて、最近、頓に地産地消を掲げるお店が多いが、師崎、豊浜漁港からあがる魚貝、ホルスタイン乳牛と黒毛和牛の掛け合わせで発育の早い半田酪農家の育てるブランド牛、知多牛と安城の農作物等、等、なんと豊富な山の幸、海の幸に、この地に住まいするわれわれはいかに感謝せねばならないことか。

さて、話を白老の蔵開きに戻して、毎年2月に蔵開きで新酒がふるまわれる。今年も先輩諸氏と申し合わせて25日(土)に、これに参加した。澤田酒造は武豊とは反対の半島西側に位置する常滑、伊勢湾をまたいで、向かい、津、南にお伊勢さん、北に雪を頂く御在所、伊吹、木曾御岳が海越えに臨める景勝地にある。10年ほど前から名古屋空港がこの海に浮かんでいる。



受付で入場料500円を払い、皆と見学コースの酒蔵に向かう。早速、甘酢っばい麴の香りが部屋中に満ち満ちてくる。5年も通えば慣れたもので1階、2階と歩を進め、仕込みからの工程を見て回る。仕込み樽からプツプツと発行の音が聞こえる。上から覗き込めば、無数の泡が米麴の間をすり抜けふつつと湧き出てくる。その香りにそそられながら奥へと歩を進めると人集りがあり、蔵人だけしか飲めぬ酒が我々を迎えてくれる。ほのかな麴の香りに甘さを乗せてちょっとトロツとした感のあるこれぞ搾りたての絶品である。しばし時を忘れて、杯を重ねる。4、5杯いったであろうか(1杯は20cc程度、小さなおちょこに軽めに注がれた程度か)。「さあ、そろそろ次へ」との声につられて中庭に出る。ここでは20種ばかりの澤田酒造ブランドが楽しめる。秘蔵千年酒、百禄、万寿、千寿白老、千本錦、純米吟醸春うらら等、等、最も高価な秘蔵千年酒はさすが味はまるやかフルーティーであっさりした逸品である。きき酒ができるにはほど遠い技量にて、最も高価なものから順に攻めていく。1巡、2巡、あっという間に時は巡る。中央研、今はラクオリアの佐竹邦夫さんにばったり出会い、同行の皆さんに紹介。ジャスダックに上場し、仕事はうまくいっているようで一安心。

馥郁たる麴の香りに満ち満ちて、はるかに鈴鹿の白き頂きを臨む伊勢湾のほとりの酒蔵で、昔の知己とともに傾ける新酒の味に舌鼓を打ち、漏れ来る日差しに春の気配を感じる。これぞ至福の一時。

今年も、一年、よき酒、よき人との出会いがありそうなそんな気がする。

