

SAKÉ PASSION

芸術の酒、 情熱の蔵

vol.4

木屋正酒造／而今

入手の難しから、
日本酒の三大希少銘柄の
ひとつに数えられる「而今」。
サケパッションのフライング日本酒
プロジェクトのため、フラッグシップの
「而今 宇奈根」をリリースした。
蔵元杜氏の大西唯克氏に、
幻冬舎社長の見城徹が
その味わいを聞く。

大西唯克

木屋正酒造 6代目蔵元杜氏

見城徹

幻冬舎代表取締役社長

この日の対談は麻布十番にある、日本一の鮎仲卸「やま幸」が本拠を發揮する会員制施設「乃南」のカウンターで行われた。「而今 宇奈根」と鮎料理の組み合わせは、兎事にお互いの旨みを際立たせた。

Toru Kenjo

1950年静岡県生まれ。慶應義塾大学卒業後、角川書店を経て、1983年に幻冬舎を設立。五木寛之「大河の一族」、石原慎太郎「弟」などの数々のミリオンセラーを世に出す。「編集者という病い」や「たった一人の熱狂」など自著も多数。

Tadayoshi Onishi

1975年神奈川県生まれ。小2の時に父が母方の木屋正酒造を継ぐことになり、三重県名張市に転居。上智大学理工学部を卒業後、雪印乳業入社。広島酒類総合研究所を経て、2002年に実家に戻る。04年から蔵元と同時に杜氏を兼任。

大西 6年前から他の酒で生酛に挑戦していますが、最初の年は見事に失敗しました笑。私が家業を継いだから、蔵の衛生管理を徹底しました。が、それがかえっていけなかった。蔵つきの乳酸菌まで除菌してしまっただけで、乳酸発酵が起らないかたんだです。汲んだばかりの水も清すぎたため、生酛には5日程度汲み置きした水を使うようにしています。

廃業寸前の酒蔵を自ら杜氏となって再建
大西 木屋正酒造は1818年から続く酒蔵で、代々「高砂」といって仕込んでいた。この宇奈根は生酛仕込みです。なぜこれまで速醸だったかという、再現性が高いから。繊細で雑味がなく、香りがビュアだから而今が好き……と感じられているお客様の期待を裏切るわけにはまいりません。しかし、この宇奈根には、人の努力で乗り越えなければならぬ不安定な要素を散らして加えることで、単なる農産物ではない、ひとつの作品に近づけることができるのではないかと考えました。作品であれば、年ごとに多少の違いがあっても当然ですから。

見城 作品だけに、苦勞も多そうだ。
大西 6年前から他の酒で生酛に挑戦していますが、最初の年は見事に失敗しました笑。私が家業を継いだから、蔵の衛生管理を徹底しました。が、それがかえっていけなかった。蔵つきの乳酸菌まで除菌してしまっただけで、乳酸発酵が起らないかたんだです。汲んだばかりの水も清すぎたため、生酛には5日程度汲み置きした水を使うようにしています。

見城 それを大西君が立て直したんですか？
大西 酒類総合研究所時代の恩師である宇都宮仁さんというメンターに恵まれたこと、「十四代」の高木昭統（現・辰五郎）さんという先輩の存在が大きかったと思います。当時、うちの酒は熟練の但馬杜氏が造っていましたが、昔ながらの職人気質で科学的な裏付けがない。僕は大学で機械工学を学んだ根っからの理系人間なので、アバウトだったり論理的に説明できないものどかしくて仕方ないんですよ。結局、実家に戻って2年後の2004年から自分が杜氏として酒造り

単なる農産物加工品ではない ひとつの作品に仕上げたかった——大西

見城 新しい酒を造ったそうです。
大西 はい、而今の現行ラインナップで頂点となる「而今きもと純米大吟醸 宇奈根」です。見城 而今の他の酒とはどう違うわけですか？
大西 ひとつは地元名張でも最上の酒米を産むとされる、美旗地区の山田錦を使っていること。ここは昔からの稲作地帯で、日照時間が長いうえに水が冷たく

風通しがよい。また栄養豊富な粘土質土壌です。有名な兵庫県の東条や吉川と比べてもひけをとれません。
見城 日本酒もようやく原料の米を語る時代になってきたんですね。ワインだとブドウ品種やそれに適したテロワールの話は当然だけど、日本酒は米やテロワールの話がなかなか話題にならなかったから。
大西 このプロジェクトの前からヴァンパッションを通じて海外への輸出をしていた縁で、同杜社長の川上さんらとブルゴーニュの生産者を訪ねたことがありました。すると、彼らが話す言葉がすべてボエムなんです。私たちがブドウ畑に連れて行き、その年の作柄やテロワールの話をします。これが日本酒業界の集まりだと、機械や設備の話ばかりでぜんぜん夢がない。私たちがもつと田圃の話やその年の米の状態などを話さなくてはならないと思いました。
見城 日本酒もやっぱりテロワールなんです。
大西 そう思います。従来のフラッグシップ「而今名張」も地元の米を使っていますが、速醸

をすることになりました。
見城 昔の日本酒の蔵は、蔵元と杜氏は別々だったイメージがありますね。杜氏になってどんな改革を？

大西 大手食品会社に勤めていた時に叩き込まれた衛生管理を蔵でも実践しました。そして酒類総研で学んだ理論をもとに、40パーセント精米した山田錦でタンク1本分の大吟醸を仕込み、それを全国新酒鑑評会に出したところ……。

見城 金賞を受賞した。それがのちの而今というわけか！
大西 はい。28歳の若造が初めて

て仕込んだ大吟醸が金賞をとったと話題になり、日本酒マニアの間でじわじわと名前が浸透していったんです。

日本酒業界の革命児が日本酒の未来を変える

見城 而今と名付けたこと自体がすごい。そのネーミングセンスに造り手のポテンシャルを感じます。

大西 名付け親は母なんです。鎌倉時代初期の禅僧、道元が唱えた「今、この一瞬」を指す言葉だそうで、現在のベストを尽くし、酒造りの一瞬一瞬に全霊

相反する要素が高次元でひとつに
これは日本酒のアウフヘーベンだ——見城

を傾ける」という信念を込めています。
見城 それで「宇奈根」というのは？

大西 酒蔵の近くに名張の総領守社として宇治・富志・福神社という社がありま。その主祭神を宇奈根命とい。水と穀物の神様。酒造りの根幹となる水と米を司ることから、この名前をいただきました。地域固有の名前を用いれば、世界中の人がもつ

と名張に関心を持つてくれるだろうという目論見もあります。
見城 これは大西という革命児によるイノベーションなんですね。出版はかつて比べてもはや風前の灯の産業だけど、日本酒は今まだなかなか日の目を見ずについて、ようやくいい時代がやってきた。

大西 ありがとうございます。いいます。ただ、そうはいっても今はワインをはじめていろいろなお酒を飲みますから、10年前と比較して日本酒全体の総売り上げは23%も落ちているんですよ。どこの酒蔵もどう生き残っていくかが喫緊の課題です。一方、輸出は3倍に増えているので、これからは海外市場を見据えながら、ワインとの競合にも備えていかなければなりません。そうしたことから、もともとフライングワインのプロモーションに精通しているヴァンパッションとタッグを組み、このサケパッションのプロジェクトに参加したわけなんです。

見城 どこでどう折り合いをつけてるのかわからないけど、大西君はバランスがいい。野心がありながら謙虚。これだけ成功すれば傲慢さも出てくるだろうに……。

大西 とんでもないです。一時は品質にこだわらず、怒鳴りつけた社員が辞めてしまい、僕ひとり酒を造っていた時期もあるんですよ。だから、これからの不安は消えません。うちにはふたりの息子がいますが、確固たるものを残して、次の世代に渡したいですね。
見城 恐怖と不安が人を駆り立てるんですよ。

木屋正酒造



江戸時代後期の1818年（文政元年）、現在の三重県名張市に創業。名張は四方を山に囲まれる河川最上流域に位置し、豊富な水が豊富な地。飛鳥時代に聖徳太子が最上の田畑を先見し旗を立てたという伝承に由来する「美旗地区」など最上の稲作地として知られる。木屋正酒造は、もとは材木商を営み、屋号はそれに因り。創業から続く代々の銘柄の「高砂」は能の演目によ来。能を大成させた観阿弥がこの地方出身との伝承が残る。転機は2002年。雪印乳業での研究職を経て、広島の酒類総合研究所で酒造りを学んだ大西唯克氏が実家に戻ると、廃業寸前の危機的状態に直面。そこで、祖父の代からの杜氏から酒造りを受け継ぎ、自らの手で仕込んだ大吟醸を'05年の全国新酒鑑評会に出品したところ、見事に金賞を受賞。これを「而今」と名付けて発売すると徐々に噂が広まり、今日、最も人手困難な銘柄のひとつとなった。「高砂」も創業200周年の'18年にリニューアル。'23年には建築家・緒方慎一郎氏とともに酒蔵の中に酒房、食堂、台所、宿坊からなる「ゲストハウス」を完成させ、'26年には更なる品質向上のため、観治町新蔵を立ち上げた。

二律背反を乗り越えた
日本酒のアウフヘーベン

大西 それで見城さん、宇奈根を飲んでいただいていたかがですか？

見城 鮮やかなのに複雑で、キレがあるのにコクもある。相反する要素を両立したお酒ですね。今日は「やま辛」の鮎料理を着に、ラモネの特級白「バトル・モンラッシュ」と「而今 宇奈根」を比べながら味わっているけど、ラモネを喰っちゃうくらい、こちらのほうが断然相性がいい。

大西 ありがとうございます。見城さんにそう言っていたけると本当に嬉しいです。特に生造りの酒だと難しいのですが、

旨みが濃厚だけれど重くならず、むしろ軽やかに感じられる。そんな相反する感覚を両立する酒造りには、まさに僕の大切なテーマになっています。

見城 まさにアウフヘーベンですね。これはドイツの哲学者フーコーの「ヘーゲルが提唱した概念で、日本語では「止揚」と訳されるけど、矛盾や対立をもつ二項をより高い次元でひとつにまとめあげることという。それを日本酒で実現しているんだからすごいと思うな。

大西 昔はもつと自己顕示欲の強い酒で、やたら尖ってたと思います(笑)。

見城 以前、映画監督のフランシス・フォード・コッポラに会った時、「最近では映画をつくらず、もっぱらカリフォルニアでワイン造りに熱心な様子ですけど、どうしてですか？」と聞いたことがありました。そしたら「コッポラはこう答えた。『ワインは映画よりもはるかに人生を映しだす』と。日本酒造りも同じですね。この「而今 宇奈根」は大西君の人生そのものを鮮明に映しだしていると思いますよ。」

而今の純粹さと気品はそのままに
生酛でしか表せない極味を与える



而今 宇奈根

而今のリリース20周年を記念して誕生。地元名産の美旗地区で契約農家により栽培された山田錦を酒米として使用。他の而今は遠慮なく酒母造りを行うが、この宇奈根は手間のかかる生酛仕込み。生酛でしか表せない微生物の活動により育まれた「極味」を追い求めた結果と大西氏は言う。ワインに例えるならグラン・クリュの「ミュージニ」。究極のエレガンスのなかに一本明確な芯が通る。而今のフラッグシップである。700ml オープン価格