

「一粒一粒に心を込めて」

吉崎市立郷ノ浦中学校 三年 横山 力蔵

僕の家は、この吉崎で代々酒造りを営んでいます。杜氏の高齢化や大手企業の参入により、十年ほど酒造りをやめていた時期もありました。父の代になり、三年ほど前、酒造りを再開しました。

僕も時々、父の酒蔵に行って、酒造りの手伝いをしています。酒造りの手伝いと言っても、お酒を造るために必要な道具をきれいに洗ったり、お酒のラベルを貼る作業です。

しかし、中一の夏休み、この作業以外に僕にでもできることはないか、父に頼んで手伝わせてもらうことにしました。

それは、麹室という室温三十五度の蒸し暑い部屋に入って、水分をあまり含んでいないパサパサ乾燥したお米を台の上に広げてほぐしていく作業です。このお米は、事前に水で洗米し、適温に冷ましてあったものです。お米同士が固まらないように丁寧に丁寧に、何度も手

でパラパラとほぐして、均一に広げていきま
す。
「お酒を造る作業は手を抜くとお酒の味にも
影響するんだよ。」
と、父から聞かされ、慎重に行いました。麴
菌の働きで、ほぐしていくにつれてどんどん
手触りが柔らかくなってきました。デンプンが
糖化していくからだよ。作業をしてい
るうちに、酒造りにとってお米がどれだけ大
切なものなのか、指の先から伝わってくるよ
うでした。ふと「そもそも酒造りをするため
のお米は、壱岐の島で作られたものだろうか
という疑問がわいてきました。そこで、作業
が終わった後、父に尋ねてみました。すると、
「お米は、その土地、その土地で気候や水も
違うから、味や種類もたくさんあり、この壱
岐で自分たちで一から米作りをする場合もあ
るけど、ほとんどが全国からお米を買って、
そのお米で酒造りをしているんだよ。」
と話してくれました。僕の家蔵では、山田

錦という銘柄の米を使っています。それも等級の高いものしか使用しないため、壱岐のお米だけでは量が足りず、福岡などで生産されたお米を使っているそうです。

その時、壱岐でも山田錦を作っていると聞き、田植えと稲刈りを手伝わせてもらうことにしました。初めての田植えは、ガラガラとした太陽が照りつけるなかで行われました。水田の水の冷たさや泥の中に足が溶け込むような感じに触れ、新鮮で楽しさを感じました。しかし、それも最初の頃だけでした。たんぼ人腰が痛くなり、何度も休憩をしたにも関わらず、終わった後はクタクタでした。

さらに、稲刈りの日。残暑が厳しく、暑さに悩まされながらの作業でした。機械で刈り取った後に残った稲穂を刈り取り、落ちている大事な稲穂を拾い集めたりしました。この拾い集める作業は案外時間がかかる地味な作業ですが、壱岐では山田錦が貴重であるため、とても大切な作業だったと思います。

僕は、この米作りを通して、農家の方々が、
一年間、一生懸命に一粒一粒のお米に愛情を
持って作ってくださっていることを感じまし
た。

お米は、僕たちの毎日の食事に欠かせない
食べ物であり、また、父たちが造っている酒
造りも欠かせない原料でもあります。当たり
前のように身近にあるものだと思っていまし
た。しかし、届けられるまでには、たくさん
の人々の苦労があることを知りました。だか

ら僕は、今まで以上に、お米を味わって食べ
るようになりました。そして、父の酒造りの
手伝いをする時も、今まで以上に一粒一粒、
気持ちを含めて、大事に丁寧に扱うようにな
りました。

これからも、日々、農家の方々への感謝の
気持ちをお米を大切に味わって、い
きたいと思えます。そして、一粒一粒に愛情
の詰まったお米で酒造りをしていきたいです。