

何十本でもいい、「山古志」の灯をともし続けよう

不屈の魂 新酒に込め

「協力したい」全国から注文殺到

春
よ

題字は長島忠美・山古志村長

新しい県産酒造米「一本ノ」が10年前に誕生した時、「このコメで今までにない酒を造りたい」と思いを巡らせた杜氏がいた。

「越後野積杜氏」として半世紀にわたり、数々の名酒を生み出してきた長岡市の吉井民夫さん（79）。熱い視線を向けたのは山古志村だった。昼と夜の気温差が10度以上にもなる山間部の気候は、良質の酒造米を生み出す。そこで低農薬栽培し、天日干しに仕上げたコメで酒を造れたら……。夢は一気に膨らんだ。

だが、越冬する害虫が集まりやすい山間地での低農薬栽培は難しい。日本酒ブームも過ぎつつある中、手間がかかり、利益も少ない酒米作りは農家にとっては冒険すぎた。

吉井さんの申し出に、山古志村種芋原（たなすはら）でコメを作る農協職員の佐々木道夫さん（54）も、いったんは断った。が、「二人で村の新しい名物を作ろう」と訴え続ける吉井さんの熱意が、難しい栽培に挑戦してみたいという作り手の本能に火をつけた。佐々木さんら三軒の棚田農家がコメ作りに応じた。

新潟名酒の代名詞“淡麗辛口”とは一線を画す、口当たりまるやかな吟醸酒『山古志』は、杜氏と農家の二人三脚で完成した。

それから七年。知る人ぞ知る名酒『山古志』を生み出した長岡市横枕町の清酒酒造元「お福酒造」は、中越地震で大きな痛手を受けた。蔵は村へ入る山道のふもとにある。11月初旬、蔵の復旧作業を指揮していた吉井さんは、訪ねてきた佐々木さんの姿を見つけ、思わず駆け寄って手を握った。

「来春は村でコメを作られんかもしれん……。消え入りそうな声でつぶやく佐々木さんに、吉井さんは掛け言葉が見つからなかった。村の山腹に緩やかに続く美しい棚田は、震度6強の激震で泥沼と化した。長い沈黙の後、ようやく声を掛けた。「何十本でも何百本でもいい。『山古志』の灯をともし続けよう。それは自分への呼び掛けでも合った。

中越地方に遅い初雪が舞った日、吉井さんは長岡ニュータウンの仮設住宅に佐々木さんを訪ねた。

吉井さんのもとには震災後、「復興に協力したい」という全国の酒店から、『山古志』の注文が殺到していた。村の店でしか売られていなかった酒が、全国の酒店に出荷された。売上金の中から現金書留で義援金を送ってくれる店主もいた。

山古志の酒を待つ人が全国にいると知って、佐々木さんの気持ちは固まった。「コメ作りはおれたちの生きがい。コメを作らねば、村は死んでしまう」。もう一度、コメを作ろうと決めた。

吉井さんは被災を免れた「一本ノ」を集め、新酒の仕込みの準備を始めた。たくさんは造れないが、震災にへこたれず、村は必ず立ち上がる。そんな村人たちの心意気が伝わる酒にしたいと思っている。

越後野積杜氏で名酒「山古志」の生みの親 吉井 民夫さん 79（長岡市）
低農薬栽培で酒造米を作る棚田農家 佐々木 道夫さん 54（山古志村）

（読賣新聞 2005年1月7日）