

「巻頭特集」純米酒「若杯者」を醸し、地域の未来を盛り上げる

今年の若者の味、完成間近！ 若杯者プロジェクト

日本酒造りに欠かせない米。その原料となるコシヒカリを植え、雑草を除き、稲を刈る。収穫した米は洗い、蒸し上げ、麹菌をまぶし、日本酒の主原料の一つである麹米を造る。若杯者プロジェクト実行委員会や蔵元の指導のもと作業に勤しむのは、大学生を中心とした20歳前後の若者だ。成人の日の乾杯を目指し、寝ずの番で麹米をこしらえる若輩者たちを訪ねた。

麹菌の白い菌糸が飛び出す破精(はぜ)がびっしり



社会人の背中を追いかけ 酒造りを通じて交流する

厚さ10センチほどもある重い二重扉を開けて、麹室に入る。30℃以上に保たれた真夏のような室内には、保温中の麹が鎮座していた。幾重にも重ねた綿布の下から現れたのは、白い菌糸をまとった無農薬のコシヒカリだ。

「甘い！」。麹を一粒食べたプロジェクト参加者の若者が目を見開いて驚き、頬を緩ませる。米のデンプンを取り込んだ麹菌の糖化が、上手に進んだ証だ。麹を手作業で集め、自然冷却によって麹菌の活動を止める



専門の道具を扱えるのも希少な体験だ。木製の「ぶんじ」で麹を崩し、手ではくして温度のばらつきを調整する

よう、速やかに麹室外の枯らし場へと運び出す。酒造りで最も重要とされる、麹米の完成まであと少しだ。

20歳前後の若者が中心となって純米酒「若杯者」を醸す、若杯者プロジェクト。大阪の酒販店が企画した「19歳の酒プロジェクト」にヒントを得て2014年に始まり、今年で4期目を迎える。春の田植え、夏の除草作業とバーベキュー、秋の稲刈り、冬の仕込みを経て、翌年3月頃に乾杯式の開催という楽しいスケジュールだ。

企画・運営にあたるのは、地元で働く20〜50歳代の実行委員10人ほど。発起人の中島阿児さんは「19歳の酒プロジェクト」を知り、耕作放棄地の利用促進策の一つとして若杯者プロジェクトを提案する。当時は交流がなかった地元の酒蔵3社のうち、鳥濱酒造株式会社の小堀安彦社長は、実行委員の知人と同期。心強いバックアップを得て、若者たちは地元愛を胸に動き出した。「蔵元だけで

時間おきに通り続ける。麹米が完成したのは、翌29日の11時。麹菌の繁殖を止めるために冷却し、この日は解散となった。

なった。

13人の参加者が鳥濱酒蔵に集まったのは、15時。しかし、麹がわずかに低温だったため、目標温度の35℃に達するまで待機を余儀なくされた。たった2℃の差だが、目標温度で作業をしないと、次の工程に支障が出てしまうのだ。なかなか思い通りにいかないが、自然の力を借りる酒造りのおもしろいところ。学びの要素は十分だ。

17時30分、ようやく麹室に入った参加者は、盛った麹を崩して塊をほぐし、均な再発酵を促した。作業を終えるといつたん酒蔵から離れ、農家民宿へ移る。1時間おきに温度を計測するため、2人ずつで麹室へ通いながら、夕飯を兼ねた懇親会に突入した。生物学を専攻する学生がサメの豆知識を披露したり、オヤジギャグについて熱く語る人がいたり

と、終始和やかな雰囲気があったよう。麹は順調に温度を上げ、24時には40℃に到達。通気性を上げて麹の表面を乾燥させ、菌糸が米の内部に食い込むようにしたのち、朝までは2



若杯者プロジェクトの参加対象は当初19歳のみだったが、現在では酒造りに興味がある社会人も参加できる。泥や稲、麹、お猪口つくりのための陶芸などに触れると、きっと五感が刺激されるはず



泥んこで田んぼに入るのも貴重な経験。パワーあふれる若者同士、活動を通じて心を通わせる

酒造りを経験した参加者の中から、将来、発酵系の仕事を目指す人が出てきたらおもしろいですね



鳥濱酒造株式会社 社長 若杯者プロジェクトの仕込み監督 小堀安彦さん

31歳で故郷の若狭町に戻り、紆余曲折を経て自ら酒を造る。蔵元社長14年のキャリアを生かし、若者たちをサポート

酒蔵の設備を貸し出し、プロジェクトに全面協力する小堀社長は、緊急事態に備え、神経を集中して作業にあたっていった。合間に実行委員会にはエールを、学生にはアドバイスを送る。「プロジェクトで使用する原料米の量は、約100キロと少なめです。あえて量を絞ったこだわりの純米酒にするよう助言しました。でき上がりは、100〜200リットルぐらい。私たちが醸す酒「加茂米」が甘口なのに対し、「若杯者」は濃厚辛口。コシヒカリは酒米ではないので、わずかに雑味が残ります。若者ならではの風味と感じてもらえれば」。「若杯者」は毎年12月中旬までに仕込みを終え、下旬に搾り、成人の日に販売



中には職人気質な学生も

なく、生産者や陶芸家、紙すき職人、漁師など地元で活躍するカッコいい大人の背中を若者に見せたい。将来一緒に頑張って地元を盛り上げ、地域課題に取り組みたら最高だと考えました」。そんな実行委員長柴田叔之さんの熱い思いに感化されたのは、参加者の多くを占める福井県立大学生。同プロジェクトに新入生を呼び込む広報役を担うまでになった。

「筋縄ではいかない 手造りの酒の魅力

今年5月の田植えから秋の稲刈りまでは順調に進んだが、10月28日に開催された「麹米づくり&農家民泊2017」は、やや波乱のスタートと

を開始する。年ごとに変わる味を心待ちにするファンは多い。

国の登録有形文化財でもある酒蔵で、日頃は部外者の立ち入りを拒む麹室に入り、深夜に麹を愛でるのは稀有な体験だ。「若杯者」から生まれるために花開く日を心待ちにしたい。

酒造りはもちろん、地域の人々との交流に興味があって参加を決めました

学年を超えた交流ができると思い、参加しました。プロジェクト自体は1年生のときから知っていました

福井県立大学は、地域密着型の大学。だからこそ、若狭地域の人々とのつながりたいと思います。こんなにマメな温度管理をしなければならぬのは驚きでした



福井県立大学3年生の木下起希(たつき)さん(左)は、2年生からプロジェクトに関わっていたが、10月の麹米づくりは初参加。昨年(一部)しか参加できなかったため、今回の開催を心待ちにしていた。福井県立大学2年生の松本凜さん(中)と、相野(かやの)ゆき美さん(右)は、プロジェクトに参加する先輩に勧誘されて仲間入り。来年の乾杯式を楽しみにしている



日頃はオヤジギャグばかりをいうユニークな柴田叔之委員長だが、麹室に入れば一転、まじめな表情で学生を指導する

文・写真/成清陽 写真提供/若杯者プロジェクト実行委員会 デザイン/Beanstalk 白石純也

30歳代が中心となって活動する若杯者プロジェクト実行委員会。委員長の柴田叔之さん(左)は建築会社勤務、発起人の中島阿児さん(左から2人目)は小浜の古刹・明通寺の寺務員など、メンバーの職種はさまざま

元気いっぱいいな若者が
酒造りを通じて育む地域との絆

麹の温度が35℃に到達し、温度の均一化と管理をしやすいするため箱に移し替える。「米の量が少ないから、手早く取りかかろう」という小堀社長の指導のもと、麹をほぐしていく。学生からは「麹が寒い寒いいうてるよ〜」と声が上がった

