

この人にきく②

嶋 悌司さん (財団法人「こしじ水と緑の会」理事)

豊かな風土のなかでこそいい酒が育つ

編 集 部

銘酒「久保田」を生んだ嶋悌司さんは、卓越した酒造技術者であると同時に真摯な自然愛好家です。嶋さんの哲学は「緑豊かな風土のなかでこそいい酒が育つ。酒は人の心の代名詞だ」というところにあるようです。新潟の酒の品質改良に尽くしてこられた嶋さんをお訪ねしました。

世界大恐慌の大変な時代に生まれた

昭和四年(1929年)新発田市で生まれました。今から考えると大変な時代に生まれたものですね。アメリカのウォール街から始まった世界大恐慌の年なんです。それで小学校に入学したのが昭和十一年、これは2・26事件が起きた年です。二年生のときに盧溝橋事

件、六年生の十二月に太平洋戦争が始まって、中学校(旧制・県立新発田中学校)四年生の夏に終戦です。

父親は教員だったのですが、兄弟が七人もいましたので、中等学校まではみんな出してやるけれどもその上は授業料のいらない学校なら行ってもいいと……つまり軍の学校とか、通信講習所というのがあったし、気象台関係の学校もありましたね。そのうち戦争が終りました。当時いちばん上の兄が国鉄(現JR)に勤めていたものですから、おれも国鉄にでも入ればいいんだらうと思っていました。ですから、五年生の二期頃から受験する者を対象にした補習というのがありましたけれども、私は上級学校へ行く気がないから受けていませんでした。そしたらたぶん今頃でしょうか、



嶋 倂 司さん

1929年 新潟県新発田市生まれ

元 新潟県醸造試験場長

株式会社朝日酒造・専務

「こしじ水と緑の会」 理事

一月の半ば過ぎです。兄が、自分は中学校(旧制)しか出なかつたがこれからはそれじゃ駄目だ、なんとか奨学金でももらつて上の学校へ行く方法はないかというのですね。父親はその前に亡くなつていました。たまたま函館の水産専門学校(現北海道大学)へ行くという同級の友人に誘われましてね、魚獲りが好きでしたから、じゃそこへ行こうかと決めました。そしたら母親が、巫女に聞いたら北へ行くと病気になるから北海道は駄目だというのですね。なにしろ食糧難の時代で父親の退職金はヤミ米一俵半くらいで終わつていますよ。そのとき二番目の兄はまだ軍隊から帰つてなかつたし、飛行機の整備兵だつた三番目の兄は戻つてはきたけど

職が決まつてなかつたから当てにはできない、そんな時代でした。それで考えたのです。とにかく「農」というのが付いているところであれば喰えるだろうと。いろいろ事情はあつたのですが、結局、宇都宮農林専門学校(現宇都宮大学の農芸化学科)に入りました。農芸化学つてというのは、農作物を作る土壌とか肥料とか、できたものを加工していくこととかに関わつての研究をする学問です。まあ、化学が好きだつたし、生物も嫌いじゃなかつたから……。

県の醸造試験場に就職

卒業しましたけど就職口なかなかつたんですよ。一つだけ札がぶら下がつてんでそれにしようかなと思つて先生の所へ行つたら、誰も行き手がないつていうんです。宇都宮市の郊外で薩摩芋のアメを作つていた小さな会社でした。で、そこへ行つたら四月から来いという話だから、決まつたと思つて、一旦新潟に帰りました。そしたら追いかけて、理由はわからないんだけども来るにおよばずという連絡なんです。先生の話では、そのアメ屋は娘の婿を探していて婿になるやつでなければだめだというのですね。先生も、だいたい

お前は婿になる型でないから、だめだろうと、そういうことになったんですよ。そのアメ会社っていうのは、その後でつかくなりまして……今は一部上場の会社になっっています。

行く所もなく家であらうしてたら、新制中学校の先生に来てくれという話がありましたね、親が教員だったから教員は嫌いだっただけ……行く所がないからなりました。今は新発田市になっていますがK中学です。四月から十月まで勤めたことになっています。そうこうして十月になったら、県の醸造試験場で一人採用するからどうだという話がありました。で、試験を受けに行きましたら大勢来ていましたね。専門的な問題とあと憲法とかそういう一般的な問題だったと思うんですが、なんとか書きました。受かった人には電報をやるから明日また来なさいということだったけど、どうせだめだろうと思つて、終つてから今の新潟三越の所にあつた小林映画劇場に入つて「カルメン故郷に帰る」つていう映画を観て帰りました。そうして家に着いてみると明日九時までに来いという電報が来ていたんです。翌日行つたら、県の人事課に連れていかれて口頭試験を受けて、採用されました。

醸造試験場つて所は昭和五年にできたんですが、戦中は兵隊にとられたりで、戦争が終つたばかりでしたから職員は四人くらいの職場でした。まあ、実験や研究など大してできるわけのないような状況でしたね。ただ、酒造りの出稼ぎに行く人たちが新潟県は多いのですけれども、その人たちの教育、訓練というのも目的になつていまして、そういう人たちに講義なんかしていました。いわゆる越後杜氏という人たちが全国の酒屋へ千人を超えるくらい行つていましたからね。

新潟の酒の品質改良に取り組み

その頃新潟の酒は売れなかつたのですよ。酒造組合なんかも古町の綺麗どころを連れて東京へ宣伝に行くとかしたのだけれど、もう大手の流通業界が占領していて食い込めない。たとえばホテルができるということ、できる前から何処どこの酒を使うということが決まっています。新潟市内の一流料亭なんかでも新潟の酒を使つていなかった。すべて灘、伏見それに秋田の酒でしたね。

そうやっていて、昭和の四十年代に入った頃でしようかね。宇都宮で私と同級だった男でその後東北大学

農学部の教授になっていた友人がいました。彼とは仲がよかったので私が仙台に行ったり、向こうから来たりして付き合いをしていたのですが、専門は栄養学なんだけれども、彼が言うのです。日本人の栄養というのは戦後ひどく変わってきた。学校給食のメニューを見てもずいぶん片仮名が多くなっている。蛋白質と脂肪の摂取が増えて高カロリーになっていて、糖尿病や肥満が問題になっている。だからそれを考えた酒づくりをやらんとだめなんでないかって。確かに飲み屋に行つて考えてみると、やっぱり酒の肴が昔と違つているんですね。昔は冷ヤッコとかナマス、たとかだったんだけど、今は魚や肉ですから……これは考えなければいかん、と思いました。戦後は酒が甘かつたんです。それは……疲れたときに甘いものがあるでしょう。飢えに近い状況では甘いのが求められるんですね。それに、戦争中に酒が配給になつたものだからそれが酒飲みの底辺を拡大したといわれているんです。だいたい喫茶店なんかでも、前はコーヒーに砂糖を入れない人はなかつた、それが今は全然砂糖なんか入れないで飲む人が増えていきますでしょ。そういう状況をみて、やっぱり酒も辛くないといけないなと思ひました。

辛口といえば、「越の寒梅」は戦後に復活したときから辛口でした。さっぱりした酒でしたが、その頃は少なくとも新潟では売れなかつたんです。もうひとつ「麒麟山」が辛かつたんですね。まあそれはとにかく、食べ物も変わつているんだから……ナマスどころか今はカツで酒飲むようになってるんだから、当然酒も変わらなけりやいかんのだと……ということ、酒の辛口化を進めたんです。たとえば味噌汁と吸い物では、味噌汁は味がいろいろありますけれども吸い物はあっさりしているでしょう。その吸い物みたいに、酒もいわゆる辛口淡麗に変えていく——「寒梅」型にしなけりやならん、そう考えていろいろと実験をやりました。そしてその結果を酒屋さんに勧めました。それでうまくいった例が「**張鶴**」です。「**八海山**」もそうでしたね。だんだんそれが解つて、新潟の酒の多くが淡麗型に変わりました。それで全国的に新潟の酒は大体こうだと固まつたんです。鹿児島や宮崎、長崎、福岡など昔から焼酎を飲んでいた九州でも新潟の酒は口に合うのですね。鹿児島島の天文館通りなどへ行つてみると、あそこはもう新潟の酒ばかりですよ。ですから今では新潟の酒は、全体でいうとまた七パーセントくらいのシエ

アですけど、純米酒や吟醸など高級酒のシエアでは灘や伏見と肩を並べています。

酒造りの現場で思い通りの酒を

朝日酒造(長岡市)の常務で工場長をやっていた、私の学校の先輩が亡くなって、前から代わりに来てくれといわれていました。それで定年前だったけど試験場を辞めて朝日酒造に行きました。「メ張鶴」や「八海山」が売れるようになると、どうもその分「朝日山」のシエアが下がるということなので、朝日酒造も切り替えたいということだったのです。行ったらそういう話だったんですけど、行つたばかりですから、そういわれても機械や設備がどうなっているかわかりませんから困つたですね。でも社長はすぐ造りたいっていうんです。困つたけれども、「やれ」と言われたら、エンジンアツていうのはやれなけりゃだめなんですね。それで主な従業員をグループに分けて、村上などあちこちの酒造会社へ見学にやりました。そしたら帰ってきて、どうも俺たちのやり方はおかしいわい、態勢を変えなけりゃならん、というのです。設備も規模は大きいくせにこれこれの設備がないとか、いろいろ気が付くわけです。

で、社長にも出してもらつて報告会をやりました。それで、最初の年は間に合わなかつたけど翌年から毎年設備を変え、したがつて働き方も変わつてきました。

今の新しい設備は、コンピュータがついていて機械がほとんど仕事するようになっています。けれども肝心のところは機械にやらせてはいけない……私はそう考えています。ですからその部分は外しちゃつて、大事な所は人間がやるということで、条件を整えてやっています。たとえば職業訓練校では一応のマニユアルを学ぶでしょう。ですけど職人つてのはそれだけじゃだめなんです。技を身に付けるには感性を研ぎ澄まさないといけない、感覚でとらえなければならぬんです。自分で考えて、感じ取つて、それが自分のやることとどうつながるかなんだと。だから会社では、それをうんと言つて、自分の考えを出し合つて討論するというふうに住組んできました。そうしないと伸びないんですよ。社長からも思うようにやつてくれと言われましたから……。

そうやって今の「久保田」ができたんです。それからね、今の社長といつしよに北海道から鹿児島まで全国売りにも行きましたよ。ただし、注文もしてこないの

に買ってくださいなんて売り込みはしない。ほしいと言つてくるところへそれだけ造つて送る。安売りはしない。今でもそうやっています。

緑豊かな風土の中でこそいい酒は育つ

最初に行つたときから、工場の周辺の自然環境を整えるということを大事にしなればと思つていました。ここの研究所の総会か何かに呼ばれて話したことがありました(注)、そのとき「自然を守る」財団の準備会に取り組み始めたつて話しましたね。今それが、財団法人「こしじ水と緑の会」という会になつて実現しています。自然環境をしっかりと守るということを会社の基本姿勢にすえましてね、朝日酒造が、いつてみればスポンサーになつて作つたものです。地域の自然保護の研究や活動をやっているグループや個人の研究者に、毎年補助をするということをやっています。社長も、工場のある所を環境豊かな地域にしたいと、会社の施設を使つてお茶会やコンサートを催したりしています。つまりそういう風土のなかでこそいい酒が育つんだという、それをこの企業の理念にしよう……ということです。たとえば、あそこは汚い煙を出していると

か、水を汚しているとか、離れていけばわからないですよ。だけど、この酒はああいいうすばらしい環境で造られた酒だからおれはファンなんだと、そう言つて飲んでくれないければおもしろくないですから……。

九条の会にも関わつていますけども、戦時中に特攻隊なんかね、恩賜の酒つて、アルコールいっぱい入れた不味い酒だつたと思ひますけどね、飲まされて死んでいったでしょう。泣きながら飲んで、泣きながら死んでも、それは自然の美しさを見て酒を飲みながら、わが心をきれいにする、そういうものだと思つんです。「悲しい酒」つて、ひばりが歌つて有名になつた演歌があります。だけど悲しい酒なんてあるわけがない。それは悲しい心を歌つたもので、酒と心は同義語で使われているんですよ。酒はやつぱり平和ななかで味わうべきものなのです。

(記録Ⅱ小坂邦男、文責Ⅱ片岡弘)

注 第14回総会で鳴俤司さんに「虫と酒と子ども」と題した記念

講演をしていただいています。概要は「にいがたの教育情報」

52号(97・12)に掲載されています。