2024年3月28日(木) 週報第1689号

ROTARY INTERNATIONAL
大洗
OARAI ROTARY CLUB

ゴードン R. マッキナリー　RI会長テーマ
「世界に希望を生み出そう」

2820地区スローガン
「まちを磨けば、あなたが輝き、世界を彩る」
大久保　博之ガバナー

「ロータリーを楽しもう‼」
大洗RC会長のテーマ

2023～2024年度　会長　小野瀬 勝義　幹事　飛田 幸男

前会の例会報告

第2376回例会 3月 7日（木）

於・株式会社月の井酒造店　16：00～

職　場　訪　問

★訪問先会社“株式会社月の井酒造店”様よりご説明
月の井酒造店　8代目蔵元　坂本直彦様

茨城県大洗町の岩礁に，太平洋の荒波を浴びながら建つ鳥居があります．「神磯の鳥居」と称され，平安時代に二人の神さまが降り立ったと伝えられています．月の井酒造店は，その神磯の鳥居からほど近い地で，慶応元年（1865年），日本酒の酒蔵として創業いたしました．「松前屋」の称号で酒造りをはじめ，ほどなく，中秋の名月の光を受けた波頭が金波，銀波に輝く美しさにあやかり，「月の井」と名付けられました．以来150年間超，港町として栄えた大洗で，ときに漁船の出船入船の欠かせない祝いの酒として，ときに人をよび，食べ物をよぶ喜びの酒として，そして１日の疲れを癒すやさしさの酒として，飲みつがれてまいりました．日本酒は，自然の恵みである米と水を原料とし，微生物の発酵によって生みだされます．一見シンプルに思えますが，生産工程は多様かつ繊細．わずかな変化がお酒の仕上がりに大きな影響を与えます．そのため現代の酒造りにおいては，事前に目指すお酒の味や香りを決め，生産工程を緻密に組み立てる酒質設計が最重要とされています．月の井酒造店では，この現代の常識である酒質設計をおこないません．ワインの世界に，「その土地の味」を意味するテロワールという言葉があります．畑によって生じる味わいや品質の違いをその土地の個性と捉え，おいしさを語る上で重要なキーワードとなっています．また，野菜はハウスなどの施設栽培よりも，青空の下で旬に合わせて育てる露地栽培の方が味がよいとされています．自然と向き合いながら思いのままに育った方が，旨味が出やすいといわれているのです．その土地の個性をいかし，自然の持つ力を存分に発揮させることが，素材本来の味にもっとも近づく．それは日本酒も同じだと私たちは考えます．太平洋に面した温暖な気候．ミネラルの豊富な中硬水．大洗という環境で，厳選された米を十分に溶かしきり，微生物たちに命の限りに発酵し切らせる．温度コントロールもせず，あえて冷蔵庫ではなく昔ながらの蔵で醸す．その先にあるのは，大洗の蔵でしか造れない酒．その瞬間，その素材，その土地，その蔵のいわば大洗に授かる酒です．月の井のお酒をはじめて

見た方は，その色味に驚かれるかもしれません．無色透明ではなく，ほんのりとした山吹色や琥珀色．それは素材の旨味が凝縮された複雑な味わいの色味です．その酒は，他に類のないほど突出した緩衝力を誇ります．緩衝力とは，味や刺激を和らげ，まとめる包容力のこと．どんな料理もどんな飲み方も受けとめる懐の深さがあり，体になじみ，飲み疲れを抑えるとされています．だから毎日でも飲みたくなる．素材がもつ本来の個性．大洗の蔵にしか宿らない個性．この瞬間にしか生まれない個性．それが月の井のお酒です．神さまが舞い降りたといわれる大洗に授かる酒を，ぜひ味わってください．

★訪問先案内　　杜氏　石川達也様

日本酒との出会いは学生時代，下宿先で毎晩のように飲んでいました．新しい酒を飲む時には自分なりの儀式があって，居住まいを正して酒と向き合い集中して飲む．アテは，塩も醤油もつけない冷奴だけ．酒の味をストレートに味わいたかったからです．ある晩，その儀式の際に，緊張感をもって臨んだはずなのに，はじめて心と体が弛緩しました．「なんだ、この酒は」と驚き，それからは毎晩，その酒ばかりを飲むようになったのです．どうやったらこんなに肉体や精神の深いところまで響く酒を造れるのか．ついには，その酒蔵に飛び込みました．勢いそのままに修業させてもらい，以来，酒造りの奥深さに魅了され続けています．月の井では，これまで培ったすべてを注ぎ込んで，大洗の蔵に授かるお酒を造りたいと思っています．ただ，特別なことをしようとは考えていません．これまで通り基本に忠実に酒造りをすれば，自ずと月の井の個性が宿ったお酒ができるはずです．古来，お酒は神に捧げるものでした．それは，酒造りに，「作」ではなく，「造」という漢字をあてていることからもわかります．「造」の字には，「祈りを込めてつくる」という意味があり、お酒以外にも、たとえば建造や造船船といった大きなモノづくりに「造」の字が使われています．昔の人は大きいものに，人智の及ばない畏怖を抱いていたのでしょう．だから，祈る。家なら地鎮祭や上棟式，船なら進水式，と儀式がともなうのもその表れです．お酒もおなじで，酒造りには，人間の力を超えた領域がある．だからこそ，自然の摂理に則って精一杯力を尽くしつつも，祈る．お酒とはやはり授かりものなのです．日本酒の歴史を紐解くと，伝統的な酒造りが完成した江戸時代末期には日本中のお酒はほぼ生酛造りでした．その意味では，「生酛造り＝伝統の粋」といえるでしょう．手間のかかる生酛は，近代以降，特に，清酒製造量が急増した高度経済成長期以降あまり造られなくなっていきましたが，最近になってまた見直されるようになっています．生酛造りのお酒は，とりわけ緩衝力が高い．今はそれが月の井のお酒の特徴になりつつありますが，伝統にのっとった酒造りに徹すれば，本来のお酒にあってしかるべき緩衝力が備わるもの．そして，表面的な味以上に，それこそが授かりものとしてのお酒の本質ではないかと私は考えています．月の井が創業した江戸時代の世を振り返ると，神に捧げる神事ではもちろんのこと，人が集えば，そこには常にお酒がありました．現代よりも切実にお酒が必要とされていたといえるでしょう．本来，お酒とは人間社会において欠くことのできない「必需品」なのです．「必需品」としてのお酒とは，「生きる力の湧くお酒」です．人間が生きるためには，「食べる」行為が欠かせません．食べ物をよび，食欲を高めてくれるお酒は，生きる力を引き出してくれるといえます．そして，もう一つ，人と話したくなるお酒であること．社会的動物である人間にとって，人と集い，コミュニケーションを取ることは生きていく上で不可欠な本能です．より円滑なコミュニケーションを促してくれることもまた，人が人として生きる力を湧き上がらせるお酒といえます．現代は，酒造りの技術が飛躍的に向上した一方で，どこでつくっても同じ酒ができてしまうとも言われる時代です．今こそ，個性を宿し，人に生きる力を与える必需品の酒が求められていると思います．

次回例会　4月4日（木）12:30
水辺プラザ清掃（環境保全）

四つのテスト　1.真実かどうか　2.みんなに公平か　3.好意と友情を深めるか　4.みんなのためになるかどうか

会報委員会　　土子吉久　　加部東孝浩