

一年間のレポート

氷上回廊から届ける

三流詩人が

言葉を失くした

一体なんなのか…

詩の蜜酒とは



2015
autumn

便酒蔵

Hikami Report
Corridor

奥丹波



星の鳴る木

西の空へと消えていく夏の大三角形を見送りながら、季節は変わりゆく。未だ完成せぬ「詩の蜜酒」ではあるが、胸につもる言葉のカケラは丸みを帯び、穏やかな時間を過ごしている。

こここのところ気がつけば空ばかり見ている。まだ見ぬ惑星や消えゆく星々の声が聞こえてきそうなこの空に、風にゆられる木の葉の奥で星は瞬く。絵画のような美しさだ。

「星の鳴る木」

そんな名前をつけたくなった。杯に星を浮かべながら、夜が深まる。

私は星の鳴る木の下でピアノを弾いている。音が鳴ると葉っぱの星たちは共鳴し、瞬きながら夜の空へと鏤められる。

音に誘われやってきた一頭の白馬。やさしい目をしながらも空へと向かう悲しい日差しが強く印象に残った。言葉を交わすわけでもなく、しばらく私と白馬の間にはピアノと瞬く星の音だけが鳴る。

静かに彼は言った。「消えゆく星への祈りと共に翼を捧げた」と。彼はベガサスなのだ。風より早く空を駆け、疲れを知らない翼を持つはずの彼に翼はない。儚い星々を天空に背負い、飛べない体で空を見上げている。私のところが震えて響いた。祈りに変えてピアノを弾く。翼に変わる何かを探してあげよう。

祈りのピアノはよりいっそう星々と共鳴する。次から次へ夜の空へ向かう星たち。星たちは翼を捧げたベガサスを連れて夜の空へと飛んでいく。

翼はなくとも羽ばたける。

失う悲しさと出会う喜び、いろんな物が共鳴し、波紋を広げる。

失う事は、はじまることにつながるのかもしれない。

秋を彩る奥丹波
Okutamba @ Hikami Corridor

1 HIYAOROSHI
file No. 冷やおろし



春先から土蔵の中で眠らせた純米酒の中から、もつとも出来栄えのよいものを選び、加熱を施さず原酒のまま瓶詰め。古来「秋上がり」とも称される、この時期だけのとっておきの味を酒通は心待ちにしています。

アルコール分	17 度	精米歩合	70%
日本酒度	+4(辛口)	酒米	五百万石

2 GINNIGORI
file No. 吟にごり

ひとたび口にすると、濃厚な旨みと爽やかな酸味が一体となって押し寄せる。自然発酵から生まれる柔らかな微発泡が舌を魅了します。

アルコール分	16 度	精米歩合	70%
日本酒度	+5(辛口)	酒米	山田錦 五百万石 他



3 NAMAZUME
file No. 生詰

口当たりは軽快、あと味すっきり。酒米の王者・山田錦と明利小川酵母の抜群の相性の良さが生む美味は、冷やすとさらに真価を発揮。

アルコール分	14 度	精米歩合	60%
日本酒度	+2(やや辛口)	酒米	山田錦



4 JUNMAIDAIGINJO
file No. 純米大吟醸

味わい深さと秀麗な口中香に引き込まれる珠玉の風味。幾杯重ねども尽きることのない一滴陶然の心地よさ。芸術の酒、ここに降臨。

アルコール分	16 度	精米歩合	50%
日本酒度	+3(やや辛口)	酒米	山田錦



5 KINSHU
file No. 錦秋

酒造好適米の両巨頭をブレンドした期間限定酒。「山田錦」のしなやかさと「雄町米」のまろやかさが調和した充実の純米大吟醸酒。

アルコール分	15 度	精米歩合	50%
日本酒度	+1(中口)	酒米	山田錦・雄町米



Experiment Report

詩の蜜酒 試作第三号

Autumn 2015

お酒に音楽を聴かせてみた。
音に反応するのとお酒が共鳴している



コップに注いだお酒に向かって音楽を奏でてみた。すると波紋が広がり、共鳴していることがわかった。「共鳴する」詩の蜜酒の手がかりは、これかもしれない。

言葉の綴りたくなる気持ち	口から言葉が落ちる速度	ペン先を操る指の反応	頭の回転
◎	○	○	○

memo

詩の蜜酒とは？

北欧神話に登場する架空の飲み物。飲めば誰でも詩人や賢者になるといわれている。基は、神が造ったクヴァシルという賢者の血と蜂蜜酒を混ぜ、醸されて出来た飲み物。クヴァシルという名前は「醸した飲み物」を意味するク瓦斯(露: kvas、諾: kvase)と語源が同じであり、本来は一種の酒の名称であったと考えられる。

参考文献

「スノリ」エッタ「詩語法」訳注 谷口幸男訳、[広島大学文学部紀要] 第 43 巻 No. 特輯号 3、1983 年。

Taku file III

某は 案山子にて候 雀殿

Hello Mr. Sparrow, I am a scarecrow

見上げる空が散れぢれのうろこ雲になるころ、タクの田んぼでは酒米「五百万石」がたわわに実る。これで仕込む酒は美味いとタクの自慢なのだが、その稲穂めがけてスズメの大群が押し寄せる。羽の根元が黄色い、昔はみかけなかったスズメがここ数年襲来しては米を食い荒らす。恐らく渡り鳥だったものが、定着したに違いない。この近辺でよく栽培される酒米「兵庫北錦」は、葉が突き出て穂が隠れる。その尖った葉先が邪魔で、スズメたちは近寄りがたく被害は少ない。しかしタクが栽培する酒米「五百万石」は、葉の上に穂をもたげるため、恰好の餌食になってしまう。繊細な味を追求するタクの酒は、白く搗く(酒米を芯まで磨く)のに適した「五百万石」でなくてはならないのに。

考えたタクは案山子を何体か作ってみた。あぜ道を通りかかった村人が、間違えて声をかけるほど本人そっくりの強面の風体。しかし鬼杜氏の威光もスズメには効果はなく、また頻繁に田んぼに足を運んで追い払ってはみるものの、背を向けた途端、あざ笑うかのように急降下してくる。在来のスズメはこんな荒っぽい飛び方はしなかった。丹精込めて育てた酒米なのに、タクは防戦一方の状況に頭を抱えた。初秋の晴れた日に、収穫を決行…やはり取り実は少ない。「半作じゃ」とつぶやくタク。忌々しくもあるが仕方ない。日が短くなり、つるべ落としの太陽が赤く西の空に沈むなか、貴重な残った米で、最高の結果を出そうとタクは仕込みに想いを馳せていた。

稲刈りが終わり、酒造りが始まる日まであとひと月。例年のしきたりに則り、蔵入り前に蔵主と二人で酒神への御祈禱に出かける。醸造の守護とされる奈良の大神(おおみわ)神社と京都の松尾大社、この二大社殿それぞれに初穂料と酒二升を奉献し、神官に促されて頭を垂れ、祝詞を唱和する。「幸魂奇魂守給幸給(さきみたま くしみたま まもりたまえ さきはえたまえ)」こうして百姓から杜氏へと、脱皮のごとくタクは変貌していくのであった。

To be continued