

## Experiment Report



氷上回廊で出会った全ての出来事で  
「共鳴」という恵みと巡りを知る。

全てのものは着地点をみつけては落下を選び、また、はじまる。種を撒くように繰り返される呼応に私の心は震えてばかりだった。言葉を失くしてから一年が過ぎ、ようやく「詩の蜜酒」が完成した。これを最後のレポートとし、ここに完成を発表する。

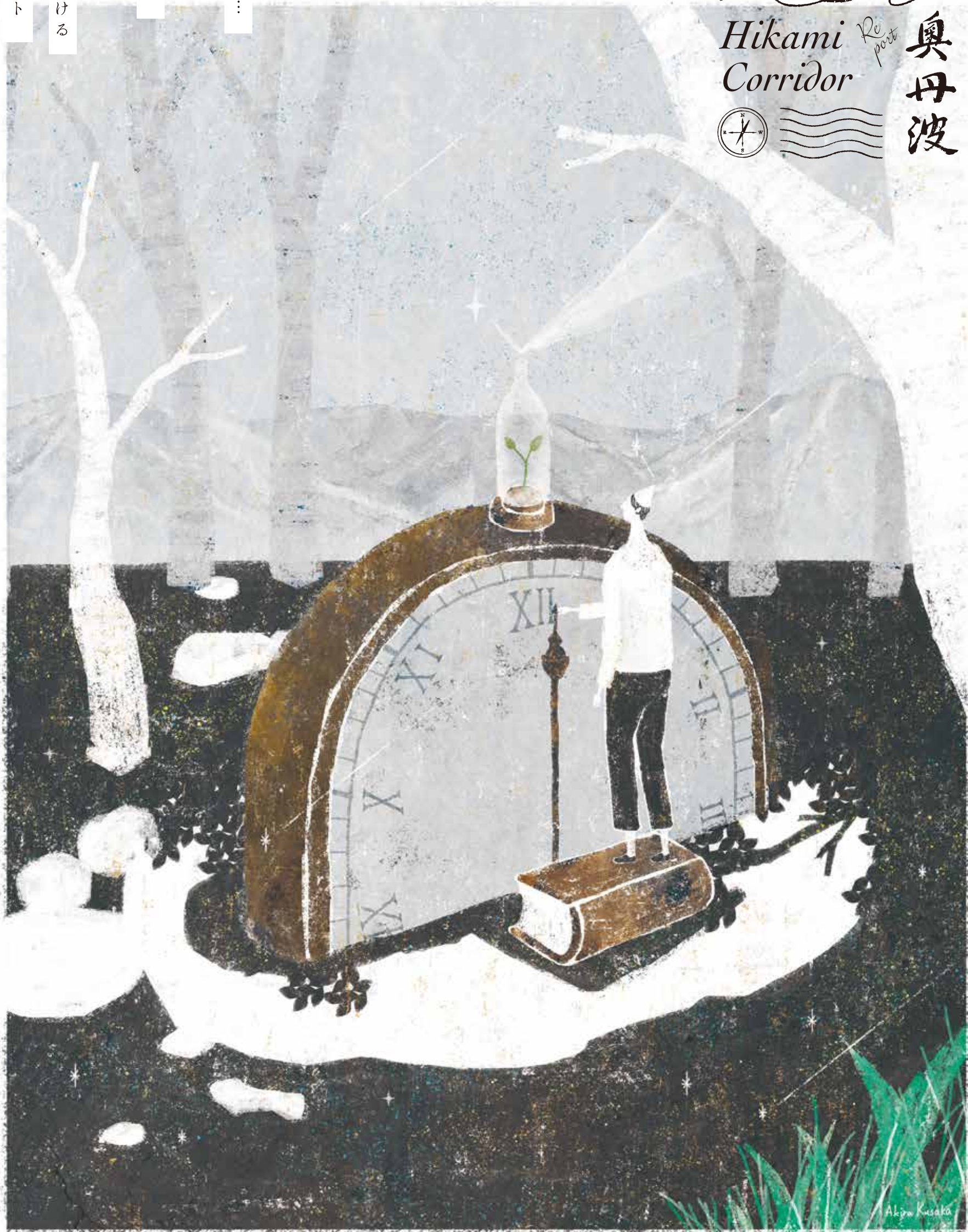
決して単体では実現できぬ「共鳴」に全ての言葉が宿っていた。そして今、私はこの手帳に言葉を落とす。したためる〈認める〉漢字の如く、今ここに詩を認めようと思う。

| 詩の蜜酒とは？                                                                                                                                                    | 詩の蜜酒 実験結果    |   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---|
| 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, 語: 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。 | 感情の起伏        | ◎ |
|                                                                                                                                                            | ペン先を操る指の反応   | ◎ |
|                                                                                                                                                            | 目の奥の解像度      | ◎ |
|                                                                                                                                                            | 言葉を綴りなくなる気持ち | ◎ |
|                                                                                                                                                            |              |   |

参考文献  
「スノリ」エック」「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。



詩の蜜酒とは  
一体なんなのか？  
言葉を失くした  
三流詩人が  
氷上回廊から届ける  
一年間のレポート



## Taku file IV

## 杜氏のなみだ

Tears of Sake Meister

氷上回廊が冷たい秋雨で煙っている。雨音を聴きながら、タクはビーカーや秤の並ぶ小さな検査室でもろみ醪の分析をしている。最初の上槽まであと数日、もろみの経過はよく仕込みは順調なようだ。

タクにとって47回目の造りは嬉しい知らせとともににはじまった。長きにわたって家庭的な幸せも年半分で、ひたすら酒の神様に仕えて精進してきたタクの技能が評価されたのである。慣れないモーニングに身を包み、珍しく蔵入り後に遠出をし、緊張の面持ちで表彰されたタクは、また何もなかったかのように蔵に戻って半纏に着替えて働き始めた。

タクの仕込みスタイルには独特なところがあって理解されにくい。若くして杜氏になったものの、長い酒造人生は決して順風満帆だったとは言えない。でもそんな紆余曲折はどうでもいい。タクの喜びはひとつひとつのタンクのもろみが成長し、綺麗な酒が出来上がることにある。酒をしばらく終えると、杜氏の仕事は終わりだ。しかし酒は蔵を出て人々の手にわたり、盃に注がれた瞬間から酒としての本領を発揮する。祝うときも悲しむときも、人は酒を傍らに置く。氷上回廊の酒はどれも澄んだ味で優しい。それは技能だけではない、タクの心を映しているのだ。

氷上回廊に降る雨がみぞれになって、いずれ雪に変わる。真っ白な雪空のなかを真っ白な蒸米の湯気がのぼっていく。その蔵の麓の下、タクは少年だった頃と同じ澄んだ瞳で酒造りにいそしんでいるだろう。

The end

「詩の蜜酒」試作第3号で手がかりがつかめ、私は今、万年筆の手入れをしながら、秋にみた2色(ふたいろ)の幻想に浸っている。

秋の雨に打たれたあの日、曇った夜空は輝く星を呑み込んで、星に願ったあの日々を遠くの過去へと連れて行った。

「北極星が落下した日」

あの日、ボラリスという種を見つけた。

「星の鳴る木」と名付けた木のおもとで、空との距離を測るように、私はピアノを弾いていた。ボラリスはいつも空にある。北の空の目印はつむじを覚えてくれ、世界を支える1点の軸のよう。

そんなボラリスが落ちてきたのだ。彼のいない空は、静けさをまとい、世界はいったん静止したよう。こちらに映るからっぽな空は、ぽっかり空いた私の心のように、なんだか切なさが込み上げてきた。しかし、時をも止めるボラリスは穏やかな表情で空を見上げながら言った。「いつまでも輝く星は存在しません。消え行く時間に輝きがあるのですから。」私は静かに頷き、空より近い彼との間ではピアノが鳴っていた。

ピアノの音はとてもやさしく、大地を震わし、ポケットの中の小さな小瓶も震えていた。その時、私はひらめいた。北へ帰った白鳥もペガサスの翼も全て共鳴が奇跡を引き起こした。もしかしたら、このボラリスもまた奇跡が起こるかもしれない。ポケットの小瓶にボラリスの欠片を入れて、ピアノの波間を渡らせ共鳴を呼ぶ。ひとつ、ふたつと波紋する輪が広がって行く。1音、また1音と重なりながら。ボラリスの欠片は小瓶の中で、踊るように舞って結晶になる。波紋は重なり続けあらゆるものに反応した。そして、尊い輝きを見せた一つの結晶は美しい種へと姿を変えた。

種を撒く。土に還る。  
星々の涙は雨降り星となって彼へと降り注ぐ。

降り注いだ点を指でなぞっているうちに、点は線となり、ぐるぐるとその種の周りを廻りだした。この光景はまるで北極星の渦のようで、ピアノの音にも翼があるかのよう。に全てのものが巡っていた。

種となったボラリスは芽を出し、根をはって天空へと伸びる。  
北の空まで一直線。  
つむじを感じた私は時のほじまりに微笑んだ。

青く、深く、澄んでゆく空  
真つ白な吐息と共に冬が訪れる

丹波地域の最古蔵である山名酒造は創業江戸享保元年（1716年）と伝わり、来春創業三百年を迎えます。

またこのたび、当蔵の青木が杜氏としては最高の栄誉を授かり、二重の喜びとなりました。

これを記念し、蔵の伝統と丹波杜氏の技を後世に継承するという意味をこめて、当蔵にある最高品質の酒である「傳」を蔵出しすることとなりました。ぜひご賞味いただきたく存じます。

1 sake No. DEN 傳 (でん)

限定 200 本

三世紀にわたって枯れることなく湧き出でる酒水と蔵に伝わる酵母で、鬼才丹波杜氏・青木卓夫が醸しました。自然の恵みと高度な醸し技が結びついた神への捧げもの。そう感じさせる渾身の一滴ここに降臨。醸造情報は非公開。



蔵出開始日…12月5日



## 奥丹波杜氏・青木卓夫が 黄綬褒章を受章

当蔵の杜氏・青木卓夫が、平成27年度の秋の黄綬褒章を受け、19歳で酒造りの第一歩を踏み出して以来、一貫して兵庫県内杜氏としての酒造りに携わり、その技術が卓越していること、回の受章となりました。

これからも研ぎ澄まされた感性と丹波杜氏伝承の醸し技をも若手蔵人を指導し酒造りを行ってまいります。



蔵出開始日…11月24日

2 純米大吟醸

sake No. JUNMAI DAIGINJO

明治以来、門外不出の原々種から栽培される正当純血種の兵庫山田錦。その特徴である品のある華やかさを生かす仕込みは、生粋の丹波杜氏・青木卓夫をもって並ぶものではありません。日本酒の粋を超えた珠玉の純米大吟醸。

|        |          |      |       |
|--------|----------|------|-------|
| 酒質     | 純米大吟醸    | 精米歩合 | 50%   |
| アルコール分 | 16度      | 酒米   | 兵庫山田錦 |
| 日本酒度   | +3（やや辛口） |      |       |



解き放たれた詩<sup>うた</sup>

落下と着地の詩<sup>うた</sup>をはなむけに  
時が再び動きはじめた  
声と声が繋がった時にうたが生まれ  
天と地が入れ替わった時、大地が廻る  
頭に張り巡らせたあやとりが溶けて行くように  
大きな振り子に身を任せ  
時を刻み、言葉を放つ  
明日に集う昨日を探し  
ここにはない何かを求める  
ここに果てのない祈りを捧げる

3 KIFUDA  
sake No.

木札

奥丹波

暮の新酒真打ち



最高峰の酒米山田錦の新米を 100%使用。しほりたてとしてこれ以上の贅沢はありません。明利小川酵母が醸す青い果実（マスカットや青林檎）のような清々しい香りと透明感溢れる味わいは、大晦日から小寒の一週間に最も美味しい飲み頃を迎えます。

|        |                     |
|--------|---------------------|
| 酒質     | 純米吟醸                |
| アルコール分 | 16 度                |
| 日本酒度   | 現在仕込み中 目標値 +2(やや辛口) |
| 精米歩合   | 60%                 |
| 酒米     | 山田錦                 |
| 蔵出開始日  | 12 月 21 日より準備がき次第   |

※「木札」の出荷について  
木札は年末の特別配送となります。混乱を避けるため、その他の商品との同梱はできません（純米酒粕のみ2個まで同梱可能）。尚、お届け日指定は 12 月 26 日以降でお受けします。又、ご贈答用の“包装”及び“のし”もかけられません。ご了承ください。

奥丹波 冬の蔵出し  
Okutamba @ Hikami Corridor

Let's spend a wonderful moment, getting intoxicated with the music and alcohol



蔵出開始日...12月11日

4 早春賦  
sake No. SOSHUNFU

「春は名のための風の寒さや」酒蔵に暮らす人の、ひたむきな気持ちを表す冬季限定酒として四半世紀前に誕生。しぼる端から瓶に詰めるため、上澄みはフルーティ、底の霞みはコクのある深めの味わい。暮れのご贈答としても長きにわたって愛されています。

|        |                   |      |      |
|--------|-------------------|------|------|
| 酒質     | 純米吟醸              | 精米歩合 | 60%  |
| アルコール分 | 16 度              | 酒米   | 五百万石 |
| 日本酒度   | 現在仕込み中 目標値 +1(中口) |      |      |

5 搾りたて  
sake No. SHIBORITATE

今冬待望の一番しぼりは、鮮烈な若さが印象的な辛口純米酒。蔵人・荒木嘉信が手塩にかけて栽培した地場の酒米「兵庫北錦」を麴米、掛米すべてに使用し、仕込みにも気合が入り、キレのある辛口に仕上がっております。

|        |                   |      |      |
|--------|-------------------|------|------|
| 酒質     | 純米                | 精米歩合 | 70%  |
| アルコール分 | 16 度              | 酒米   | 兵庫北錦 |
| 日本酒度   | 現在仕込み中 目標値 +6(辛口) |      |      |



蔵出開始日...12月7日

6 にごり酒 醪(ろう)  
sake No. NIGORIZAKE RAW

要冷蔵

発泡性の強いタンクの底の部分。凝縮した旨みとはじけるような舌触りが鮮烈。1000 本搾って 30 本しか採れない希少品。純米の濁りは瓶内発酵を続けています。眠っている暴れん坊の取扱いにはご注意ください。

|        |                   |      |           |
|--------|-------------------|------|-----------|
| 酒質     | 純米大吟醸             | 精米歩合 | 70%       |
| アルコール分 | 16 度              | 酒米   | 兵庫北錦・五百万石 |
| 日本酒度   | 現在仕込み中 目標値 +1(中口) |      |           |



蔵出開始日...11月24日

7 三本の自然酒  
sake No. NATURAL THREE

自然の恩恵をいっばいに受けた当蔵の BIO SAKE ライン。有機農法や無農薬栽培で育てた三種類の酒米を個別に醸造。○は端正、△は優美、□は芳醇、それぞれの原料米が持つ良さを最大限に生かしたオーガニック日本酒。

○陽酒(山田錦)

|        |             |
|--------|-------------|
| 酒質     | 純米吟醸        |
| アルコール分 | 14 度        |
| 日本酒度   | +3.5 (やや辛口) |
| 精米歩合   | 60%         |
| 酒米     | 山田錦(有機栽培)   |

△雨酒(雄町米)

|        |           |
|--------|-----------|
| 酒質     | 純米大吟醸     |
| アルコール分 | 16 度      |
| 日本酒度   | +5(辛口)    |
| 精米歩合   | 50%       |
| 酒米     | 雄町米(有機栽培) |

□土酒(五百万石)

|        |             |
|--------|-------------|
| 酒質     | 純米吟醸        |
| アルコール分 | 14 度        |
| 日本酒度   | -0.5(やや甘口)  |
| 精米歩合   | 60%         |
| 酒米     | 五百万石(無農薬栽培) |

8 純米酒粕  
sake No. JUNMAISAKEKASU



希少価値のある伝統的槽搾りのしっとりとした酒粕は純米造りだから添加物ゼロ。スーパーフードともいえる高い栄養価と美容効果があり、お酒が飲めない方も加熱することでお召し上がりいただけます。

号外

『木札にごり』蔵元直売！

酒通垂涎“木札にごり”を、12月23日(祝)より蔵の店頭にて限定 100 本(1.8ℓ)直売いたします。在庫限りで販売終了です。

木札にごり  
KIFUDA NIGORI

|        |                     |
|--------|---------------------|
| 酒質     | 純米吟醸                |
| アルコール分 | 16 度                |
| 日本酒度   | 現在仕込み中 目標値 +2(やや辛口) |
| 精米歩合   | 60%                 |
| 酒米     | 山田錦                 |