

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



Hikami
 Corridor



奥丹波蔵元
 山名酒造
 創業江戸享保元年



2015 spring. 詩の蜜酒を求めて

万年筆がすべらない
 言葉を綴る
 細長い手帳に
 私の言葉が
 見当たらない

時間はあれども
 想いは待てず

胸にだけつもる
 言葉のカケラ

「呑めば詩人や学者なり」

私は詩人。言葉を生業としている。だが、ここどころどうにも言葉が見当たらない。まるでどこかに置き忘れたかのように…

そんな時、北の方の噂で聞いた「詩の蜜酒」を思い出した。なんでも、呑めば誰でも詩人や学者になり、あらゆる情報を物語る事ができるらしい。ただその存在は、あるのかないのかもわからない。当然、誰も知らない。

「詩の蜜酒」とは何なのか。言葉を失くした生活に嫌気をさしていた私は、有るのか無いのかわからないものに、とにかくすがりたい気持ちでいっぱいになっていた。

そんな時、ある憶いが脳裏をよぎる。何とかこの手で「詩の蜜酒」を造れないかと。

居ても立っても居られない私はとりあえず外に出てみた。ふと空を見上げたら、北に輝く大きなクマ。彼を追いかけてふらふら歩みを進めるうち、たどり着いたこの地は古の大地「氷上回廊」。見渡せばそこには数々の酒。きっとここに、「詩の蜜酒」の何かがあるに違いない。

久方ぶりに胸を躍らせた私はさながら通い妻のように、度々この地を訪れ研究と実験を積み重ねた。この地で出会った酒と「詩の蜜酒」の精製方法を書き記そうと思う。

Akira Kasaka

春を彩る奥丹波
Okutamba @ Hikami Corridor

3 TAKU

file No. たく

春から秋は稲作り、冬から春は蔵仕事。生粋の丹波杜氏、青木卓夫が原料米の栽培から酒の醸造までを、自ら一貫し手がけるプライベート大吟醸。

Pasteurized sake	
type	JUNMAI DAIGINJO
flavor	DRY(辛口 dry/sweet scale +5)
rice polishing ratio	50%
rice name	GOHYAKUMANGOKU (五百万石)
alcohol by volume	16%
size	720ml



2 OMACHIMAI

file No. 雄町米

優れた酒米の交配履歴を調べるとたどり着く大御所的存在の「雄町米」。幻とまで称されるこの米を有機栽培し大吟醸に仕込んだ逸品。

Pasteurized sake	
type	JUNMAI DAIGINJO
flavor	DRY(辛口 dry/sweet scale+5)
rice polishing ratio	50%
rice name	OMACHIMAI-organic (雄町米-有機栽培)
alcohol by volume	16%
size	1800ml & 720ml



1 HARUGASUMI

file No. 春霞み

散り初めの桜を思わせる淡い霞み酒。極寒期に吟醸酵母 M-310 で醸しました。低温でゆっくり進む発酵過程で、もろみに綺麗な香りが溶け込み、スツキリとしたキレが生まれます。さらりとした端正な味わいの中に、溢れる春の喜びを感じる純米吟醸生酒。



5 DAIGINJO NIGORI

file No. 大吟醸にごり

酒造好適米を半分になるまで磨き上げた大吟醸しぼりたての濁り部分のみを採取。味・香りともに極みに達した、にごりファン垂涎の一本です。

Unfiltering raw sake	
type	DAIGINJO
flavor	SEMI DRY (やや辛口 dry/sweet scale +1)
rice polishing ratio	50%
rice name	YAMADANISHIKI(山田錦)
alcohol by volume	16%
size	500ml



4 SECOND LABEL

file No. 未鑑定大吟醸セカンドラベル

全国新酒鑑評会出品用のもろみを槽(ふね)で搾ったプレミアム品。地元では「あの美味いやつ」「蔵の隠し酒」と呼ばれる隠れた銘酒。

Unfiltering raw sake	
type	JUNMAI DAIGINJO
flavor	SEMI DRY (やや辛口 dry/sweet scale+1)
rice polishing ratio	35%
rice name	YAMADANISHIKI(山田錦)
alcohol by volume	17%
size	500ml



Unfiltering raw sake	
type	JUNMAI GINJO
flavor	DRY(辛口 dry/sweet scale +5.5)
rice name	GOHYAKUMANGOKU (五百万石)
rice polishing ratio	60%
alcohol by volume	14%
size	1800ml & 720ml

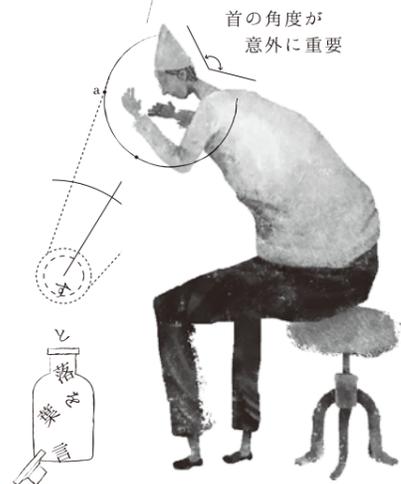
Experiment Report

spring 2015

詩の蜜酒 試作第一号

言葉を落としてみた

首の角度が
意外に重要



いくつかの酒に私の詩を混ぜてみたが、特に変化を感じれない。しかし、口当たりのいいお酒のおかげか、なんだか気分も高揚し、不思議と言葉があふれてくる気分である。

言葉を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vas(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」エッダ「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 I

帰郷

Coming Home

水上回廊に春風が吹いて旅人の心が浮き立つ頃、OKUTAMBA の七人の蔵人は最後のしづく酒の仕込みに明け暮れていた。杜氏のタクは思う、長い冬だった...と。

昨秋の蔵入りの日、タクは蔵主から増産を言い渡された。水上回廊で出来る酒はとて美味いので、タンクがすぐ空になってしまうのだ。タクは「これは来年の田植えに間に合わんかもしれん」と心配になった。そこで蔵主には四月になったら蔵を抜け出して、田んぼに水を張る準備くらいは大目に見てもらうことにした。

蔵人たちは、それからひと冬のあいだ、不眠不休の勢いで酒神に仕えて精進した。朝は日が昇る前から釜に火を入れ米を蒸し、夜は星も凍る漆黒の闇の中をムロにはいり麴の世話をした。とくに杜氏タクと頭シュウは蔵で麴や醪と寝泊まりし、さながら修行僧の如く世間と隔絶した暮らしを続けてきた。

桜の花びらが水上回廊を舞う頃、ひと冬の造りの結晶といえるしづく酒が産声をあげ、薄暗い蔵の扉が開けられる。皆造(かいぞう)は蔵人たちが陽の光を浴びて、家族のもとに帰る祝いの日だ。タクも隣村の家をやっと戻れる。高校の写真部の少年だったタクが18歳で酒造りを志し、何十年と続けてきた、蔵人の一年を追っていこう。

To be continued