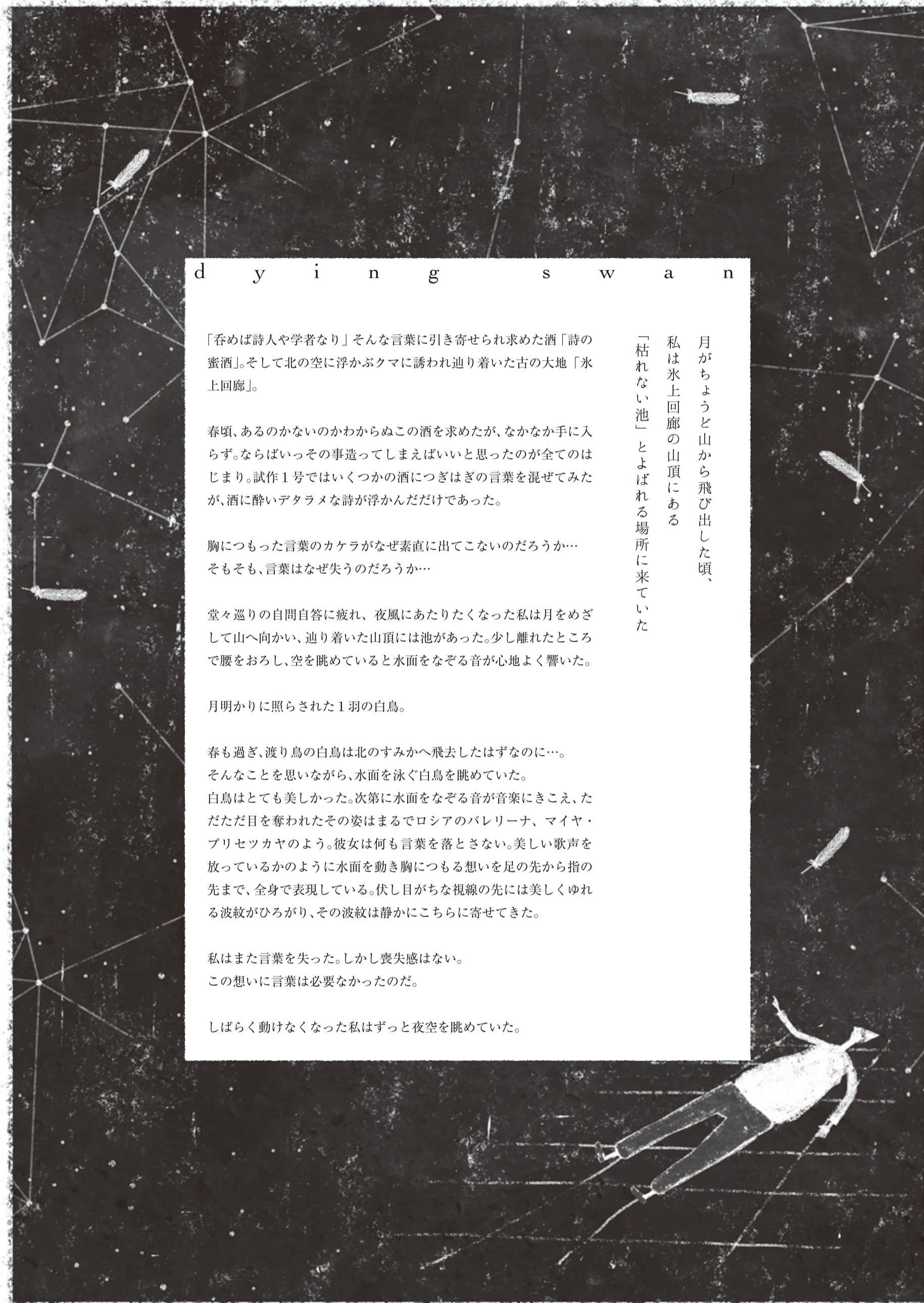


詩の蜜酒とは  
一体なんなか…  
言葉を失くした  
三流詩人が  
水上回廊から届ける  
一年間のレポート





「呑めば詩人や学者なり」そんな言葉に引き寄せられ求めた酒「詩の蜜酒」。そして北の空に浮かぶクマに誘われ辿り着いた古の大地「氷上回廊」。

春頃、あるのかないのかわからぬこの酒を求めたが、なかなか手に入らず。ならばいっその事造ってしまえばいいと思ったのが全てのはじまり。試作1号ではいくつかの酒につぎはぎの言葉を混ぜてみたが、酒に酔いデタラメな詩が浮かんだだけであった。

胸につもった言葉のカケラがなぜ素直に出てこないのだろうか…  
そもそも、言葉はなぜ失うのだろうか…

堂々巡りの自問自答に疲れ、夜風にあたりたくなつた私は月をめざして山へ向かい、辿り着いた山頂には池があった。少し離れたところで腰をおろし、空を眺めていると水面をなぞる音が心地よく響いた。

月明かりに照らされた1羽の白鳥。

春も過ぎ、渡り鳥の白鳥は北のすみかへ飛去したはずなのに…。  
そんなことを思いながら、水面を泳ぐ白鳥を眺めていた。  
白鳥はとても美しかった。次第に水面をなぞる音が音楽にきこえ、ただただ目を奪われたその姿はまるでロシアのバレリーナ、マイヤ・ブリセツカヤのよう。彼女は何も言葉を落とさない。美しい歌声を放っているかのように水面を動き胸につもる想いを足の先から指の先まで、全身で表現している。伏し目がちな視線の先には美しくゆれる波紋がひろがり、その波紋は静かにこちらに寄せてきた。

私はまた言葉を失った。しかし喪失感はない。  
この想いに言葉は必要なかったのだ。

しばらく動けなくなった私はずっと夜空を眺めていた。

## 1 TIGER & DRAGON sake No. 虎と龍

「虎」は鑑評会出品用大吟醸のもろみを槽（ふな）搾りした原酒。

「龍」は百年に一度の発見と言われる稀少な米を限定醸造。

いずれも極みに達した至高の逸品の競演です。

### 虎

Pasteurized sake	
type	DAIGINJO
flavor	DRY (やや辛口 dry/sweet scale+5)
rice polishing ratio	40%
rice name	YAMADANISHIKI
alcohol by volume	16%
size	720ml

### 龍

pasteurized sake	
type	JUNMAI
flavor	VERY DRY (大辛口 dry/sweet scale +7.0)
rice polishing ratio	70%
rice name	secret (非公開)
alcohol by volume	17%
size	720ml



虎1本 / 龍1本 計2本入



○陽酒1本 △雨酒1本 □土酒1本 計3本入

## 2 NATURAL THREE sake No. 三本の自然酒

自然の恩恵をいっぱいに受けた酒たち。

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、□は醇厚。

それぞれの原料米が持つ良さを最大限に生かした味わい。

### ○陽酒（山田錦）

Pasteurized sake	
Type	JUNMAI GINJO
Flavor	SEMI DRY (やや辛口 dry/sweet scale+3.5)
Rice Polishing Ratio	60%
Rice Name	YAMADANISHIKI—organic (有機栽培)
Alcohol by Volume	14%
Size	720ml

### △雨酒（雄町米）

Pasteurized sake	
Type	JUNMAI DAIGINJO
Flavor	DRY (辛口 dry/sweet scale+5)
Rice Polishing Ratio	50%
Rice Name	OMACHIMAI—organic (有機栽培)
Alcohol by Volume	16%
Size	720ml

### □土酒（五百万石）

Pasteurized sake	
Type	JUNMAI GINJO
Flavor	SEMI SWEET (やや甘口 dry/sweet scale -0.5)
Rice Polishing Ratio	60%
Rice Name	GOHYAKUMANGOKU pesticide-free production (無農薬栽培)
Alcohol by Volume	14%
Size	720ml

## エトワールの涙

水上回廊の夜空はどこかせつない  
ずっと遠くまで星が続いている

私はふるえるように  
輝く星ぼしを人差し指でなぞりはじめた

白鳥をまとったよるの点  
寄り添うように星々がつながった

つながった星たちはぶるえながら共鳴し、  
ともに北の夜空へと流れていった

それはまるで涙のように

北のすみかが待っている

奥丹波 生詰  
2本入

満を持してお届けする  
今夏一押しの冷酒。

### 3 NAMAZUME OKUTAMBA

pasteurized sake	
type	JUNMAI GINJO
flavor	SEMI DRY (やや辛口 dry/sweet scale + 2.0)
rice polishing ratio	60%
rice name	YAMADANISHIKI
alcohol by volume	14%
size	720ml × 2

NEW



## 4 SUMMER CARNIVAL

sake №. 夏の生酒セット

緑のボトルは澄み酒、青のボトルは濁り酒。  
ともにアルコールが凍る寸前のマイナス5℃で氷温管理。  
冷蔵技術が発達した現代ならではの新しい夏の贅沢。  
まさにクールジャパン！要冷蔵。

純米生酒	
unfiltered raw sake	JUNMAI GINJO
type	JUNMAI GINJO
flavor	SEMI DRY (やや辛口 dry/sweet scale + 3.5)
rice polishing ratio	60%
rice name	GOHYAKUMANGOKU
alcohol by volume	16%
size	720ml

純米にごり	
unfiltered raw sake	JUNMAI GINJO
type	JUNMAI
flavor	DRY (辛口 dry/sweet scale + 5.0)
rice polishing ratio	70%
rice name	plural sake rice(複数の酒米)
alcohol by volume	16%
size	720ml



純米生酒 1本 / 純米にごり 1本 計 2本入

## 5 TINY BOTTLES

sake №. 特選小瓶詰め合わせ

上品な風味が地元の割烹・料亭で愛される「純米大吟醸」。  
さらさらとした喉越し、凝縮した米の旨みの「吟にごり」。  
飲みきりサイズの小瓶で、冷酒のよさを余すところなく堪能できます。

奥丹波（純米大吟醸）	
unfiltered pasteurized sake	YAMADANISHIKI
type	JUNMAI DAIGINJO
flavor	SEMI DRY (やや辛口 dry/sweet scale + 3.5)
rice polishing ratio	50%
rice name	YAMADANISHIKI
alcohol by volume	15%
size	240ml

吟にごり（純米大吟醸）	
unfiltered pasteurized sake	JUNMAI DAIGINJO
type	JUNMAI DAIGINJO
flavor	DRY (辛口 dry/sweet scale + 5.0)
rice polishing ratio	50%
rice name	plural sake rice(複数の酒米)
alcohol by volume	15%
size	240ml



奥丹波 3本 / 吟にごり 2本 計 5本入

## 6 THE LIQUEUR & JELLY OF YUZU

sake №. ゆず酒と柚子ゼリー

当蔵の純米酒をベースに地元の有機栽培ゆず果汁をブレンドした  
「ゆず酒」とそのゆず酒を使った「柚子ゼリー」の組合せ。  
地元の和菓子屋とのコラボで実現しました。よく冷やしてどうぞ。

ゆず酒	
type	blended liqueur
flavor	sweet(甘口 brix 16.6)
ingredients	YUZU-organic OKUTAMBA jummaishu beet sugar-nonGMO
yuzu juice content	20%
alcohol by volume	7%
size	720ml

柚子ゼリー	
type	jelly
flavor	sweet(甘口)
ingredients	agar sugar yuzushu-liqueur of okutamba
made by	MEISEIDOU( <a href="http://www.meiseidou.net">www.meiseidou.net</a> )



ゆず酒 1本 / 柚子ゼリー 5個

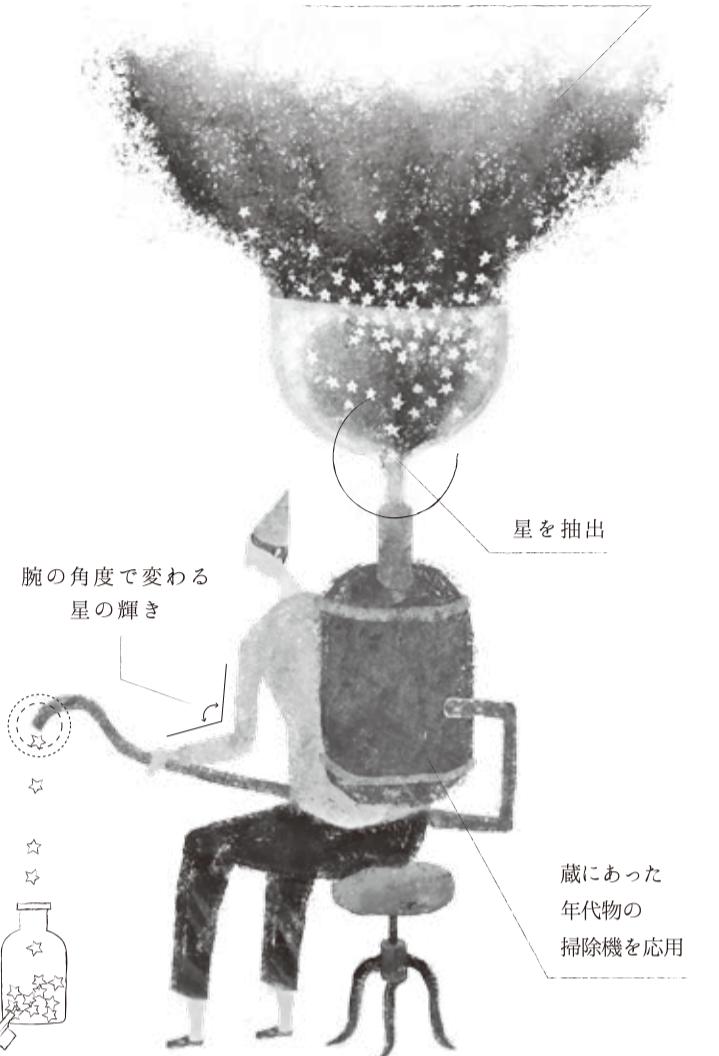
夜空を吸い込んで、星屑を混ぜてみた

### Experiment Report

#### 詩の蜜酒 試作第二号

蔵の片隅にあった年代物の掃除機を改造して、星空を吸い込み、そこから星屑を抽出。夏の冷酒に混ぜてみた。ひんやりした酒に浮かぶ星の零は輝きを増し、私にせつなさをくれた。高揚した気持ちにせつなさが合わさり、感情が豊かになった気がした。

言葉を綴りたくなる気持ち	口から言葉が落ちる速度	ハン先を操る指の反応	感情の起伏
○	△	△	○



#### 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」を意味するクワス(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 II**

百の姓  
Work in the Fields

半年ぶりに村に戻ったタクは、冬の間、家を守ったカミさんにねぎらいの言葉をかけようとしたが、お帰りなさいと声を掛けられると「おう、帰った」としか言えなかった。それでもカミさんの手料理で杯をあげると、仕事を成し遂げた安堵感に包まれた。

冬の間、杜氏を務めるタクの夏場の生業は百姓。今年は酒造りが長引いたので休む間もなく苗作りにとりかかった。それでも手は抜かず、昔ながらの苗代でしっかりと育てる。最近の促進育苗器のひょう苗は駄目だ。

自分で作った酒米を自分で酒に醸すのは嬉しいものもある。還暦を過ぎてから、自分が造るというよりも、神様のお手伝いをしている感覚がタクに芽生えた。若い頃は自分の技で美酒を醸すと意気込んだものだが、今は自然の為すところに手をさしのべて、気の流れを大切にすれば、やがて美酒にめぐまれるとタクは信じる。

幼い頃、お爺いを手伝い飼っていた牛で田耕をした。親父は野菜作りに精を出し、接ぎ木にかけては名人だった。二人とも

すでに没したが、土からモノを生む血は引き継いだ。高校は農芸化学生科に入り、土作り、肥料設計、麹造り、発酵… 農業から醸造の道へと導かれていった。

百姓は農作だけでなく、ちょっとした大工仕事、農機の修繕、気象予報等、なんでもできなくては一人前とは言えない。それらは様々な状況のなかで作物を育てる過程で身に付く。この感覚が冬場の酒造りでも生きてくる。もろみという生き物に臨機応変に対する能力は、百姓（百の仕事をこなす人）の精神から生まれるのである。

蔵から戻って二か月経った。田植えが無事終わり、タクは日焼けして冬の厳しい表情も和らぐ。あせ道で隣人と談笑する彼の背後に広がる氷上回廊の初夏の風景。新緑の山々を映す水田、居並ぶ早苗の上を舞うツバメたち。そういえば昨晩、今年初めての虫が夕間に光跡を描いたのだった。

To be continued