

銘酒「豊年」復活へ情熱

飛騨市古川町の古い町

並みにある老舗の「渡辺酒造店」。年末年始も忙しい蔵の一室に、大中小三つのステンレス釜が並び、中には原料の酒米がぎっしり。その表面を木製の「とんぼ」で平らにし、翌朝の蒸す作業に備えるのも「釜屋」の大事な仕事だ。「どこか一所でも空洞があると、そこから蒸気が抜けてしまうので」

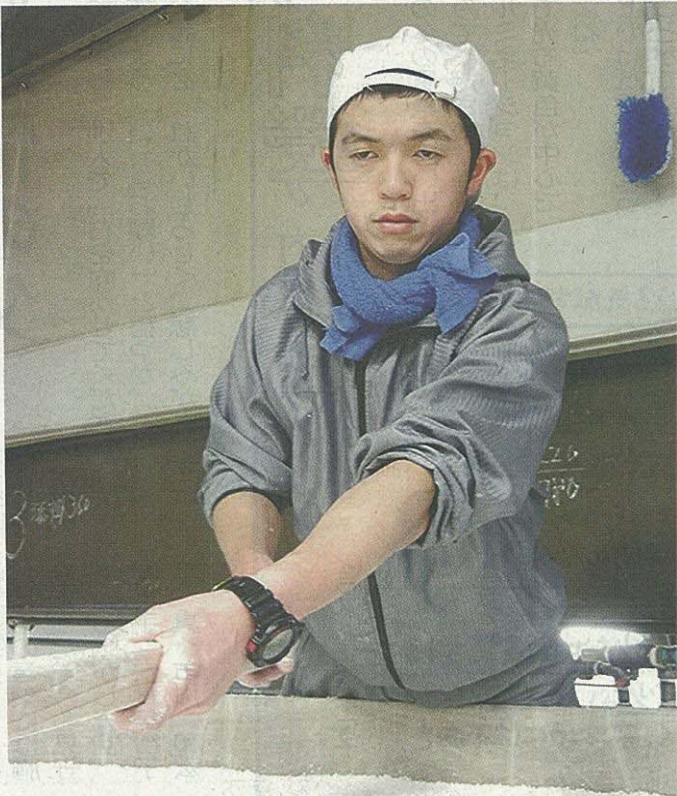
精白して洗った酒米を蒸す三人の釜屋の一人。杜氏をはじめとする十三人の蔵人は分業体制だ。「使う米は全部蒸す。抜きなくやらないと後々絶対、味に響いてくる」米は毎日午前六時ごろから一時間かけて蒸す。出勤は午前四時。蒸し終えると、仕込みなど他の工程も手伝い、酒造りを覚えていく。将来の夢は杜氏だ。



48

「いつか自分の目指すお酒を造れるようになつたら、その酒にもう一度『豊年』という名前を付けたいですね」。実家は今年二月まで百一十七年間、田辺酒造場(高山市下三之町)を営んできた。夢は主要銘柄「豊年」の名を復活させることだ。五代目豊彦さん(50)の長男に生まれた。中学の

田辺酒造6代目、古川で修業 田辺 稔彦さん (25) = 高山市



ころから後継ぎを考え、斐太高を経て東京農業大に進学。帰郷は社会経験を積んでからと、就職活動を大手菓子メーカーの内定も得た。家業の経営難が深刻だと知ったのはそのころ。大学二年だった二〇〇五で訪ねた千葉県の老舗の

よかったのか」「大学をやめて帰るべきだったのでは」……。悩んだ。タンクの整理作業を目にしていた「悔しかった」。酒どころ、高山に八つあった蔵の灯が一つ消えた。

間もなく、渡辺酒造店の渡辺久憲専務(45)から誘いの電話があり、三月に入社。今季の酒造りが始まった十月から一日も休まず釜と向き合っている。渡辺専務は「渡辺酒造が脈々と紡いできたものをまずは継承し、それから自分の独自性を打ち出してほしい」と期待を寄せる。

中高生のころから「これは酒をやるんや」と周りに宣言していた。廃業でかなわなくなり「罪悪感がある」と明かす。「だからこそ、いつかみんなに『ちゃんとできたな』と言ってもらえるように頑張っているところもありますね」。そんな酒にこそ、「豊年」と名付けるつもりだ。

(平野誠也)