

地酒

松井淑子

先日、ゆきつけのスーパーマーケットの日本酒売りの前を通ったら、気のきいた名のついた各地の有名銘酒に混じって、〆福島の地酒・純米大吟醸〆という名無しの権兵衛のようなお酒があるのに気がついた。これまで見掛けなかったから、最近、置かれるようになったものらしい。〆福島〆とあるが、これだけでは福島県のどこの産かわからない。

福島県といっても広い。大きく浜通り、中通り、会津の三つの地域に分けられ、地域によって気候風土や産物にもかなりの違いがある。たとえば浜通りでは冬場も雪が大して降らないが、会津地方はまったくの雪国である。この名無しの権兵衛酒は福島県のどの地域のものだろう、と考えているうちに、はたと気がついた。そこで酒壘まかびんを手にとって醸造元の住所を調べてみると、果たせるかな、思った通り会津地方のある町の産であった。

その町は母の実家があるところで、私は子供のころここで三年半ばかり暮らしたことがある。町は会津盆地の北側に位置し、町の周りは一面の稲田。町のあちらこちらには、山形や新潟との県境にある飯豊いいで山地からの伏流水が泉となって湧き出している。そういう土地柄だから酒造りが盛んで、小さな町の割に、私の記憶ではたしか四軒ほど造り酒屋があったはずである。

母の実家の隣りも造り酒屋で、板塀を挟んで白壁の土蔵造りの大きな酒蔵まぐらがあり、白壁の上のほうに開いた小さな窓から顔馴染みの若い衆が顔をのぞかせたり、歌声が聞こえたりした。土蔵の隣りの建物には、これも醸造に使うらしい大人が何人も入れそうな大きな桶が口を横にしていくつも並べてあり、私たち子供はこの中に入って、若い衆から怒鳴られたものである。

醸造の工程はよくわからないが、冬になるとなんともいえない甘いよい香りが漂ってきて、こちらの庭に積もった雪にまでその香りが染みついていよう、思わず雪を口に入れてしまったこともある。私が日本酒好きになったのは、このへんに原因があるのかもしれない。

〆地酒〆を『広辞苑』で調べてみると、「その土地でつくる酒、いなか酒」とある。スーパーマーケットに並んでいる名無しの権兵衛酒も、その町ではよく知られた銘柄品である。東京などの大都市で知られていないためにいなか酒扱いされているが、味の点では、ほかの地方の銘柄品にそう劣るものではないかもしれない。

いま飲んでいる灘のお酒を飲み終えたら、今度は〆福島の地酒・純米大吟醸〆を買うことにしよう。そう思ってスーパーマーケットを後にした。