



人間牧場主・年輪塾々長
若松 進一

地域に根ざしてきた 酒文化の再興

私は伊予郡下灘村(現伊予市双海町)の小さな漁村で生まれ育ちました。戦後間もない漁村は、今のような立派な漁港もなく、また漁船や漁具も発達してはいませんでした。幸い漁業資源が豊富で、鯛網漁師のわが家では、贅沢にも鯛等は日常食といった感じでした。昔の漁師は「やれ大漁だ」と言っては酒を呑み、「やれ不漁だ」と言っては、みんなが集まってしょっちゅう酒を呑んでいました。が、子どもの頃の記憶で親父たちが呑んでいたのは、合成酒や二級酒などの比較的安い大衆酒で、時にはどこから仕入れたのか分らない、法律違反も甚だしいドブクなども酒宴に出されていたようでした。

自然を相手にする田舎の生産や生活にとって神仏崇拜は絶対であり、酒は神仏

に捧げる欠かすことの出来ないお供え物として、祭りや漁船の進水式は祝い御神酒、仏事は般若湯と称して神仏に供え、敬虔な祈りを捧げた後お下がりの酒を呑みながら、娯楽として殆どなかった昔ゆえ、集落総出で持ち寄った食材で郷土料理を作り、地域のコミュニケーションならぬノミ(呑み)ユニケーションを多に楽しんでいました。

いつの間にか時代の変った現代では、物の豊かになったことを反映してビールやワイン、ウイスキーなどの洋酒系が回り、女性もピヤガーデンでジョッキを傾けるようになり、伝統的な日本酒は消費が落ち込んだり伸び悩み、全国各地の殆どの町や村にあった酒蔵も経営が立ち行かなくなつて、長い歴史に幕を下ろして蔵を閉め、酒蔵の位置を示す高い煙突や、歴史の重みを感じる立派な白い塀や蔵跡が空しく往時を偲ばせています。

私が地域づくりに関わり始めた昭和40年代に、むらおこしというブームが期せずして東京から遠く離れた山間僻地で起りました。大分県大山町では「梅・栗植えてハワイへ行こう」と一村一品運動が、北海道池田町では山葡萄を使ってワイン醸造がそれぞれ始まり、むらおこしがすっかり有名になって、多くの視察者が北と南を目指しました。当時は地酒・

漬物や饅頭・太鼓がむらおこし御三家と言われている、どの町もそうしたものを使い地元商工会が中心になったむらおこし運動は一世を風びしたのです。

しかしその流行も長続きはしませんでした。なぜなら漬物は塩で味付けした激辛、饅頭は砂糖でまぶした激甘であり、漬物や饅頭を食べ、アルコールの強い地酒を飲みながら太鼓を聞くと、国民はみんな高血圧になると揶揄されたからです。今地域おこしで御三家として流行っているユルキャラやB級グルメ、産直市も、どこかこうした過去の流れに似ていて、特に味付けの濃いB級グルメなどは



日本の伝統的な食文化を壊してしまうという指摘もあり、また行政がユルキャラに夢中になっていくことに批判的な人からは、行政の本来の目的を逸脱したお遊び行政ではないかと批判されていて、当然らずも遠からじといった感じがしています。

さて本題の構造改革特区の話ですが、ひと頃地ビールが日本のあちこちで流行りました。地ビール造りはどこでも誰でも手掛けられるほど容易なものではなく、特別な施設設備と莫大な投資資金、それに外国の専門的な技術が必要であるため、またキリンやアサヒ、サッポロといった大手ビールメーカーの味に慣らされている国民からすれば、その味は馴染みが薄く、苦戦していると言うのが正直なところだと思います。そこへ行くと東京霞ヶ関が国民の人気取りのために編み出したウルトラCとはいえ構造改革特区による濁り酒造りは、投資も技術もまあまあで、また原材料を地産地消出来、比較的手ごろな手の届く所にあつたため、全国各地で取り組まれるようになり、地域づくりの特徴ある活動として脚光を浴びているように見えます。少しかげりはあるものの着実に市民権を得ているようですが、まだまだその認知度や消費量は低くて少ないようです。

私は酒飲みの親父の子ともながら、青年の頃は酒が殆ど呑みませんでした。しかし地元青年団に入団してからは、活動の後若衆宿にたむろして、毎晩のように酒を呑むことを強要されたお蔭で、随分酒が強くなったと錯覚していました。そのことが原因で体調を崩して転職までしましたが、新しい職場の役場でも公民館やまちづくりにかかわるようになるのと、また酒がついて回り、前にも増して酒を飲む機会がダントツに増え、そのことが原因で再び体調を崩し、酒の呑めない体になってしまったのです。酒を呑んでいたところは「酒を飲まずにまちづくりは語れない」と豪語していましたが、酒を断つた今では「酒を呑まない」と語れないようなまちづくりは本物ではない、などとうそぶいているのですから、私のいい加減さが見て取れるのです。

私が提案したいのは酒を文化として捉えることです。勿論呑み屋街で呑んだり、乾き物で立ち飲み程度に呑んで、心を結びつける一助にすることも大事ですが、美味しいお酒と美味しい地元の食材を使った郷土料理を、倉庫に眠っている器に盛って五感で楽しみながら味わうことは、まさに酒文化の掘り起こし運動なのです。わが家には大漁に浜が沸いた頃、贅を尽くして手に入れたであろう輪

島塗や桜井塗の漆器、陶磁器、大皿、双和台などが沢山倉庫の奥に埃を被って眠っていて、陽の目を見ることもなくネズミやゴキブリの巣に甘んじています。これら生活用品や民具に、途絶えかけている郷土料理を作って盛りつけ、田舎でしか出来ない生活文化を再興したいと思っています。田舎にはこうした生活の道具類がどの家にも残っていて、お雛様をはるかにしのぐ生活文化的遺産として見直すことが大事なようです。その中には徳利やお猪口、杯洗などの酒器も沢山あつて、それらに慣れ親しんだ昭和時代に生まれてきた人たちが、何となく役目を終え姿を消そうとしているこの時期こそ、最後のチャンスのような気がするのです。地域に根ざしてきた酒文化の再興は、老いつつある私の最後のまちづくり的望みかも知れません。

「酒止めて 始めて知った 酒文化」

B級よりも はるかに価値が

「お酒とは 元気出る水 一つの世も 神仏供え お下がりにいたたく」

「塗鉢や 陶磁器皿に 料理盛る」

地酒一献 酒文化なり」

「わが家にも 倉庫に眠る 食器類」

沢山あるが 使うことなく」

(若松進一 笑売啖呵より)