

こうち、(再) (新) 発見！
TOSABUSHI

とさぶし



高知家
【第9号】
二〇一四年

TAKE FREE

特集 香る土佐酒

目次

アゲアゲ天国 酒粕ページル
せがーる 仙頭美紀(仙頭酒造場)
とさ印 味噌つば
伝説探訪 お酒の女神様
戦国 元親くん 親子の絆
でんづきでんづき 錦鯉全国品評会
とさぶしお知らせコーナー

TOSABUSHI 第9号
とさぶし 2014年

はみだし企画満載！web限定コンテンツ

web版 “あだてん”
<http://tosabushi.com>

電子書籍版、配布場所は上記HPをご覧ください iPhone、iPad、Android対応！

facebookもやってます！
<http://www.facebook.com/tosabushi>

発行
高知県文化生活部文化推進課

〒780-8570 高知市丸ノ内1丁目2番20号(本庁舎5階)
Tel 088-823-9793 Fax 088-823-9296
E-mail 140201@ken.pref.kochi.lg.jp
発行日：2014年12月24日(季刊)

企画 とさぶし編集委員会
制作 南の風社

バックナンバーの入手方法

お近くに配布先がない場合は、送料分の切手を送っていただくと、受け取り次第発送をいたします！

【送料】

1冊・2冊 180円
3冊 215円
4冊・5冊 300円

6冊以上の場合は、一度ご連絡ください。

お問い合わせ・送付先は、高知県文化生活部文化推進課(上記)まで。

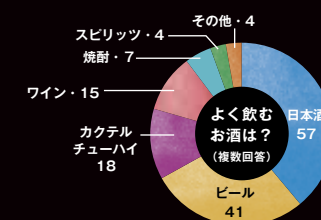
アカウミガメ：室戸から足摺にかけて、高知の海岸部にはアカウミガメが産卵にやってきます。高知県はうみがめ保護条例をつくり、ウミガメを守る取り組みをしています。鶴は千年、亀は万年と言われるように、亀は長寿のシンボル。県内のお酒の名前にも使われる縁起のいい動物です。



このパンフレットは宝くじの収益金の一部で作成しています。

100人に聞きました！

とさぶしの読者にお酒にまつわるアンケートを実施したところ、お酒が苦手な人から飲んべえまで、100人を超える「声」が集まりました。
(回答数118人、男50・女68)



お酒は好きですか？という問いに、
好き、どちらかといえば好きと答えた人は約9割。

よく飲むお酒のトップは日本酒でした。

**日本酒は好きだけど、
印象は良くない…。**

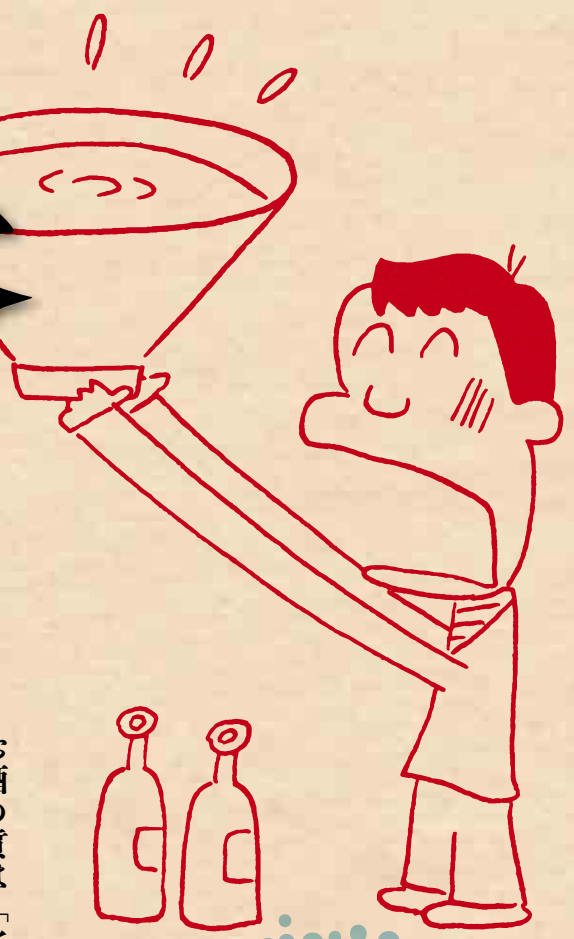
「日本酒」のイメージを聞くと、

飲むと次の日が怖い(30・男)
きつい(28・女)、悪酔いする(36・女)
ぬめっとしている(20・女)
じじい(37・男)、苦(20・男)

と、マイナスの印象を持っている人もたくさんいました。
酒の国高知に、今どういふ変化が起きているのでしょうか？

午前11時、 ひろめ市場

カツオのたたき、ウツボのにこごり、チャンバラ貝……高知ならではの料理を味わえるひろめ市場。
観光客にまぎって地元のおんちゃんも明るいうちから飲んでいます。
ビールやチューハイを飲む人はよく見かけますが、実は日本酒を取り扱うお店が多く、お酒の飲み比べがしやすい場所でもあるんです。



高知出身の漫画家で酒好きで知られる
はらたいたさんは著書について綴っている。
初対面の人に生まれをきかれて
「高知です」というと、たいていの人が
「じゃあ、お強いたてじょうね」となるのだ。
どうも高知県人というのは、
全国的に飲兵衛だというイメージが
広まっているらしい。

引用：「今宵もハシゴ酒」著 はらたいたる（全国朝日放送株式会社発行）

お酒の質は「水」、味は「米」で決まるとしたら、
香りの決め手は「酵母」！
実は高知県は早くから「地・酵母」の開発を進め、
高知のお酒に独特の香りと特徴を与えています。

香る 土佐酒



土佐に 根付くお酒



古くは平安時代、紀貫之は土佐の宴を「ありとある上下、童まで酔いしれ」と「土佐日記」に綴った。長宗我部元親が禁酒令を出すもこっそり酒を飲んでいると噂が立った酒樽事件、酒豪ぞろいの山内家の殿様、城下町に酒屋を奨励した野中兼山。土佐の歴史と「酒」は切ってもきれない。
戦中戦後の貧しい時代を経て、高知の酒宴「おきやく」を覗いてみると、人は返杯、献杯で杯を酌み交わし、時に、菊の花、はし拳といったお座敷遊びをしながら、浴びるように酒を飲んでいた。昭和

和34年に赤岡町で「大杯飲み干し競争（どろめ祭り）」が、38年に「はし拳大会」が始まり、高知県の日本酒消費量は10年で10倍に増え、昭和50年にピークを迎えた。
さらに消費される日本酒の9割が高知県産と地酒志向が高く、高知市の「花の友」、安田町の「土佐鶴」、佐川町の「司牡丹」、安芸市の「菊水」など大手酒造メーカーが酒の味を競い合った。すっきりといくらでも飲める「土佐の淡麗辛口」は際立ち、全国の日本酒の志向をも牽引した。しかし、多くは家族経営の小さな造り酒屋。大手メーカーに桶ごと売られるようになると、かつて地元で愛された銘柄もいつしか忘れられていった。
時代は平成。ビールや洋酒の人氣が上昇し、焼酎ブームが到来すると、日本酒の消費量は下降の一途を辿る。「これからはこだわった酒やないと勝負にならない」と気

づいた酒造家たちが、アルコールを添加しない純米酒や、香りの高い吟醸酒を醸し始めた。
高知県はオリジナルの米や酵母を開発し、酒造家たちを応援したところ、〈酔鯨〉や〈美丈夫〉がいち早く県外に進出し、東京で評判となる。
そのブランドが高知に逆輸入され、「淡麗辛口」の普通酒から、「香り高く」「キレがあり」「濃淡織り交ぜ個性的な」※特定名称酒に人氣がシフトした。
ここ4年間の全国新酒鑑評会において、高知県の金賞受賞率は全国第2位。加えて、市販酒利き酒会の予選通過率も全国トップで、高知県の日本酒の品質の高さは折り紙つきだ。

※特定名称酒：本醸造酒、純米酒、吟醸酒、またそれ以上のランクのお酒のこと。精米歩合やアルコールの添加の有無などで名称は違うが、かつての普通酒に比べると高級なお酒。

【けんばい 献杯】

自らの杯を相手に捧げて酒を注ぐこと。古き土佐人の友情の証で酒は若輩者から注ぐのが常識。みんなが好き勝手に動き回るので、パーティや披露宴の「席」はあつてないようなもの。

【へんばい 返杯】

飲み干した杯を相手に返し酒を注ぐこと。酒豪同士が延々と杯を返して競うことも。近年、杯による間接キスを苦手とする女子や若者が続出しているため、強要すると「アルハラ」となる。

【お座敷遊び】

箸を使ったじゃんけんのような「はし拳」、杯と添え物の菊の花を使った「菊の花」、どちらも負けれた者が酒を飲む。酒飲みにとっては負けても嬉しい遊びで、酒を飲みたくてわざと負ける人もいる。



「おきやく」講座 とさぶー流

【練習】
全員が集まってから乾杯、ではありません。
土佐時間と言われるほど時間の感覚がゆるい土佐は、三々五々、乾杯の練習をして、先に飲み始めます。
披露宴のスピーチ中に練習している人も。



【くへく杯】

穴が空いていたり、底が平らでない杯のこと。穴を押さえて、また一息に飲み干してしまわないといけない危険な器。飲み干したふりをして、テーブルの下に器に酒を捨てている猛者もいるので、おきやく初心者は無理しないように。



謎の言葉やルールが溢れる土佐のおきやく。
これだけ押さえておけば、
君もおきやくを楽しめる！

其の二

高知酵母

高知独自の酵母はどのように生まれたのか？
そのルーツをたどると、香り高いお酒を夢見て、
酵母に心血を注いだ人たちがいた。

独自の酵母を

高知県に初めて酒の担当部署ができた昭和62年。大学で微生物を研究し、土佐鶴で働いた経験を持つ上東治彦さんが高知県工業試験場（現・工業技術センター）のその席についた。

全国的に香りの高い「吟醸酒」ブームの頃だった。ある日、上東さんの元に芸西村の仙頭酒造場の仙頭雅男社長が飛び込んできた。「小さい酒蔵が生き残るた

めには高知独自の酵母がいる。なんとかしてくれ」。当時、吟醸酒に欠かせない酵母は入手ルートが限られ、小さい蔵は手に入れることが難しかった。

上東さんは清酒酵母にワイン酵母を掛け合わせ、醸造に耐えうる酵母菌を育種し、平成3年、華やかな香りを出す酵母KW77を開発した。翌年、この高知酵母第1号を使い、仙頭酒造場のへ月の志ら菊が誕生した。



酵母って？
What's KOBO?

日本酒は2つの菌の働きの賜物

麹菌と酵母菌。この2つの菌が交代で働くことによって、お米がお酒に変わっていきます。麹はお米をブドウ糖に変え、その糖を食べてアルコールを出すのが酵母です。酵母はアルコールとともに香気成分を出すため、酵母の種類でお酒の香りも変わるのです。酵母は、日本醸造協会が保管・頒布しているものから、蔵に代々引き継がれた自家酵母、各県が開発したご当地酵母まで様々な種類があります。

香るお酒に魅せられて

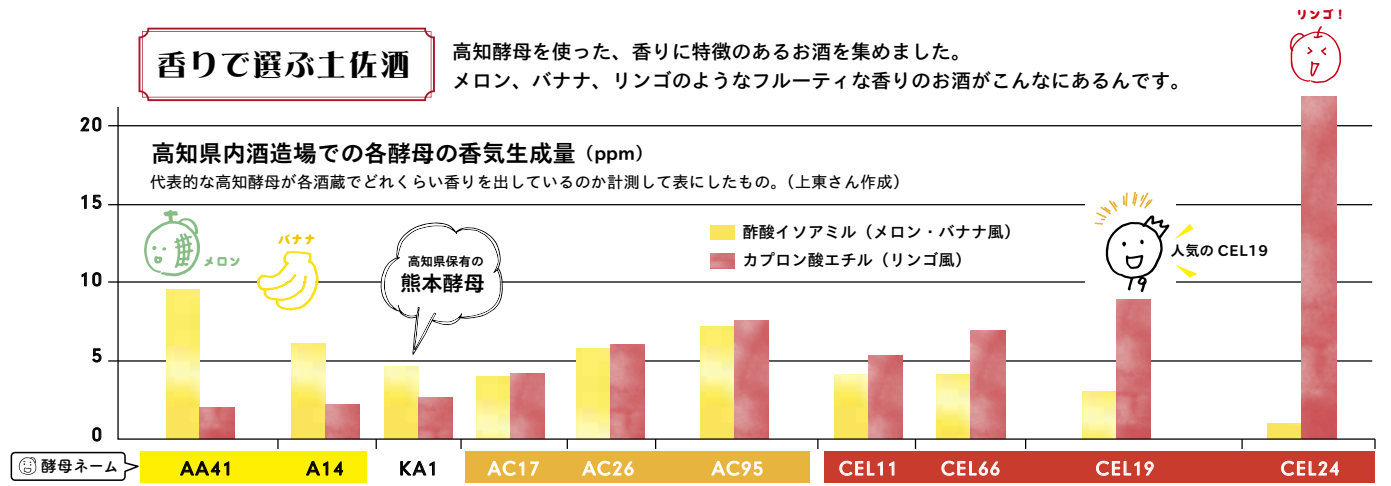
土佐鶴や司牡丹、酔鯨との共同研究も始まり、上東さんは酵母の開発に没頭した。熊本酵母から派生させたA系統はバナナやメロンのような香り。A14を高知酵母第2号に選んだ。対して、信州にルーツを持つ酵母を育種したCEL系統は、まるでリンゴのような香り。「こんな酵母で仕込んだ酒はどんな味になるのだろうか」。上東さんはCEL19を高知酵母第3号に選んだ。しかし、これまで主流だったA系の香りとは対極。実際「個性がありすぎる」と、経営者や杜氏の反応はイマイチだった。

ところが、「その酵母で仕込んでみましよう。全国で勝負するには、おもしろさ」も必要」と、土佐市の亀泉酒造の西原一民社長が手をあげた。その年の純米

※杜氏：醸造責任者のこと。

香りで選ぶ土佐酒

高知酵母を使った、香りに特徴のあるお酒を集めました。
メロン、バナナ、リンゴのようなフルーティな香りのお酒がこんなにあるんです。



酵母ネーム



怪我の功名



赤岡町の高木酒造は、2つの香りが高いという斬新さに期待して、さっそくAC95を注文。香長平野の早稲米を使った「おり酒」の仕込みを開始した。しかし数日後、もろみの状態を見ようと仕込みタンクを覗いた高木直之社長は、タンクの上で立ちつくした。「明らかに香りが違う……」。タンクからは強烈なリンゴの香りがぶんぶん漂っている。

知らせを受けて飛んできた上東さんがもろみの状態を分析すると、そこにいた酵母はCEL24。酒造りを止めるわけにも、捨てるわけにもいかず、結局へおかしなにこり酒」として世に出ることになった。間違えて酵母を渡した責任を感じた上東さんは、台車に酒を載せて県庁

内を売り歩くなど奔走。3年越しでやっと完売した。

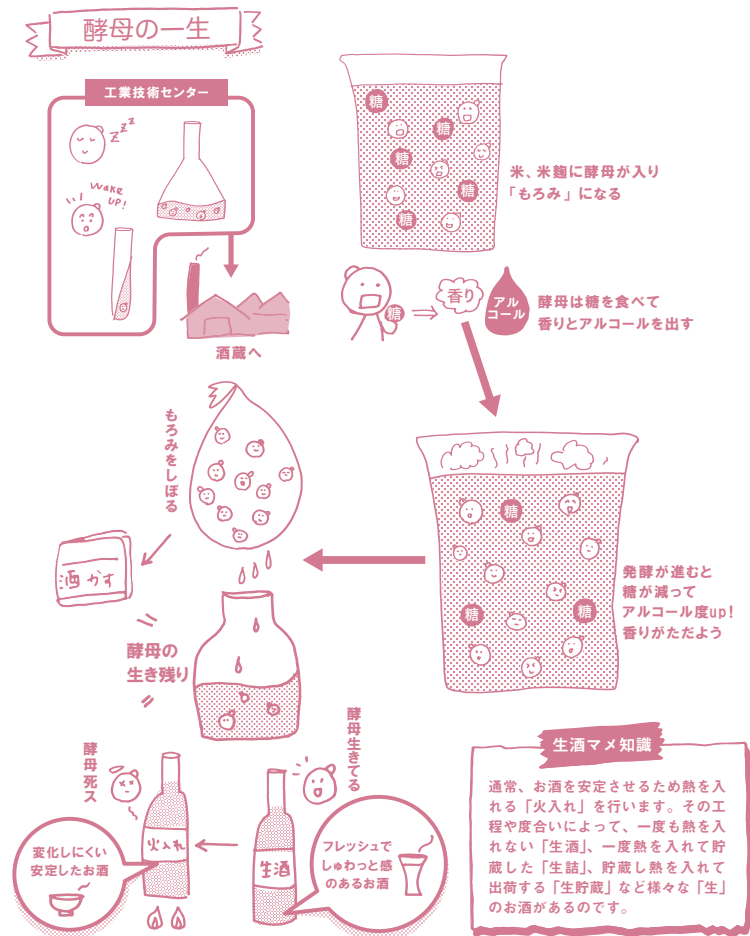
決して自ら選んだわけではないCEL 24。なぜか魅力を感じた高木社長は、この酵母を使ってお酒を仕込むことに。リングの爽やかな香りに合うよう甘口に仕上げ、さらに火入れせず酵母を生かしたまま瓶詰めし、発泡させた。名前はへいとをかし。高知にまた新しいお酒が誕生した。

新しいお酒が次々と

高知酵母は現在使われているものだけで約20種を超え、ロシアの「ソユーズ」

で宇宙旅行した宇宙酵母まで生み出した。「こんなに酵母を持っている県はない」と上東さんは言う。さらに、1種類の酵母で仕込むのではなく、2、3種類を混ぜ、協会酵母も使えば組み合わせは無限大に広がる。香りだけでなく糖度やアルコール度も左右する酵母を、杜氏たちは絶妙に使い分け、高知からさまざまな表情のお酒が生まれている。

阪神タイガースのキャンプ地、安芸市の有光酒造場は、ガツンとした辛口の純米酒が支持されてきた。しかし、トラキチの有光尚社長が打開策として考えたのは、女性ウケするお酒。とにかく甘口で、アルコール度の低いお酒を仕込んだ。



IT業界から転職してきた社員は、社長肝いりのお酒を味見して「後味がくどい」とバツサリ。「俺にさせてください」と杜氏を引き継いだ。香りの特徴の違う低アルコール酵母を混ぜ、甘さより発泡の爽やかさを押し出した「純米吟醸素」。他の蔵が使わない酵母だからおもしろい名前を」と「酵母…かんかん丸」と命名してラベルに記した。クラフトビールのような茶瓶の王冠を開けると、しゅわしゅわと、かんかん丸の音が聞こえてくる。

これまで顧みられなかった香りを手に入れた土佐酒は、日本酒を敬遠しがちだった女性や若い世代にも支持され、海外にもそのファンを増やそうとしている。

其三 高知のお酒好きに聞く

香りを楽しむ 飲み方のススメ!

料理やシーン、季節に合わせて……。

香る土佐酒は、楽しみ方も十人十色。

新しい世界が広がります。

いろいろな料理にあう!

司牡丹の「日土人」の酒米の田植に参加しました。作業の後、地域の人と一緒に食べた旬野菜のてんぷらや田舎ずしとお酒はとっても合いました。

❖ 吉村沙貴さん(20)

お酒はオールラウンダー ❖ 尾崎雅子さん(32)

ワインは料理に合うか合わないかはっきりしていますが、日本酒はお鍋から白和えまで守備範囲がすごく広くて驚きました!



もちろんカツオやトマトにも合う!

❖ 鬼田知明さん(45) 鬼田酒店 店主

脂ののったカツオを食べるなら、旨味とキレのある力強いお酒が合いますね。お魚にゆずや酢みかんを絞ってかけるように、高知の果実を使ったリキュールも魚とよく合います。

淡麗辛口と言えば、土佐鰯、酔鯨、瀧嵐、藤娘、菊水。
カツオ一本釣りの町の久礼もよく合う!



❖ 麻岡哲也さん(49) ファーム輝 代表

うんと濃密なフルーツトマトに合うは、やっぱりフルーティで濃厚でパンチのある酒。また、トマトは調理すると「旨み」を感じやすくなると言われ、チーズや魚や肉など合わせる食材、さらに熱の入れ方によっても味わいが変わるので、いろんな組み合わせが可能です。

味が濃くフルーティと言えば、南、安芸虎、文佳人。
甘口だけど酸味の高い亀泉のCEL24もGood!

18の個性が 香る

column

高知県には東は田野町、西は四万十市まで18の酒造メーカーがあります。森林が豊かな水を保つ山間部から太平洋に面した海岸部まで、その酒の表情は多種多様です。

❖ 高知県内の酒蔵メーカーと地域、代表銘柄

- 1 濱川商店(田野町)美丈夫、懐太郎
- 2 南酒造場(安田町)南、玉乃井
- 3 土佐鰯酒造(安田町)土佐鰯
- 4 菊水酒造(安芸市)菊水
- 5 有光酒造場(安芸市)安芸虎、赤野
- 6 仙頭酒造場(芸西村)土佐しらぎく
- 7 高木酒造(香南市)豊能梅
- 8 アリサワ(香美市)文佳人
- 9 松尾酒造(香美市)山田太鼓、松翁

- 10 酔鯨酒造(高知市)酔鯨
- 11 亀泉酒造(土佐市)亀泉
- 12 土佐酒造(土佐町)桂月
- 13 高知酒造(いの町)瀧嵐
- 14 司牡丹酒造(佐川町)司牡丹
- 15 西岡酒造店(中土佐町)久礼、純平
- 16 文本酒造(四万十町)桃太郎
- 17 無手無冠(四万十町)無手無冠
- 18 藤娘酒造(四万十市)藤娘





❖ 島村学さん(35) 普段はお気に入りのイッタラのグラスでお酒を飲んでいます。お店でも、おちょこを選べるとより香りを楽しめますね。



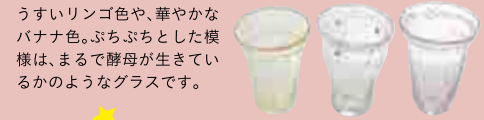
ちょっと大きめのグラスで
column 香りを楽しみたい時は、ワイングラスで飲むとより香りが広がります。また、大きめのグラスは氷を浮かべたり、炭酸で割ったり、幅広くお酒を楽しめます。

column 一番大事な保管方法
お燗で味や香りが変わるように、お酒は常温で置いたり、日光に当てるのは厳禁！ 要冷蔵と書かれているお酒は、冷蔵庫で保管しないと味が変わります。

33
見てください！
どんと読者プレゼント！

とさぶし特製グラス
高知のガラス作家さんとコラボして、香りを楽しむグラスが生まれました。

吉田浩子さんの「酵母を感じるグラス」



Kiroroanのぺく杯のDNAを受け継ぐグラス
テーブルに置くと転がる球体のグラス。お酒を注ぐと中で小さな渦ができ、香りが広がります。

季節のお酒を楽しむ ❖ 木村優介さん(23)

居酒屋でアルバイト始めて、日本酒好きに。冬の新酒からはじまり、春先にお酒の種類が増え、夏酒や、秋のひやおろしと、季節を楽しむことができます。僕はまだ炭酸が残り、ほんのり甘い、新酒が好きですね。

旬を見分ける
キーワード
column 新酒：酒造年度内に発売されるお酒のこと。しばってすぐのお酒はフレッシュさが魅力！
ひやおろし：秋口まで蔵で寝かせたお酒のこと。落ち着き感が漂っています。

温度ひとつでがらりと変わる ❖ 白木亮一さん(39)

高知18蔵全てのお酒を飲みましたが、最近ハマっているのが、お燗。香りにくせのあるお酒でも、お燗にすると全く違う顔になります。特に、食米ヒノヒカリを使った無手無冠のお酒は魅力が際立ちます。

お酒の温度
column 雪冷え(5℃)から飛び切り燗(60℃)までお酒の温度を表す言葉は10以上。大きめのお椀にお湯を注ぎ、その中に小さめのグラスを入れると食卓でお燗が楽しめます。好みの温度がわかると、お酒の楽しみ方もぐっと広がります。



お酒とピザ、意外とあうね！

パスタにもあいそう！

四万十鶏とナスのトマト仕立て、きんぴらごぼうのピザ
メロン系、バナナ系(A系)のわりと味のある純米酒に。

甘～いお酒をスイーツに

❖ 大久保憲之さん(45)
「桃太郎」を飲んで、舌の上でとろっとした甘みのある味のトリコになりました。甘口のお酒はフルーツによく合うし、お酒とフルーツソースを混ぜてかき氷やアイスにかけると、大人のスイーツに Good!

デザート系には、発泡の美丈夫のうすにごり、甘口の桃太郎。リンゴ系の香りのお酒はどれもいい感じ♪

発泡のお酒でもっと華やかに

❖ 河野由紀子さん(49)



食後のデザートには発泡性のお酒がいいですね。ガトーショコラなんか、意外にいい組み合わせです。色のきれいなグラスに入れたりすると、とてもおしゃれな雰囲気になります。

飲み比べてみよう！

初めてお酒をおいしいと思ったのは、南の出品用のお酒。きれいな味と香りに、これがお酒?！とビックリしました。最近、知人のフランス人が日本酒に目を向けていて、日本人の私こそお酒を語れるようになりたい！



❖ 齋藤香里さん(43)

仲間と一緒に飲み比べ ❖ 黒木圭子さん(45)

20年以上お酒を飲んできましたが、最近はフルーティなお酒が多くなりましたね。香りがよく立つので、お酒は常温で飲むのもおすすめ。仲間と集まってちょこちょこ飲むと、話も弾んでいい感じです。

お酒はどちらかというと苦手だったのですが、スパークリングのお酒はしゅわっと炭酸がきいていて、お酒のイメージを変えてくれました。

❖ 山岡詩穂さん(24)



ヒラメのカルパッチョ、はちきん地鶏のレバーペースト
リンゴ系(CEL系)のさわやかな香りの純米吟醸酒に。



裏ラベルは、
column こう読む！

能書き
蔵元や杜氏からのメッセージ。

酒造年度
(Brewing year)
平成26年7月1日～平成27年6月30日は26BYと表示される。

精米歩合
使用米を何%割ったのかを表している。55%なら45%割ったということ。

酸度
乳酸、コハク酸、クエン酸、リンゴ酸などの量をあらわしたもの。数値が高いと芳醇な味わい、低ければ淡麗と言われている。

とさぶし特別純米酒	
●急峻な四国山地に湧き、悠々と川を流れ、そして鯨が泳ぐ海へそそぐ。土佐は水の国でもあるのです。その水で仕込んだ酒は、おおらかさと、どこか癖のある気持感を持ち合わせています。26BY 最高のとさぶしをお楽しみください。	
原材料名	米(国産)・米麹(国産)
使用米	高知県産 吟の夢
精米歩合	55%
使用酵母	高知酵母AA-41
アルコール度数	15度以上16度未満
日本酒度	+7
酸度	1.5
アミノ酸度	1.2

注：日本酒度、酸度が全く同じ酒でも、味や香りは違うのです。

銘柄
お酒の名前。

原材料名
純米酒の場合は米と米麹。吟醸酒や本醸造酒は醸造アルコールが添加されている。

日本酒度
日本酒度計で測った数値で、糖分量の指標。+の数字が高ければ一般的に「辛口」、-なら「甘口」と言われている。

アミノ酸度
数字が高いと雑味が多いと言われる。

香りに合わせた創作料理！

❖ 山本巧さん(42) ス・ラクスセ店主

3年くらい前、酒屋さんに紹介された安芸虎を飲んで高知のお酒に目覚めました。いろんな酒蔵のお酒を飲むと、その香りの個性はとても幅広い。野菜、肉、魚、高知の食材にもよく合うので、刺身や和食に限らず、幅広い料理と楽しめます。

上品な香りの土佐しらぎく、ほどよい香りの豊能梅。
column すっきりとした山田太鼓や桂月も食中にオススメ。

悪酔い対策に、
column 和らぎ水

最近、お水を片手にお酒を飲む「和らぎ水」という習慣が広がっています。お酒と同量、または2～3倍のお水を飲むと二日酔いしないという人も。お酒は酔う、二日酔いが怖いという方は、ぜひ試してみてください。

Oz Bagles & Cafe の

酒粕 ベーグル

卵や油分を使わない
ヘルシーなパン、ベーグル。
そこに、美白や保湿効果のある
酒粕をプラスした。
たとえお酒が飲めなくても、
食べてお酒をたのしめる。



「実は僕、あんまりお酒を飲まないんです。でも高知らしい、一風変わった素材を探していて」。ベーグル専門店の店主・宇田見隆司さん(46)は、東日本大震災をきっかけに、地元食材に目を向けるようになった。トマト、生姜、ゆず……、そして酒どころ高知の「酒粕」に行きあたった。ベーグルの材料の小麦粉、イースト、砂糖、塩に、酒粕を練り込んだが、酒粕の中にまだ酵母が生きているため、べちゃべちゃしてうまく形にならない。試行錯誤を重ねて、もちもちした食感を保ちつつ、最大限酒粕を入れる配合に辿りついた。

知り合いのついでで蔵元とつながりができ、今や14歳まで増えた。「ふわっとしたのや、しっかりした歯ごたえがあるもの。甘みや香りも、蔵ごとに違いがあるんです」。

日本酒ファンは、鼻にしている蔵のベーグルを指名買い。お酒が飲めない人も、酒粕の豊かな栄養素と美容効果を求めてやってくる。スライスしてトーストすると、甘い匂いがぶんと漂う。

週末に店頭に並ぶことが多い酒粕ベーグル。
店主がストックしている場合があるので、お求めの場合は一声かけてみてください。

【Oz Bagles & Cafe】
高知市愛宕町4丁目10-25 / 水曜定休

家業を
継いだあの人
せが
る
vol. 09

清らかで美しく
川を流れる
水のように

女性に飲まれるお酒を求め、
酒の世界へ飛び込んだ。

仙頭酒造場
仙頭 美紀さん



まだ薄暗い空の下、酒蔵は動き出す。白い湯気が立ち込め、蒸した米の匂いが漂う。ここは高知県東部の芸西村。月の名所の琴が浜へと注ぐ和食川のすぐそばに、仙頭酒造場はある。明治36年の創業以来、「志ら菊」の名の酒を造ってきた。

仙頭美紀さん(40)はお酒の香りと蔵の空気に包まれて育った。しかし、「ほとんどお酒のことを知らなくて、あまり興味もわかなかった」。酒造りは男の世界。美紀さんはたまに蔵の中で遊ぶくらいだったし、4代目の父は2人の娘に家業を継いでほしいと一度も口にしなかった。

高知市内の女子校に通いはじめた中学生の頃、洋楽や外国映画に夢中



のあるお酒にできないかな」。気づくと、父と電話で話すことが増えていた。

これからのお酒

志ら菊のこれからを考えていた美紀さんは、ふと小さい頃のことを思い出した。ある夜、父と母が話をしている。詳しい内容はわからないものの、深刻さと緊迫感だけは伝わってきた。

昭和40年代、清酒の消費量は年々上昇し続けた。大手メーカーは製造が追いつかず、小さい蔵から酒をタンクごと酒を扱う「桶買い」が盛んにおこなわれていた。仙頭酒造場も大



昭和初期の仙頭酒造場。



水切り瓦と土佐漆喰の酒蔵。
戦時中の空襲をさけるために黒く塗られた跡が残っている。



フラメンコを踊る美紀さん。

になった。高校時代は英会話サークルESS。海外への憧れを募らせていたある日、卒業生が母校を訪れフラメンコを披露してくれた。真っ赤な衣装に身を包み、カスタネットと靴を鳴らして情熱的に踊る。美紀さんはその凛とした姿に魅了された。「フラメンコを踊りたい」。その一心でスペイン語科のある大阪の大学に進学した。友人とフラメンコ同好会を立ち上げ、先生を招いて練習を始めた。「1曲踊るだけで汗が噴き出して足も痛い。思ったよりも体力がいる」。でも、その爽快感にはまった。

手と契約し、県外から杜氏を招いて酒を造り、生計を立てていた。しかし、昭和50年代に入り、清酒の消費量が減少すると桶買いは姿を消す。県内の小さい酒蔵が立て続けに造りをやめた。「うちも……」。大きな岐路にさしかかっていた。

ここで美紀さんの父は、独自の道を歩むと決めた。普通酒から、吟醸酒へ。高知独自の酵母や、海洋深層水を使ったお酒など、未知なる酒造りに挑戦する。しかし、アルコールを添加した吟醸酒よりも、自然に近い米の酒に魅力を感じていた美紀さんは「お米だけのきれいなお酒を造ってみたい」。

私の純米吟醸

美紀さんは高知に戻った。父から営業を引き継ぎ、酒販店に新商品を紹介したり、小売店や居酒屋を回って試飲をしてもらったり。全国各地のイベントにも積極的に出展した。「女の人においしかったと言ってもらえると、私の気持ちが伝わったような気がしてすごくうれしい」。

注文があれば必ず取引したが、吟醸酒も純米酒も生産量が少なく、人氣が出てもすぐ売り切れてしまう。「普通酒を減らして、もっとこだわったお酒をたくさん仕込んでほしい」。美紀さんは年間の酒造計画

卒業を間近に控えた平成7年、失われた10年と言われた平成不況の真ただ中だった。学んできた語学を活かせる仕事に就きたいと、航空、住宅、いろんな業種にエントリーした中に、一社だけ酒造メーカーがあった。志望動機を綴りながら生い立ちを振り返る。「うちはいつもお酒の匂いがして、杜氏や蔵人に囲まれて育った。私は造り酒屋の娘なんだ」。忘れていた自分を思い出した。縁あって東京の下町の酒販店に就職した。4〜5人のスタッフの中で、初の女性社員。若社長は早くから地酒に注目し、高知の無名の酒も掘り起こすほどの先駆者だった。

「え、これが日本酒?」。毎日届く各地のお酒を試飲する日々。佐賀の「東二」、静岡の「磯自慢」、銘酒と呼ばれるお酒を口にした美紀さんはハッとした。「これまで梅酒やチューハイ、カクテルくらいしか飲んだことはなかった。でも、日本酒には日本酒のよさがある」。酒米の田植えに行ったり、飲食店のお酒のメニューを提案したり、どっぶりとお酒の世界に浸かった。

「志ら菊をもっとなじみ



まず目で色を確認して、次に香りを嗅ぐ。
最後に一口含んで、味をみる。

を立てている父に訴えた。父は黙ったまま首を縦には振らない。けれど、美紀さんが毎日持ち帰る酒販店やお客さんの声を聞くうちに、耳を傾けはじめた。

「女性にも好まれるような、原料にも製法にもこだわったお酒が、きつとこれから蔵の柱になる」。もっとしっかりとした米の味わいを出したやさしい甘みのお酒にしたい、という自分の思いを父と杜氏に伝えた。土佐杜氏の造る酒は、淡麗辛口に代表される高知らしさが特徴。経営者である父は、杜氏に全信頼を置き、造りを任せた。

美紀さんが帰郷して2年、山が紅く色づく秋から寒風の吹く冬へ、じつくり時間をかけた純米吟醸酒が生まれた。味も、香りも、美紀さんのイメージに近い。銘柄を「志ら菊」から「土佐しらぎく」へ改め、ラベル

も一新した。
これが私の純米吟醸。ただほんの少し、ためらいが残った。

らしさを求めて

蔵に新しい杜氏がやってきた。福岡生まれで、全国の酒蔵で働いた経



蒸した米に麹をふりかけ、麹菌を繁殖させる。



酒の仕込みも発送作業も、社員総出で行う。この日は、新酒の出荷日。検品して、一本一本ラベルを貼る。

験を持つ2歳年上の男性だった。彼は酒造計画を立てると、美紀さんに言った。「お酒を紹介する立場の君も、蔵の仕事を知っておいたほうがいい」。

女性が酒造りに関わるのは、百年を超える蔵の歴史の中で初めてのこと。美紀さんは日が昇る前から杜氏と一緒に蔵に入り、米を洗って蒸し、もろみを仕込んでいく。多い時は10本以上のタンクからもろみをとって、それぞれ布で濾し、日本酒度や酸度、アルコール度を毎日計測した。そして自分の舌で味を確かめる。「最初はお米そのものの味、それから甘酒のようになって、日に日にお酒に近づいていく」。これまで杜氏にまかせっきりだった酒造りは、発見ばかりだった。

日が暮れると、杜氏と2人で居酒



現在、蔵の柱は「土佐しらぎく」。お酒の名前やラベルのデザインは美紀さんが担当している。

屋に繰り出した。「土佐の淡麗辛口ってこういうもん?」「これはしっかりお米の味がする」「香りが高ければいいわけじゃないね」。数えきれない盃を交わし、自分たちが求める味を模索した。

「しらぎくらしさってなんだろう」。美紀さんはかねてから感じていた思いを杜氏にぶつけた。「和食川のやわらかな水質を活かしたお酒にしていけばいい。高知の女性がみんなハチキンにならなくてもいいように」。上品な香りと、味にまるみのある女性らしいお酒。二人の方向性が重なった。

この道を歩いていこう。小さな自信が生まれたような気がした。



土佐しらぎくを生み出すスタッフと、社長の雅男さん（前列中央）、杜氏の竜太さん（前列左）。美紀さんは竜太さんと結婚し、子育てをしながら仕事を続けている。

とさ印

愛用者

宮本 賀代さん（パンと雑貨 Chimney）

森田浩路さんの

味噌つぼ

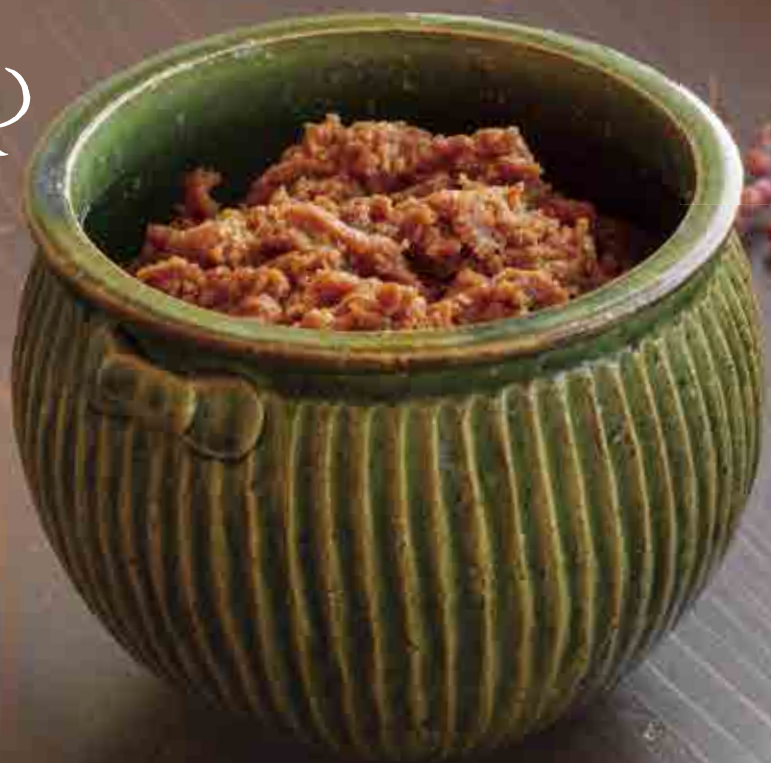
愛があふれる 菌生活

森田さんの個展でこの味噌つぼに出あいました。まるっこいフォルムも、丁寧に彫られたストライプの模様も、エッジのきいた取っ手も、どれもいい。

しかも、つぼの中にお味噌の生きた麹菌が住みつき、さらに持ち主の常在菌と融合して独特の味になる、と聞いて驚きました。

お味噌もパンも、菌の働きを借りた食べ物。同じ材料を使っても、作り手によって味が違ってきます。この味噌つぼは、菌の存在をぐっと身近に感じさせてくれるんです。

お味噌は
母の手作り
なんです。



この味噌つぼは、昔ながらの天然醸造の味噌を作る富士味噌（高知市上町）が監修し、土佐市の陶芸家森田浩路さんが形にしました。森田さんの個展の他、富士味噌、川村雑貨店（須崎市）などで販売しています。

お酒の女神様

お神酒に振る舞い酒と、
神事にお酒はつきもの。
高知市・朝峯神社の神祭は、
酒の瓶が町を練り歩く。

【伝説探訪】

オンピギゾー、ホイホイ——。青空の下、法被姿の男性が茶色い瓶を引き、御神輿を先導する。木花開耶姫命を祭神とする高知市介良の朝峯神社は、毎年十月の第三日曜に※おなばれの目を迎える。

がふわと漂った。宮司の野村尊應さん(56)は、「オンピギゾーという掛け声は、酒を飲んだオンピギを追いかう声のように聞こえませんか？この神様は南国市の瓶岩川から移ってきたと言われ、良い酒が造れるようにと酒造関係者がお参りしたり、ご神体から湧き出る水を汲みに来るがです」。

祭の世話人、行子、神輿担ぎ、棒打ちなど50人を超す祭りの一団は、住宅街を歩いて御旅所の王子神社に向かう。途中、年寄りや子どもが列に加わり、にぎやかさが増していく。御旅所に辿りつくと、神様と一団は足を休める。瓶の蓋が取られ、「一夜酒」の甘い香り

ほろ酔いの祭りの一団は、ゆづくりと朝峯神社に引き返す。突如、「ギャー！」と子どもの泣き叫ぶ声が耳をついた。真っ白なおしろいを塗りたくった「頂女郎」が現れ、若い母親に抱かれた赤ん坊の額におしろいを塗る。天狗の面を被った「ハナ面」も近寄り頭をなでると、赤ん坊はさらにワンワン泣き声をあげた。

日が傾き、一団は朝峯神社へ続く赤い橋のもとへ。カン、カン、カンと樫の木の高い音を鳴らして棒打ちが踊り、神社へ帰る神を引き留めるかのように、御神輿はより一層激しく揺さぶられる。ハナ面は着物をはだけて全力疾走で子どもを追わせる。が、鼻緒が切れたのか、派手にすっころんでしまった。

年に一度、人々と神様が触れ合う日。町は老若男女の笑い声に包まれていた。

◆ハンド岩の酒伝説◆

瓶岩川の左岸近くに、美しい女の神様・木花開耶姫が住んでいた。この神様はお酒が大変好きで、川の水をくんで、広口の水瓶「ハンド」で酒を造っていた。ところが、お酒ができて香りが漂いはじめると、ハンドがからっぽになっている。調べてみると、川の右岸に大きなクツヒキガエル(オンピギ)が住んでいて、酒ができるのを待ちきれず、全部飲んでしまっていた。怒った女の神様は、ハンドを伏せて引越してしまった。

(参考：「南国市史」)



ミニ土佐弁講座

※おなばれ：神祭で御神輿を担いで地区を回ることや、その行列のこと。海で神輿を洗う風習の「御灘晴れ」や「御縄張り」など、いくつかの語源が推測されている。



「飲みすぎは、ダメよー、ダメダメ！」「エレキテル連合には負けないわよ」と頂女郎の2人。



大人も子どもも額に末広がりの「八」の字。これをもえば風邪をひかない、無病息災の印。

教えて先生

高知県立歴史民俗資料館 梅野光興さん

赤い着物に白い顔の頂女郎はインパクトがありますが、本来の主役は行子と呼ばれる2人の子ども。かつて行子は神がかりする大事な役でした。顔に白粉を塗られ八の字の眉を描かれ、正坐させられると眠り始めます。これが神がかった印です。行子はおなばれに加わり、儀式が終わると顔を洗い、目を覚まし、神上げとなります。人に神を下ろすとは神秘的ですが、明治時代の初めには高知平野のあちこちで行子が出る秋祭りが行なわれていました。現在、介良で神がかりの儀式はありませんが、須崎市鳴無神社の秋祭りでは今も古式の行子習俗が見られます。

祭りの前日、餅米のおかゆに米麹を混ぜ、柄杓一杯の神池の水を加えると、ふつふつと発酵が始まる。一夜寝かせて、祭り当日に振る舞う。



祭りの常連の小学生は「ねえ、面をとってみよう」とハナ面を取り囲む。それを見た年寄りが「おんしゃあ、追っかけがおるが」とからかう。

木花開耶姫は、古事記に登場する神で、安産や子宝の神としても知られている。



元親が秀吉に降伏した翌年、信親は島津攻めの先遣隊の大将に選ばれた。そして、出陣。まだあきらめない元親の天下取り。この戦で信親を全国の有力武将の一人に押し上げたい——信親デビュー、作戦はどうなる!?

戦国 元親くん

第9話

親子の絆

1 1586年

島津征伐のため、九州へ出陣する。

少しでも父上に近づけるような働きをしてみせます。

うむ

岡豊城

もとちか 元親

元親の長男
ちようそかべのぶちか
長宗我部信親

2 元親は島津征伐の命が出ているにもかかわらず、秀吉の逆鱗に触れるのを覚悟して敵方島津に船を贈った。

島津氏

こつそり

東には徳川、北条、上杉が、九州には島津がいる。この先、天下分け目の大戦が必ずある。その時、信親を……

えつ……

全軍で川を渡り、一気に勝負を決するぞ!!

秀吉の腹臣
せんごくひでひさ
仙石秀久

そごうまさやす
十河存保

関白殿は自分の到着を待っています！
再三仰せられています！

はあ??

4

豊後へ上陸、陣地を構え、手柄を焦る仙石と軍議をする元親 信親。

3

船の中で氣勢をあげる農民兵。そこにあるのは、権力を振りかざす秀吉とは違う、農民と一体にある殿様像。命令ではなく、自らの心で動く一領具足たちの強さがあった。

うおおおお〜っ!!

世を見るに、秀吉はのぼせ上がり、民の心を忘れてしまった。

片や、御館様はいつも我らと一緒にじゃ。我らが求めるのは、民のことを思う天下。豊後では信親様を押し上げ、土佐武士の心意気を示そうぞ!

島津軍

戸次川

鶴賀城

HELP!

大野川

鏡城

行け!

しかし行かねば武士の道が立たぬ。

信親が危ない!!

我こそは軍將長宗我部信親なり!!
かかって来い!!

6

四国勢の先陣が戸次川を渡り終わったところに、隠れていた島津の鉄砲隊が現れ、激しい戦闘になった。仙石秀久はさっさと脱け出した。

死ぬべき時が来た。初めて軍大將を承りながら無念至極。だが、父上をお守り通す。覚悟をしてくれ!!

うおおおお〜っ!!

はああああ〜っ!!

7

四国勢は2000の兵を失い、土佐勢は信親始め700人以上を失う大敗であった。

(島津の軍奉行) 鈴木内膳

9

元親は信親の遺体の確認、遺品の引き渡しを島津に願ひ、島津はすべての要求に応じたという。戦国の世にあつて異例の対応であつた。

なんと……事だ……

信親の死、それは元親の天下への野望が初めて砕かれた瞬間であつた。片や、信親は自らの死で長宗我部家の窮地を救った。

1 Presents 香る土佐酒 飲み比べセット
300mlの飲みきりサイズでお届けします。 各**3**名様

A きっとお酒が好くなる
土佐酒ビギナーズセット
亀泉 CEL24、安芸虎 素、豊能梅の
3本をセレクト！

B お酒がもっと好くなる
土佐酒マスターズセット
南、久礼、文佳人の3本をセレクト！



ご応募の際には
アンケートにお答えください。
今回の逸品は……



「ぶしからの贈り物」



Information

とさぶしWEBでもっと土佐酒を楽しもう！

人気のお酒や選び方、意外に合うおつまみなど、お酒にまつわる
アンケート結果をWEBで一挙公開！ また、鬼田酒店とコラボした
「とさぶしセレクト土佐酒セット」、「とさぶし特製グラス」の購入方
法なども掲載しています。

“あ！=たん”



2 Presents



味噌つぼとお味噌「富士の一景」**1**名様
富士味噌の天然醸造味噌を入れてお届けします。

3 Presents



Oz Bagles&Cafe の
酒粕ベーグル
3種類セット

3名様

どこの酒蔵の酒粕かは、
届いてからのお楽しみ！

応募はWEBサイト <http://tosabushi.com>

TOPページ「ぶしからの贈り物」から
※当選者の発表は、商品の発送をもってかえさせていただきます。

応募締切：2015年2月末

グラスのデザインとお酒は、届いてからのお楽しみ！

4 Presents

吉田浩子さんのオリジナルグラス &
とさぶしセレクト香る土佐酒1本セット **4**名様



5 Presents

海辺のガラス工房 kiroroanのべく杯グラス &
とさぶしセレクト香る土佐酒1本セット **5**名様



酵母をイメージした
グラスです！

でんづき
でんづき vol. 09

なんちゃじゃ
ないけど、
クセになる
“とさぶし写真館”



高知市丸ノ内の城西公園で行われた、錦鯉全国品評会にて。
水槽の数に圧倒されました。

写真・文 織田 庸三