

づいそう

「思い」を伝える

吉見 憲一



数年前の冬、酒作りを十数名の仲間と茨城の蔵元で体験したことがある。寒いなかでの洗米、上半身裸がちょうどいい麴室こうじむろでの麴菌繁殖作業等、寒暖差が大きい環境でのクライマックスの仕事は袋吊りと呼ばれる搾り作業。できたばかりの酒をビン詰めした後、思い思いの自作ラベルを貼り付けて完成。2カ月間、毎週毎週片道1時間以上かけて通い続けた後の大吟醸の味は格別なものであった。

棟までの高さが10m以上はありそうな凜とした空間での、60過ぎの素朴・実直な杜氏さんの津軽三味線のバチさばきは、今でもその音色とともに情景が浮かんでくる。なお、杜氏とは酒造りの最高責任者のことで、彼は南部杜氏（岩手県）の出である。

杜氏さんは、我々は今、人類最高の酒を飲んでいるという意味のことを言われた。その理由の一つは、高度な精米技術の進歩である。大吟醸用の米は、玄米重量の50%以下に精米している。それも、米の表面を丁寧に磨き、芯の方を残すようにしないと雑味が残るそうで、50時間以上かけて精米している。ご飯が80%位だから、吟醸酒のなんと贅沢なことか。その他、バイオテクノロジーの進歩による新型酵母の開発や、山田錦に代表される酒用米の品種改良などもあるが、なんといっても、現在の杜氏の平均年齢が約60歳で円熟の頂点にあるからである。彼は控えめにしか語らなかったけども、古くから伝承されてきた職人芸とも呼ぶべき伝統技術と、バイオなどの最新技術が見事に融和しているのが今だから、最高の酒ができているということである。ただ、残念なことにその労働環境の厳しさから次の世代の杜氏があまり育っていないそうであり、我々がこれから先もおいしい酒が飲めるかどうかはわからない。

先日、友人と話をしている、この酒作りのことを思い出した。彼は、行政の立場からODA（政府開発援助）に携わり、アジア、アフリカ等の開発途上国を舞台に活躍してきた人である。いろいろな地域にプロジェクトを計画し実施してきたが、彼の「思い」を伝えることが中々難しかったというのである。

彼のいう「思い」とは何か。そのプロジェクトがな

ぜ必要か、自分の言葉で熱情を持って語れば、その国の人たちが本当に理解してくれることになる。お互いが真に必要なプロジェクトと認識すれば、たとえばオペレーション段階においても必要な人材が確保され、その結果、その地域に本当に根付いたものとなる。ところが、現実には、契約書、図面、マニュアル等、活字となった文書がすべてであり、そこに至った「思い」などには関心をなかなか持ってもらえないということであった。

話はさらに、後輩達と一杯やることが少なくなったよね、ということにまで進んだ。その理由として、後輩達も西洋文明の影響を多く受けているこれらの国の人たちと同様に、メールなども含めて文書となったのがもっとも重要と考えているからではないかという仮説にまで及んだ。会話を楽しむこと（お互いの「思い」を伝え合うこと）が苦手なのか、わずらわしいのが先なのかはよくわからないけども、たしかにそのように思うことがある。

私自身、入社以来を振り返ったとき、熱い思いを持った先輩達の影響を大きく受けてきたと感じる。酒の席などのいろんな場面で時間を忘れてお話を伺い、たまにはお小言もいただいたけれど、それらを通じて先輩を理解し、仕事を覚えていったように思う。

前述の杜氏さんには、実は大学の発酵学科を出たばかりの後輩がいる。おたくという部類に入るのかもしれないが、一つのこと打ち込もうとする若者は捨てたものじゃないと、「思い」を伝えられる後輩を得たことをうれしそうに語ってくれた。お酒好きの自分にとってもちょっぴり安心できそうだ。

私も「思い」を伝え合える機会を今まで以上に作ってあげたいと思う。後輩達の話聞くよう心がけ、長話、説教話のご法度と肝に銘じつつ…。皆さんもいかがであろうか。

ちなみに、私の作った酒のラベルには、仏教語で和やかな顔で語り合おうといった意味合いを持つ「和顔愛語」という好きな言葉を選んだことを思い出した。