

フレージャー 醸したい

初冬の飛騨市。1870(明治3)年創業の造り酒屋「渡辺酒造店」で、米国人の蔵人が10回目の仕込みに臨んでいる。深い味わいを探求する彼の夢は、酒造りを統括する杜氏になることだ。「飛騨通信」を始め

創業145年の造り酒屋



米国人杜氏への夢一心に

2日朝10時、気温8度前後。冷たい雨の中、蔵人たちの表情がグッと引き締まる。流暢な日本語を操る米国人の酒造りは何段階にも分かれ、本格的な仕込みがこれから冬の間に、続く。

同市古川町壱之町の造り酒屋の玄関で、1827年、89歳のひときわ大きな体が、青々とした巨大な杉玉を担ぎ上げた。杉玉は秋に仕込んだ新酒ができた「お知らせ」だ。



仕込み中の酒をかき混ぜるダリル・コディーさん

出身のダリル・コディーさん(43)は「これからが本番だ」と意気込んだ。新酒造りのみならず、様々な種類の

の酒造りは何段階にも分かれ、本格的な仕込みがこれから冬の間に、続く。ユタ州出身のコディーさんは地元大学でスポーツ医学を学び、卒業後はプロのトレーナーとして活躍。大リーグのバリー・ボンズ選手をケアしたこともある。20年前に初めて口にした日本酒が渡辺酒造の「蓬萊」だった。フレージャー豊かなうまみの次に、しばらくすると鼻を抜けるフレッシュさがやってきた。未経験の味わいに強い衝撃を受けた。勤めたのは、1997年に結婚する雅さん(42)だった。留学中の雅さんと、大

学時代に知り合った。

2006年6月、雅さんの実家がある高山市に移り住んだ。まだ日本語は満足



冷たい雨の中、新しい杉玉を仲間の蔵人とともに取り付けるダリル・コディーさん(右)＝いずれも飛騨市古川町壱之町

に話せなかったが、迷わず選んだ仕事は酒造りだ。その年の夏、渡辺酒造の門をたたいた。年5500石(一升瓶55万本分)を醸す県内最大の造り酒屋。社長の渡辺久憲さん(46)は鮮明に覚えている。「コミュニケーションがとれるか心配したが、巨体は力仕事に向いているし、何よりやる気があり、長く働いてくれそうだった」。その場で採用した。

初めて迎えた仕込みの冬は、驚きの連続だった。まず杜氏らとともに朝食。みんなで正座して白飯に生卵をかける。「とてもじゃないけど正座は無理。生卵も食べたことはなく、昔見た映画『ロッキーン』みたいだった」。言葉の壁もあった。岩手県から来た「南部杜氏」が話す東北のお国言葉の語尾「んだ」が「ダウン」と聞こえ、落ち込んだ。さらに、蔵の中は狭く、巨体は作業の妨げになった。

担当します



安田 琢典 記者

2004年入社、豊田支局長。札幌生まれ、名古屋育ちの44歳。日本酒と深流釣りをこよなく愛する。

東海3県のさまざまな地域の話題を順次、短期集中的にお届けする「色とりどり東海」。第3弾の舞台は、雪深い冬の到来を前にした飛騨市です。記者が約1カ月間、ゲストハウスで暮らし、話題を掘り起こします。随時掲載します。

それでも、濃厚で深く、それでいてさわやかな「蓬萊」を醸したい。友人たちを驚かせたいんだ。