

自然と向き合い
自分と向き合いながら
焼酎造りに邁進する

焼酎造りの最高責任者である杜氏。原料の選別から麴の温度管理、蒸留、濾過、熟成など製造全般にわたって杜氏が果たす役割はとても大きい。本坊酒造（株）屋久島伝承蔵の久保律さんは、同酒造会社初の女性杜氏。焼酎が造りたくて関西から鹿児島に移住してくるなど、焼酎造りにかける情熱は誰にも負けないくらい熱い。焼酎造りにかける思い、今後の夢などについて伺った。

本坊酒造株式会社 屋久島伝承蔵

杜氏 久保 律さん

Ritsu Kubo

焼酎造りの道に進んだ

きつかけを教えてください。

私は大阪市出身なのですが、20歳の頃、母が経営していた居酒屋を姉と2人で任ざれて働いていました。そこで私たちのお店も何か特徴を出さないといけないと考え、数あるお酒の中で最も興味を持ったのが焼酎でした。芋の種類ごとに特徴があつて、もちろん味も香りも違う。そんなところに強く引かれたんだと思います。

味だけでなくその文化も伝えたくなり、鹿児島や沖縄の蔵元に何度も足を運びました。初めてもろみの発酵を自分の目で見た時には、すごくワクワクしました。ただ、当時は杜氏になりたいたとはまだ考えていませんでしたね。

25歳の時、「この先、自分は一番何をしたいんだろう」と考え、その時初めて「焼酎が造りたい」とはつきり思いました。何度か鹿児島を訪れるうちに、おおらかで温かい人柄や麴を手造りで製造している蔵元が多いことに魅

力を感じ、鹿児島で杜氏になることを夢見て来鹿しました。

とはいえ現実にはそんなに甘くなく、見学で訪れたことのある蔵元にも「人手は足りていません」と断られてしまい、当初は居酒屋やホテルなどで働いていました。しかし移住して約3カ月後に酒販店さまの紹介で本坊酒造にアルバイトとして入社することができ、鹿児島市にある研究所で麴の酸度や水分、もろみのアルコール分や酸度といった一般分析などを行っていました。

翌年、屋久島で蔵子(※)として働かないかと打診を受けた時は、「やっと焼酎が造れるー」と二つ返事で引き受けました。屋久島に行つたことは一度もなかつたのですが、焼酎が造れるのであればどこでも良かったんです(笑)。

実際に焼酎造りに携わってみていかがでしたか。

もちろん覚えることがたくさんありましたし、シーズンになると夜を徹して麴の状態を見なくてはいけないので、体力的にはきつい時もありました。けれどもそれ以上に、焼酎を造っているんだという充実感の方がはるかに勝っていましたね。それは杜氏となつた今でも変わっていません。

杜氏になつたのは4年前です。最初にお話をいただいた時は、まだ経験も

浅かつたですし自信もあまりなかつたのですが、このようなチャンスが次にいつ来るか分からないと考えると、思い切つて拜命しました。

杜氏になつて感じたのは、見える世界が全く違うということですね。商品として世に出すためには一定の品質が絶対必要ですが、天候や機械の調子などその時々によって同じ状況は一度もありません。麴やもろみの状態を確認しながら、柔軟に対応していくことの大切さを感じていますし、責任も確実に増えました。

また、菌や自然と向き合うのがこの仕事ですが、それは同時に自分と向き合うことだとも思っています。焼酎造りの作業自体はすごく単調です。けれども自分の精神状態が確実に反映されるので、いかに心を安定した状態に保つことができるか、それも大切な要素ではないかと思えます。

屋久島への思いと今後について教えてください。

屋久島に転勤になつて今年で7年目。最初は言葉も分からないし、島ならではの濃い付き合いなど戸惑うことも多かつたのですが、最近ではもうすっかり慣れましたね。リフレッシュしたいときは、ヤクスギランドに行くことが多いです。荒川という川が流れて

いるのですが、そのほとりでのんびりしています。

今、地元の方々と一緒に、屋久島の新しいお土産を開発する活動にも携わっています。トビウオのすり身や首折れさばなど、屋久島独自の魅力を見直して発信するのが目的です。地域貢献ではないですけど、この島に何か恩返しができるばうれいいですね。私も3年前に島内在住の画家である高田裕子さんとコラボレーションして、島内限定発売の焼酎を販売することがあります。ありがたいことに評判が良く、今でも毎年完売しています。

今後はベーシックな部分はそのままに、世界中の人に喜ばれるような焼酎を造っていききたいですね。現状では、まだ焼酎の魅力を伝え切れていない部分もあると感じています。これから日本の伝統技術である焼酎造りを守り、その背景も含めて伝えていきたいと思えます。

※杜氏のもとで焼酎を造る人



▶久保さんと高田さんがコラボレーションして造り上げた島内限定販売の芋焼酎「水ノ森」。屋久島の芋を使用し、ラベルやパッケージのデザインもどこも屋久島にこだわった逸品だ。



「今は、焼酎造りに自分の全てをぶつけた」と久保さん。