

心と心をニュースで結ぶ

コヤマ新聞

THE KOYAMA SHINBUN

2010年 4月 NO. 63

発行: 株式会社コヤマカンパニー

〒569-0803

高槻市高槻町19番7号

tel: 0120-21-0852

fax: 072-683-0087

mail: web@koyama2525.co.jp



イギリスでロンドンを拠点に、レストランやケータリングのほかにテレビ番組出演などを通じて日本酒の魅力を伝えている女性シェフのシルビーナ・ロウさん

ロウさんは3年ほど前から日本酒に魅了され、シェフの仕事を通じて洋食との相性の良さなどを紹介。去年、日本酒造青年協議会の日本酒貢献者賞を受けた。受賞者は日本酒の魅力をさらに発信する役割も定められており、2月21日に来日。28日までの日程で日本各地の酒蔵6カ所を訪ねている。

見聞した内容は、同協議会と関連がある世界最大のワイン品評会「インターナショナル・ワイン・チャレンジ（IWC）」

農口尚彦氏（写真）は77歳。日本酒造りの世界で広く尊敬を集める杜氏。16歳でこの道に入って61年。酒文化の発展に尽くした功績が評価され、現代の名工、黄綬褒章を受章。全国新酒鑑評会での金賞受賞は11年連続を含む25回。「日本酒の神」の異名も取るカリスマ職人だ。農口氏が目指すのは、米の旨みを濃厚に感じさせながらも、のどごしの切れが良く、いくらでも杯が進む日本酒造り。そのため、常に米の手触り、温度、味、香りに神経を研ぎ澄ませ、米の状態に合わせて密な仕事を心がける（NHKホームページより）。

古くより「能登杜氏」で知られる石川県能登町に生まれ、昭和24年静岡県の酒蔵を振り出しに、親子三代にわたる杜氏一家として昭和38年に菊姫合資会社に杜氏として就任。

酒造り61年の熟達者として輝かしい実績を残した中でも、とくに農口杜氏の得意技である山鹿仕込みは、青年期に老丹波杜氏より伝授された技術で、無形文化財に値する秘伝である。

著書に文字通り「渾身の酒造り」をしたためた「魂の酒」（ポプラ社）がある。

酒造りはまさに「千変万化、つくり次第なんです」と言う、その語り部こそ、「常きげん」を「常きげん」たらしめている「現代の名工」農口尚彦杜氏である。

× × ×

コヤマカンパニーに在籍する20名の吟酒師がおすすめる農口杜氏ゆかりの山鹿純米酒。

常きげん 2500円

菊姫 2862円

各1・8L、価格は税抜。

山形新聞

日本酒は洋食にも合う
イギリスの女性シェフ
ロウさんが県内の酒造見学

このところ、日本酒に関する報道をマスメディアにおいても目にすることが多くなっている。日本酒の復権に向けての明るい兆しとして喜ばしいことではないでしょうか。

その最近のケースとして、2月28日付の山形新聞の「県内ニュース」と3月9日に放送されたNHKテレビの報道番組「プロフェッショナル/仕事の流儀」を紹介しよう。

日本酒復権の歩み着実に
マスメディアに続々登場

NHK

魂の酒、秘伝の技を語る
カリスマ杜氏の農口尚彦氏
「プロフェッショナル」に出演！

や現地メディアなどを通じて紹介する。

（写真はもろみの香りに触れ

るシルビーナ・ロウさん＝朝日町・鈴木酒造）

池波正太郎（男）の作法

現代の若い人たちを見ていて感じることは、
「プロセスを大切にしない」ということだね。

医学生なら学校を出た途端に、まず博士号を何とかして取っておこう、そればかりを考えて途中の段階を何も考えない。プロセスによって自分を鍛えていこうとか、プロセスによって自分がいるんだものを得ようということがない。だから道が見つかからないんですよ。

小説を書く志望の人でもそうですよ。すぐ流行作家になりたい、原稿を金にしたい、それでやっているんだから、いまや、そこへ至るまでのプロセスが本当は一番大事なんだ。

医者や作家に限らず、サラリーマンだって、やっぱり同じことがいえるんじゃないの。何だか教訓じみていやだけれども、下の仕事、人のいやがる仕事をもっと進んでやるというところ、それが大事なんじゃないかと思えますよ。実際ね、やってみればこれが一番面白いんだよ。上ばかり見て、昇進試験だ何だというよ

うなことばかり気を遣ってしていると、結局駄目なんだ。ぼくは一時、役所の仕事をしました。自分では一度も昇進試験なんて受けてなかった。それよりも自分の、そのときの仕事を楽しむ、そういうふうにしていたね。楽しむことによって、おのずから次の段階が見つかってくるものですよ。

楽しみとしてやるのでなかったら続かないよ、どんな仕事だって。ガムシやラな努力だけでは、それが実らなかった場合、苦痛になる。仕事というのは一種のスポーツのように楽しむ。そうすることによって次に進むべき道が見えてくるものですよ。

何と役所の仕事なのに自分の懐の金を払うなんて……と思うでしょう。ところが、結局得をするのはぼくのほう。自分で受け持ちの町内が決まっているわけだ。で、ぼくが自転車でもまわって行くと、床屋が店から飛び出してきて、「池波さん、ちょっと寄って行きなさい、ヒゲ剃って行きなさい、この剃刀使いやすいから持って行きなさい。」あれで二十回以上ヒゲ剃ってもらった。もちろん料金

づけをする人が、まあいい。毎日おいしいお茶をありがと……そういつてちよつと心づけをする。こりや違いますよ、次の朝から。当然、その人に一番先にサービスする。そうすると気分が違ってくる。気分が違えば仕事のはかどりようもまるで違ってくる。

こういうふうには、
「自分の仕事を楽しみにする」としてやるのでなかったら続かないよ、どんな仕事だって。努力だけじゃ駄目なんだということ。ガムシやラな努力だけでは、それが実らなかった場合、苦痛になる。ガムシやラな努力だけでは、それが実らなかった場合、苦痛になる。ガムシやラな努力だけでは、それが実らなかった場合、苦痛になる。

（新潮文庫より）

「男の作法」は昭和五十六年に書かれたものですが、現在にも通じる、いや、むしろ今こそ世の男性諸氏に読んでもらいたい人生の副読本です。

へおことわり「データ&トビックス」は休載します。