没後も輝き「死んだ気せん」

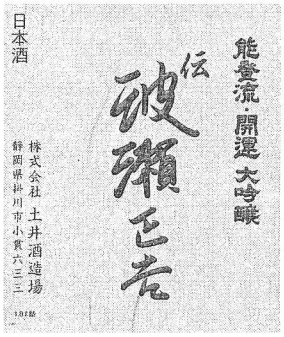
＊ ＊ ＊ 大吟醸「波瀬正吉」

農口尚彦(78)らとともに、能登杜氏「四天王」と称された波瀬正吉（1932～2009年）の故郷は、能登町白丸の静かな集落。その中ほどにある自宅で、妻の豊子(75)は、波瀬が仕込んだ最後の年の大吟醸「波瀬正吉」を手に、夫の思い出を語り始めた。一升瓶は普段、化粧箱に詰めたまま冷蔵庫にしまってある。昨年夏の一周忌で親族が集まったが、もったいなくて栓を開けられなかった。「父ちゃんはいつも冬は酒屋におったさけ、おらんでも死んだ気がせんのや」。目頭が少し、赤くなる。

能登杜氏の歴史は、寒村からの出稼ぎの歴史だ。主に明治以降、珠洲市や能登町を中心とする農家が田畑で食えない冬になると、北陸3県や近畿、東海の酒蔵に出かけ、中には朝鮮や旧満州、シンガポールまで遠征した例もあった。波瀬も1951年に19歳で静岡県の酒蔵に入り、冬は家庭を顧みず、蔵にこもりきりの生活。輪島市の酒蔵での修業を経て、土井酒造場（静岡県掛川市）の杜氏に招かれたのは68年、36歳の時だった。

全国に地酒ブームが広がる中、小学校の同級生で、後に「四天王」として並び称される農口が、75年頃から東京市場で名をはせた。「波瀬は切れるというより、純朴で持久力があり、ナタのような男だった」。土井酒造場社長の土井清悦(71)は、こう評する。28歳で杜氏となった早咲きの農口に強いライバル心を燃やし、追いかけるように78年から東京市場に進出。銘酒「開運」を10年がかりで全国区に押し上げた。

その年一番の酒を詰める大吟醸「波瀬正吉」は、25年前に発売されたが、杜氏の名を冠した酒としては全国の先駆けだった。1本1万500円と高額ながら、有名料理店や個人のマニアなどの固定客が付き、名杜氏の評価は不動のものとなった。波瀬は名古屋国税局の酒類鑑評会で21年連続入賞を誇り、尾瀬あきらの漫画「夏子の酒」に登場する杜氏のモデルと言われる。宗玄酒造（珠洲市）の坂口幸夫(64)ら、北陸で活躍する杜氏の中にも、波瀬に教えを仰いだ者は多い。



「波瀬正吉」のラベル

大吟醸「波瀬正吉」と生前の写真を前に、亡き夫の思い出を語る豊子さん（能登町の自宅で）

「波瀬正吉」のラベルの文字は、本人自らの筆書きを基にしているが、バランスの崩れ方に奇妙な味がある。豊子は「下手やろ。こん時は左手が痛てつらかったんや」と振り返る。蔵で転んで左手首を骨折し、医師に入院治療を勧められたが、仕込みのまっ最中だけに、次の日には「酒、造らにゃ」と退院。折れた部位をボルトで固定し、風呂代わりに手ぬぐいで体をふきながら、休まず働き続けた。「昔の人間やから我慢強いんや」。手首の骨はそのうち曲がったままつながった。

春になって蔵元から能登の家に戻っても、頭の中は酒ばかり。豊子の目にはそう映った。農作業をしながらも売れ行きを気にし、蔵元に頻繁に電話する。新酒の鑑評会が終わるとほっとした顔になり、またすぐ次の仕込みに出て行った。晩酌は自分の酒を1合、熱かんで。「うまいなあ」といつも自画自賛した。家では穏やかな夫だが、ファンが贈ってくれた肖像画には、一度も見たことのない、職場での鬼気迫る顔が描かれていた。

2009年の初め、仕込みのまっただ中に腰のけがで入院し、徐々に体調が悪化。約半年の闘病を経て7月、77歳で死去した。同年9月に静岡県で開かれたお別れ会には、全国から300人近いファンが集まったが、しめっぽい雰囲気はなく、波瀬の手掛けた最後の酒を手に、あくまでも和やかに行われた。土井は「自然ににぎやかな感じになったのは、やっぱり波瀬の人柄」と回顧する。

杜氏の仕事は、30歳代と40歳代の弟子が跡を継いで今年で2年目。2人がかりなのは「波瀬の後が1人では、重圧が強すぎる」という土井の配慮からだ。

造るのは以前と同じ、うまみがあって切れもいい酒。大吟醸「波瀬正吉」は、銘柄の上に小さく「作」と書かれていたのを「伝」に直し、今も販売を続けている。技術と精神は伝わっている、という宣言の意味を込めている。「死んだ後で途切れるのは、本人も寂しいだろう」。41年間、二人三脚で歩んできた土井なりの供養だ。

波瀬の死後も、豊子が1人で住む自宅に時々ファンが訪れる。最近は大阪府の男性が、波瀬の放置していた100枚近い鑑評会の賞状などを、家の壁いっぱいに飾ってくれた。酒一筋の人生で私物はほとんどないが、蔵元にさえ一本も残っていない「作」と書かれた酒は、今も豊子の手元にある。

「いつかは飲むやろうけど、父ちゃんの酒は特別で、何十年たっても濁らんから大丈夫なんや」。こう語ると、一升瓶を大事そうに抱え、冷蔵庫の奥にしまった。（敬称略）

大吟醸 米を削る割合（精米歩合）が60％以下の白米を、じっくり低温醸造させるなどして〝吟味して醸した〟日本酒を吟醸酒と呼ぶ。さらに精米歩合50％以下の白米を使えば「大吟醸」になる。脂肪やたんぱく質と香の多い米の周辺部分を削ることで雑味が消え、果物のような香り（吟醸香）が出るのが特徴。