

横浜商科大学地域産業研究所 勉強会講演録

テーマ : 「創業 340 年、酒蔵に受け継がれる伝統・本物の酒造り」
講師 : 「寺田本家」24 代当主、寺田優氏
日時 : 2015 年 10 月 3 日
場所 : 霞が関ビル 33 階セミナールーム
出席者 : 16 名

寺田本家は、創業 340 年を誇る千葉の蔵元です。「百薬の長」としてのお酒造りを決意後、原料のお米は無農薬にこだわり、微生物の働きを大切に考えて乳酸菌や協会酵母の添加を行わず、昔ながらの手作業による生酏造りを行い、酒蔵に自生する乳酸菌、酵母を活かしながらお酒造りを行っています。長い歴史を誇る酒蔵が受け継いできた伝統や、本物のお酒造りのこと、代々の当主や女性たちが果たしてきた役割についてなど、株式会社寺田本家第 24 代当主、代表取締役の寺田優様にお話を伺いました。

(1) はじめに

寺田本家の寺田優と申します。私は千葉県香取郡神崎町という所でお酒造りをさせて頂いております。千葉の一番北の端、成田空港から更に北に 30 分程行った所になります。創業は、元禄時代の 1 つ前の延宝年間になります。この千葉でお酒造りを始めたのが延宝年間ですが、どうやらその前は近江に居たようです。江戸が発展するにつれて、こちらに引っ越してきたと聞いております。

私は今 24 代目になるのですが、その近江の時代も含めて今 24 代目と聞いております。24 代目と申しましても、先程ご紹介頂いたように私は婿で、先代も婿、またその上も婿です。婿でない時もありますが、代々婿が続いて跡を取るという事が伝統になっております。私には子供が 2 人おりますが、やはり女の子 2 人で、伝統を引き継いでいるようです。婿を取るかどうかは分かりませんが、今の所そういう風になっております。

「自然に学ぶ酒造り」と書かせて頂きましたが、お酒造りにも色々なやり方・スタイルがございまして、当家も一時は大量生産を目指して機械化を進めて、という時期がありました。それを 25 年程前から、機械化するよりは手作りで品質の良いものを作っていこう、という方向に切り替えて参りました。お酒造りは元々自然な伝統的な文化の中から出来てきたものですから、そこに立ち返る事で本当の本質的なお酒が出来るのではないかと、という事を考えております。今作っている量は年間で一升瓶に換算して約 8 万本になります。酒蔵はよく石高で企業の規模を表しますが、大体一升瓶が 100 本で一石という言い方をしまして、当家は大体 800 石の蔵と言われております。800 石の蔵と申しますと、日本酒全体の中では大分下の方だと思っております。例えば今人気のとある酒蔵は約 3 万石位で、当家の大体 30~40 倍位の規模になると思っております。そういう意味では当家のような小さな酒蔵のお話

を聞いて頂くのは本当に申し訳ないような気もしておりますが、小さいからこそ大事にしていけるものもあるのではないかなと思ひまして、そういう所を少し皆さんにお話し出来たらと思っております。

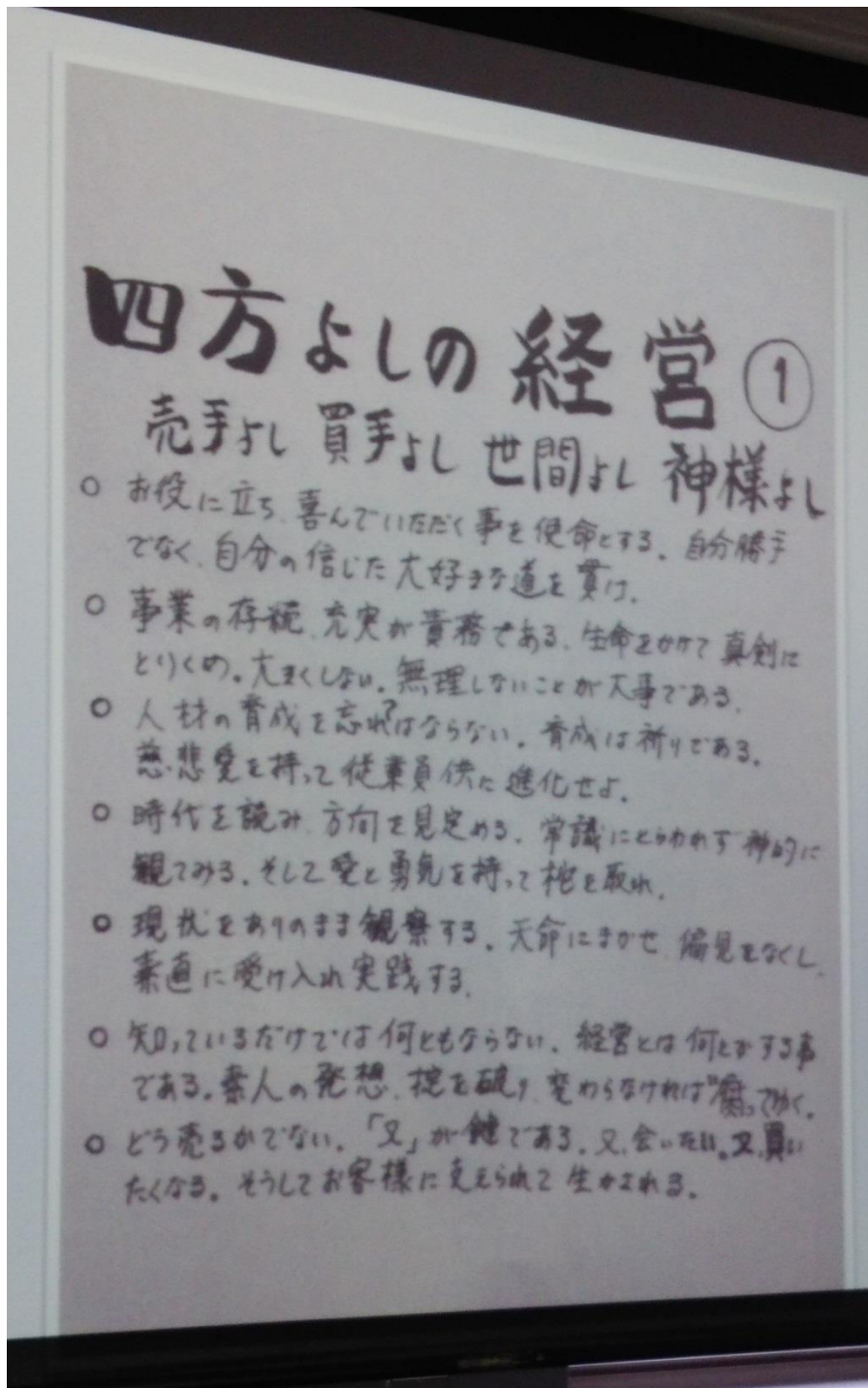
(2) 寺田本家の概要

当家は利根川の流域沿いにあります。利根川の流域沿いは醸造業が盛んです。今でも銚子にヒゲタ醤油屋、野田にキッコーマン、他にも私市醸造というお酢屋さんなどがあります。途中にも点々と酒蔵があります。元々利根川は江戸に流れていたそうですが、江戸に流れていたのを1630~40年代頃に銚子に向かって流すように付け替えをして、それから江戸が湿地帯ではなくなり人が沢山住むようになったと聞いております。当家は1670年頃にこちらに引っ越してきましたが、江戸が安定して人口が沢山増えてきたというのと関係しているのだろかと考えております。お酒は元々関西で作られていて、昔は大阪池田・伊丹・堺が中心地で、そこから船で江戸に運んでいました。そこで、江戸に近いところでお酒を作ろうということになったようです。元々この辺は湿地帯で田んぼを作りやすくお米が沢山取れるということ、利根川を使って運ぶことができること、良い水が出るということ、こういった利点があります。原材料、物流、そして水、そういう関係でこの場所を選んでお酒造りを始めたと聞いております。今でも同じ場所でお酒造りをしている人は、水は井戸水を使っております。やはり敷地内で湧いた水がお酒の味を決めるので、ご先祖様が良い水が出る場所を選んでくれたこと、本当にありがたいことだと思います。

当家の辺りを映した写真を見ると、利根川が蛇行していて、田んぼばかりの場所です。ちょうど今稲刈りの時期で、私は昨日も明日も稲刈りです。今年はお盆辺りまで大変暑く、その後雨ばかりだったために、収穫量が少なく、質もあまり良くないようです。当家は5000坪位の田んぼでお米を作っております、自分達で作ったお米でお酒も作っています。他にも近隣の約15軒位の農家と契約してお米を作って頂いて、それを原料にしています。酒蔵はJAを通してお米を買うというルールが前までありましたが、当家は現在すべて農家と直接取引をしています。顔が見える関係で、良いお米を作って下さいとお願いしております。当家の場合、お米はすべて無農薬で作って下さいとお願いをしているので、農家からすると少しハードルが高いと思います。無農薬だと売れるという理由で作っている農家ももちろんありますが、農家で有機農業をやっている方は割と変わった方が多いようで、そういう変わり者だからこそ、当家の想いに共感して下さって、当家の酒蔵のためにお米を作って下さる方が多いなと感じています。そういう関係が出来るのも、規模が小さいからこそ、そういう事が出来るのではないかと自分では思っています。

(3) 寺田本家先代の経営哲学

これは当家の先代がよく申していたことですが、「四方よし」の経営という事をよく言っておりました。「四方よし」とは「売り手よし買い手よし世間よし」という三方に、「神様



よし」を加えて申したものです。神様とは大自然と言い換えてもいいと思いますが、見えない力も頂きながらやっていくことが大事だという事を申しております。内容は色々あって、自然と調和しなさいという事を主に書いています。世間の色々な常識はあるけれども、そういう世間の常識よりも、この大自然の方にヒントがある、という事が書かれています。

これは23代目が書いたものですが、その23代目の当主が3年程前に急に亡くなりまして、私が24代目になり

ました。この23代目が、本当の所はどうなのか、という事を色々考えるのが大好きな当主でした。23代目の当主は元々地元の人でしたが、父親が第一家庭電器という昔の電気屋の創業者でした。第一家庭電器はもうすでにないのですが、その創業者だった父親から、経営の事などを色々学んでいたようです。その創業者の方は若い頃に寺田本家に丁稚奉公していて、そういう関係から、「お前は大きくなったら寺田本家に婿入りしなさい」という風に許婚として決まっていたそうです。本人が嫌だったかどうかまでは分かりませんが、

受け入れて婿入りをしたそうです。最初は、数字を見ながら原価を落として売価を高くしてやれば誰だって経営出来ると考えてやっていたようですが、もちろんそれではうまくいなくて、300年続いた蔵をもう閉じようか、という話まで出たことがあったようです。その閉じる話になった時に、創業者の父親の友人の方に、「あなたの作っているお酒は人のお役に立っていますか？」という事を言われたそうです。それまでは、お酒は売れて儲かればそれで良いじゃないかと思っていたのが、「人のお役に立つお酒」という事を色々考えるようになったそうです。それから、無農薬のお米を使った手作りの酒造りをする方向に切り替えていったということです。そうして色々と人生をさまよいながら先代が独自に見出した経営哲学というものがあり、それを私も婿入りしてから色々と教わりました。もちろんそれが今すべて出来ているわけではありませんが、その志を継いでいきたいと考えております。

(4) 寺田本家で出している製品

当家で作っているお酒は「五人娘」というお酒が一番大きな銘柄です。「五人娘」は先程申した通り、当家は代々女の子ばかり生まれる家系であることから、五人娘という名前を付けさせて頂きました。

「むすひ」は、玄米で作っているお酒です。普通日本酒は精米した方が美味しいと言われています。70~80%位削り取った方が美味しいお酒だという風にも言われていて、確かに端麗辛口の美味しいお酒になります。当家はそれとは正反対に、全く磨かない、精米しないというお酒を作っています。美味しいかまずいかで言ったら多分まずいと思います。酸味が強くて、食事と合うかよく聞かれますが、難しいとお答えしています。それ位変わったお酒です。そういうお酒を何故作ったかという、お米の本質を見ていくと、玄米が一番栄養価があって生命力がある、ということを知ったからです。では何故その玄米のお酒が無いのかというと、やはり玄米でお酒を作ると上手く出来ないのです。玄米は殻を被っている、なかなか上手く発酵しない。昔伊勢神宮では玄米でお酒を作っていたという事を伊勢神宮の方からお聞きしたので、その方法を教えてもらったところ、「玄米を一週間程水に浸けておくと少し発芽して、発芽する事で中の酵素が働いてお米が柔らかくなる。そうすると菌が働いて発酵しやすくなる。」というものでした。そういう方法があるならば非当家でやってみようと思ったのが、この「むすひ」というお酒になります。これは今時のお酒とは違いますが、何か本当に不思議な力が働いて、いろいろな方のお力を頂いて出来たお酒だと思います。もちろん味がまずいので最初の5年くらいは全く売れませんでした。私は2003年からお酒造りをしていましたが、私が入る前の1998~1999年くらいに既に「むすひ」は作られていて、私が入った時は冷蔵庫に高く積み上げられていました。これはいつになったら無くなるかな？という話をしていたくらいでした。それが、このお酒を飲んだ方から、「すごく体の調子が良くなる」「具合が良くなる」という話を頂くようになりました。また、亡くなられた船井幸雄さん（経営コンサルタント、船井総研の創業者）

が、本か雑誌で、「このお酒面白いよ」と紹介して下さったことがありました。それから世の中に知られるようになりました。今では当家の中で作っている量が多い方のお酒になります。このお酒は、自分達では「美味しくないでしょう？」と言って販売をしていましたが、少しずつ「いやいや美味しいですよ」と言って下さる方が増えてきました。美味しい・美味しくないはあくまでも主観ですが、玄米で作った「むすひ」を届けることで、もしかしたら皆さんに新しいお酒の価値をお伝え出来ているのかもしれない。

「マイグルト」という商品も作っていますが、これはノンアルコールのお米の甘酒みたいなものです。お酒造りをする過程で酒母というものができます。お米と水と麴を合わせるとブクブク発酵してくるのですが、アルコール発酵する直前のものです。当家に蔵見学に来る方に酒母を味見していただいたところ好評で、皆さんからお酒よりもお酒になる前の酒母の方を買いたいという声をいただいていたので、以前はお酒になりそうなもの売ることが難しかったのですが、だんだんゆるくなってきて、許可を頂いて販売するようになりました。これが今当家の商品の中で結構柱の1つになっています。商品開発は、自分達で「これを作ってみよう」ということでできるだけではなく、お客様やいろいろな方から「こういうのがあったらいいよね」というようなことを教えて頂いてできることも割とあると思っています。

(5) 発酵道

当家のお酒造りで大事にしているのは、発酵道という考え方です。先代が「発酵道」という本を書きまして、お酒の事も発酵ですけど、人間の生き方そのものも発酵ではないかと言っています。生き方も、会社の経営も、地域の在り方も、みんな発酵したらいいのではないかと。最近コマーシャルでも発酵という言葉がよく聞かれるようになりましたが、私達が考える発酵は、色々な菌が、多様性の中で、1つ1つの違いがちゃんとありながら、その違いを大事にして更に新しいものを生み出していく、そういうものだと思います。お互いの違いを大事にしながら化学変化を起こしていくという事ではないかと思っています。実際にお酒造りでも、沢山の菌、たとえば酵母菌、乳酸菌、麴菌などがありますが、そのいろいろな菌が発酵して美味しいお酒を作ってくれているので、そういう自然のシステム、自然の在り方というものが、人間の生き方、会社のやり方でも生かせないかと思っ

て書いたのが、この「発酵道」という本になります。おかげさまで今6刷りか7刷り位まで発行されています。先代は3年前に亡くなりましたが、今でも少しずつご注文をいただいています。本の帯は、斎藤一人さんという「銀座まるかん」という健康食品のお店をやっている方が書いて下さいました。この方は、人間の生き方など、そういった事をよく説いてらっしゃる方で、当家の先代と懇意にして頂いていて本当にお世話になっております。

(6) 損してだまされてお詫びしろ

当家の先代はよく不思議な事を言う人でしたが、大事な事として「損してだまされてお詫びしろ」という事をよく言っていました。「自分ばかり得をするという事だと、上手くいかない。自分が損をすれば周りが得をするのだから、自分がもっともっと損をしてあげなさい。」ということです。「だまされて」というのは、これは先代が第一家庭電器の創業者だったお父さんから言われたそうですが、「人間はだまされないと幸せになれない」という事をよく言われたそうです。だまされてはいけないと思いがちですけれど、逆にだまされた方が本当に大事な事に気付ける、という事を伝えたかったのではないかと思います。「お詫びしろ」というのは、商いをやっているともちろん良い事ばかりではなくて、お客様と色々ありますけれど、そういう時はまず最初に謝ってしまった方が上手くいく、という事をよく言っていました。これは全部繋がると思いますが、「これは損しない」、「これで得してやる」、そういう考え方を置いておいた所に、本当の商いの在り方があるのではないかと、という事を伝えたかったのではないかと思います。

(7) 蔵祭り、お蔵フェスタ、発酵サミット、いただきますプロジェクト

当家のお酒は生産量年間 8 万本位で決して多くはないのですが、毎年 1 回「蔵祭り」をやっております。蔵祭りをやると 1 日だけで 5 万人位お客様がいらっしゃいます。もちろん当家の力だけではなくて、他にも酒蔵さんがもう 1 件ありまして、その 2 軒の蔵が共同で開催しています。近所の農家さんにも出店していただいたりと、いろいろやっています。そうやっていろいろな方に助けて頂いていて、お酒造りという事以外に色々広がりが出てきていると感じております。

当家の先代は「積善の家に余慶有り」という事もよく言っていました。大事なことは自分達が儲かるという事ではなくて、やはり地域にいかに関与するかということではないかと思えます。「お蔵フェスタ」は、地域の方達が、寂れたシャッター通りの商店街をもう一回何か元気付けるような事が出来ないか、と考えた事がきっかけで始まりました。「発酵」が自分達の大事なテーマなので、このお祭りも「発酵」という言葉をキーワードにしておりまして、そこに共感して下さる地域の方が参加しています。「今まで商売辞めようかなと思っていただけでこれだけ人が来るのであればもう一回ラーメン屋やってみようか」と考える人が現れたり、今まで輸入の脱脂大豆を使ったお味噌を作っていた人が、「これだけみんなが本当のものを求めているのであれば、自分で大豆を植えて味噌を作ってみるっぺ」と考えるようになったり。少しずつですけれども皆さんの意識が変わってきたかなと感じています。

日本全体が発酵文化なので、日本各地発酵に特徴のあるいろいろな食材や文化があります。そういった日本全国の関係者が一同に会して、東京農大の先生でいらっしゃった小泉武夫氏をお招きして、「発酵」というものを学術的に勉強する会（発酵サミット）も開いたりしております。そういう会を通して各地の行政の方との繋がりも生まれてきておりますが、その繋がりがさらに新しいものを生み出していく、発酵していく、という事に繋がる

のかなと考えております。

「いただきますプロジェクト」という、フランス料理、イタリア料理のシェフの方が中心になっているプロジェクトがあります。日本の食文化は今世界的にも注目されていますが、一方で、農業では跡取りがいない、水産業では魚が穫れない・魚がいない、そういった食の現場の問題もあります。そういった問題について、シェフの方達が集まってみんなで話し合おうという会をやっています。テレビに出たりする方や、ミシュランの星つきレストランのシェフなど、有名な方もいらっしゃいます。そういった方のお店は1回1~2万円、もしくはもっとかかることもあります。そういう高級志向の方達の中でも、食の問題を食べる事を通して伝えて、これから先の未来に残していこう、という志が段々と湧き上がってきています。私もこのプロジェクトに入って、地域の方や全国の様々な業界の方とお付き合いをさせて頂いております。

(8) 海外での寺田本家、日本酒

海外に向けて「日本の文化」のひとつであるお酒の事をお伝えしよう、という事でロンドンやイタリアに行ったりもしています。日本酒が今世界的に注目されてきていますが、やはり流通する力が強い商品が出やすいというところはあります。お酒にはいろいろな形があり、それはそれでよいのですが、私としては日本の風土の中で生まれてきた日本の味わいのお酒、この自然の気候の中で出来てきたお酒を味わっていただきたいと考えています。当家が年間に海外へ出荷している量は一升瓶で1000本位なので、それほどたいした量ではありませんが、少しずつ海外の方にお伝えしていきたいと考えております。

「NOMA」という世界有数のレストラン（東京ではマンダリンホテルに出店）がありますが、1度の食事で5~6万円するそうです。そこでも当家のお酒を扱っていただけのようになりました。NOMAはデンマークのレストランですが、デンマークの経済を変えたと言われているそうです。北欧、北ヨーロッパ中心の食材を集めてそれを北ヨーロッパの味わいを出して提供する、そして自給自足の小さな生産者を守っていく、それが外食の役割だ、という事をマニフェストとして出しているレストランです。東京へ店を出した事をきっかけに、コペンハーゲンの店でも当家のお酒を扱っていただいています。少量でもきちんと作ってれば、大量生産をしていなくても、自分達が頑張らなくても、繋がる所は繋がるのだな、知ってくださる方は知ってくださるのだなという風を感じております。

日本酒が今海外でもはやされていますが、フランスのワインの年間出荷量が年に1兆円位になるのに対して、日本酒の年間の出荷量は100億円いかない位だそうです。逆にそれだけ伸びしろがあるのではないかと思います。ワインは召し上がって頂いた時に、「ブドウ畑が綺麗だな」とか、フランスの綺麗な景色風景が見えますよね。日本酒も、召し上がって頂いた時に日本の風景が見えてくるような伝え方をしなくてはいけないのかなと考えております。だからこそ日本の田園風景や豊かな自然を大事に守り、それをお伝えしていきたいのです。それが日本に来るきっかけにもなるのではないかと思います。

日本酒が伸びているとは言ってもまだまだで、ワインと日本酒を比べる事はおこがましいくらいかもしれませんが、やはりそれくらいの可能性はあると考えています。日本中に1600軒免許を持っている酒蔵があり、その中で実際作っている蔵は1000軒位と言われていて、だんだん数は減りつつあります。本質的なお酒造りをするという事が、経営が難しくなった酒蔵さんの、もう1回頑張っに行こうかという気力につながればいいなと思っています。自分達がそんなに量を作らなくても、まだ周りに酒蔵さんも沢山ありますから、みんなで力を合わせて海外に行くなら海外に行くとか、そういう事が出来たら面白いと思います。

海外でも日本酒を作られる方が増えています。私も何人かの方にお会いしましたが、アメリカのテキサスでアフリカの方が作っていたり、バンクーバーで作っている日系人の方がおられたり、ヨーロッパのノルウェーで作っている方がおられたり。ワインも広がっていく時に、地中海だけではなくて、オーストラリアやニュージーランド、南米などにも



広がって行って、ワインの世界が広がったという事があったそうです。日本酒も、海外で作る人が増えてきたという事は、広まる兆しだなと感じております。

(9) ファミリービジネス

当家はファミリービジネスでやっていて、従業員がもっとも沢山いる時期で大体20人ちょっとです。お酒造りは季節変動があ

って、冬はとても忙しくて、夏場は割と暇だという仕事です。

これは冬の一番最盛期の頃に撮った写真で、私が真ん中にいます。23人写っているうちの6人が家族です。

蔵は今でも杜氏という者がおります。その杜氏の下に若い男性がずらっといてお酒造りをしていますが、本当に家族で出来る規模の蔵です。私の妻は3人姉妹ですが、他の姉妹にはそれぞれ建築士や地元の公務員として働いている夫がいて、私が結婚する時に、実は後継ぎがないという話を聞きました。私はお酒とはまったく関係ない仕事をしていたのですが、結婚する時に後継ぎがないという話を聞き、相談されて、ああそれじゃあしょうがない、婿入りして名前を変えるか、という事になりました。でも実は田舎では婿は大事にされます。わざわざ遠くからやって来てくれたという事があったのかどうかはわかりませんが、そういう事があって、今結婚して12年になりますけれど、当主としてお酒造り

をさせて頂いております。

22代目は亡くなりましたが、その妻は今85歳になります。22代目のときも、売り上げが良い時や悪い時、色々あったそうです。当家に商品として奈良漬があるのですが、売り上げが非常に悪かった時に、22代目の妻が、経営を何とかしなくてはいけないという事で「私が酒じゃない商品を作る」と言って隣のおばさんから瓜をもらって作り始めたのが奈良漬だったそうです。今でも大変人気のある商品の1つです。その時その時で危機がある時に何か家族みんなで頑張っていたのだなと思います。

私たち夫婦の代のお話をすると、二人で出した本があります。私の妻が料理をやっておりまして、その色々な料理のレシピをお伝えする本です。本当は妻の名前で出すところを、自分の名前もちょっと入れて頂いて、夫婦の共著という事になっております。妻は、今度友人と一緒にカフェを開くと言っておりまして、酒蔵の仕事をやりながら、自分たちの好きなこともやっているのかなという風に思います。お酒も食文化をお伝えするという事がすごく大事だと考えておりまして、共著の中で、お酒と合わせる食事や、お酒の副原料である酒粕、麴を活用したお料理、そういうことを普段の食生活の中に取り入れることを提案させて頂いております。実は、当家に見学にいらっしゃる方の中にはお酒が飲めない若いお母さん方も大勢いて、お子さん連れで見学に来られます。それは、発酵食品が体に良いというイメージを皆さんに持って頂いていて、そういう意味で、酒蔵できちんと作っている商品に魅力を感じて頂いているのかなと思います。

(10) 寺田家、代々の当主

私が今24代目で、遡って23代目が啓佐、この人が先程ご紹介した「発酵道」という本を書いています。22代目の欣一は元々学校の先生だったそうですが、婿として入ったそうです。お酒造りの仕事が好きではなくて、お酒造りの仕事よりも、ライオンズクラブのような地元の名士が集まる会の仕事ばかりやっていたと聞いています。だから23代目がまだ若いうちに、22代目に「お前にこの仕事を渡すから勝手にやれや」と言って仕事を渡されたという風に聞いています。そして23代目はいろいろと紆余曲折があって「発酵道」という道にたどり着きました。

21代目は婿ではなかったそうですが、昭和の初めの頃、戦中戦後の時期を支えた人だと聞いています。やはり戦争の時はお酒造りが出来なくなったりしたそうです。企業整理というものがあって、当方も近隣に7軒酒蔵があったそうですが、企業整理でまとめるという時に当方も潰されそうになったことがあったそうです。どういったことで助かったかはわからないのですが、なんとか逃れて、戦後またお酒造りがスタート出来たと聞いております。

20代目の憲はアララギ派の歌人で、文人との交流がありました。博物館に全部預けていますが、夏目漱石や芥川龍之介との交流の資料が残っています。文人に地元に来てもらって、地元の人達とも交流をしてもらって、そうやってその文化を地元を広げていった人だ

と聞いています。弱い者いじめが嫌いだったそうで、関東大震災の時に朝鮮や中国の方が殺された事件がありましたが、その時にこの人は朝鮮や中国の方達を蔵にかくまって、ピストルを持って「ここには誰も居ない！」と言って守ったという逸話を聞いております。そういう時代の流れに迎合しないという所があったのかもしれませんが。

19代目は菊之助という人で、当家の酒蔵の事業を大変よく伸ばした人だと聞いています。明治時代の中頃、千葉県内だけの新聞に「酒屋番付」というものがあって、「横綱は〇〇の酒蔵」、「大関は△△の酒蔵」というように番付を発表していたそうです。この菊之助の時代は当家の酒蔵が大関の位だったそうです。千葉の中では割と人気があったようです。

18代目は敬村で、地元小学校を建てたり、郵便局を始めたりと、様々な公共事業的な事をやったと聞いています。事業で利益を出してその利益をいかに地域に還元していくかという事、世間に対してお返しをしていくという事、これが代々続いていく一番大きな力ではないかと思えます。私も12年前に婿入りしてきて、割と地域社会にスッと入っていったのも、先代・先々代が色々ご縁を作ってくれたからこそだと思えます。また、色々地域起こしに関わってやっていけているのも、当家が昔から取り組んできた事があって、それをおじいちゃん、おばあちゃん世代が何かしら覚えてくれているから、ということがあると思えます。あの時はお世話になったからという事で、今でも皆さんが力を貸してくれるというところがあります。そういう意味で「積善の家には余慶あり」だと思っています。

17代の忠兵衛は、お墓にある名前だけで、実際にどんな人かは分からないのですが、ここから前の時代の婿は皆忠兵衛という名前です。ようやく明治に入って名前が付いたという事だそうです。このような感じで、代々続いております。

(1 1) 酒蔵のある環境

明治27年に撮られた、今から121年前の写真がありますが、後ろに利根川が流れていて、森があって、その前に蔵があってお酒造りをしていた様子を写したものです。今でも残っている蔵があり、煙突なども残っています。煙突は使っておりませんが、蔵はお酒造りの場所として使っています。現在も、レンガ造りで後ろに森があってという蔵です。森は、神崎神社という神社の森です。神社のお陰で森が守られています。森が守られていると、そこにある井戸からちゃんと水が湧いてくれます。千葉はちょっと小高い山があるとあつという間に砂を取って埋め立てに使ったり、ビルを建てるのに使ったりという風に、山がどんどん削られてしまいます。それで地域の環境が変わってしまうと、お酒が出来なくなったり、美味しいお米が獲れなくなったり、ということになってしまいます。「鎮守の森」という言い方がありますが、当家はお陰様で今でもお酒造りを続けることができます。これを未来に渡って続けていく為にも、自然環境がとても大事だと思っています。

(1 2) 当家が大事にしていること

当家が大事にしていることと申しますとおこがましいですけど、「競争しない事・大き

くしない事・楽しくお酒造りをする事」という、この3つです。「競争しない事」とは、私達は、微生物の世界は競争ではない、弱肉強食ではないと考えておりました、それこそいろいろな菌がその違いを乗り越えていきながらお互いに共生して生きている、それが微生物の世界です。そういう在り方を、自分達の生き方でも会社の経営でも出来たらいいなと考えていて、自分達のテーマとして「競争しない事」と言っております。もちろん切磋琢磨して技術を高めていく事はとても大事なことです、経営では自分達は営業をほとんどしないですし、営業員もいません。私が時々こうやってどなたかの前でお話させていただく事は営業になってしまうかもしれませんが、広告宣伝費は全くありません。そういう所にかかるお金を原材料や人件費にまわす事で質を高めていく。そうすると自分達で営業しなくても、お客様がお客様を紹介して下さって、段々と伝わっていきます。規模を大きくしないからこそ、それが出来るのではないかと考えています。やはり手作りで作っていく範囲というのが、一番の基本だと思っています。大きくすると営業する必要も出てくると思いますが、私達はそれでは疲れてしまうなと思っているので、やはりお客様と分かり合える範囲で出来たらいいというのが、一番の理想です。今の規模で、契約している農家にきちんとお米の支払いが出来て、従業員にも毎月ちゃんとお給料が出せて、という風にやっています。確かに大きくすると色々楽しめるところもありますが、小さい規模のままで、楽しく心地よくお酒造り続けるという事が、私達の大事なテーマになっています。

(13) 自然に学ぶお酒造り

「自然に学ぶお酒造り」ということですが、無農薬のお米を使っていて、お酒造りの菌については、当家では全て自然に居る菌を使おうという事でやっています。天然醸造という事です。自然の中にいる菌で作るのが元々の日本酒の姿だと思うので、その元々の日本酒を今作る事が、昔から言う「百薬の長」のお酒になるのではないかと考えています。酵母菌は蔵付きの菌だけで使うという事をしていきますし、麹菌も自然にいる菌を取ってくるという事をしております。

当家は、歌を歌いながらお酒を作っています。歌を歌って作ろうが歌わないで作ろうがお酒の質に変わりはないさそうですが、意外と歌を歌って作るようになってから、沢山の方に飲んで頂けるようになりました。それは一体どうしてだろうかと自分なりに考えてみましたが、元々歌を歌いだした経緯として、当家も機械化をしていた時期がありまして、機械化から手作りにまた切り替えていきましたが、手作りに切り替えた当初は黙ってかき混ぜていました。集団で7~8人で黙って作業するのですが、やはりみんなで黙ってやるのは変だなということになり、昔は歌を歌ってやっていたのだから、歌を歌ってやるべきだろうという事で歌い始めたのです。そうして歌い始めると、やはり作業がただの作業ではなくなり、楽しくなってきました。5分、10分黙々とやるよりも、歌いながらやる事によって、その作業が、極端な話ですけれど、神様のお仕事を手伝わせて頂いているような感覚

になって、作り手達もワクワクしながら仕事が出来ようになったと思います。不思議とそれくらいから売り上げも良くなっていきました。当家も10年前位までは割と赤字と黒字がギリギリ位でしたが、今ではお陰様で割と余裕を持って出来るようになりました。やはりこういう1つ1つの事が変わっていくきっかけになるのだと思います。新たな設備投資をすとか、そういうことではなくて、何か自分達の心と申しますか、気持ちを変えていく事が経営をより良くしていく、という事もあるのではないかと考えております。

先程、当家は田んぼを作ってそこでお米を作っていると申しました。田植えをして、稲刈りをして、稲刈りをしたらお酒を作って、お祭りがあって、お祭りが終わると田植えをして、という事を毎年グルグル繰り返していくわけです。この繰り返しの中に、喜びがあって、楽しさがある、進歩がある、というのが、このお酒造りの面白い所だと思っています。お米作りも沢山の方に参加して頂いて、子供達も一緒に田植えをしたり、お客さんと一緒に稲刈りをしたりという事をしています。そういう意味では自分達で作っているというよりも、お客さんに作って頂いている部分も大きいかもしれません。

蔵の中には、甕というお米を蒸す大きなせいろがあります。アルミの甕もありますが、今は木の甕を使うようにしています。大きな木の樽みたいなもので、少し穴が開いているものです。そういった昔の道具もなかなか手に入らなくなってきました。酒蔵はお酒を作っていると色々な道具を必要としますが、その道具を作る職人さんが今本当に少なくなってきました。大きな木で作る木桶職人も日本でもごくわずかになっています。こも樽と言って周りに藁の「こも」を巻くものがありますが、その「こも」を作っているのが80歳以上のおじいさんで、その人が辞めると全部プラスチック製品になってしまう、ということも言われています。そういったいろいろな道具が、ひとつずつ日本から失われようとしています。お酒というものは、いろいろな職人さんの力が結集して出来あがっていくものだと思います。だからその仕事をちゃんと守って、次の世代に繋げていくという事も、自分達の大事な仕事だと思います。

新潟の有名な酒蔵で、瓶のラベルを和紙で作っているところがあります。途絶えそうだった和紙職人の方に、その酒蔵が是非ラベルを作ってほしいと言ってできたものだそうです。その酒蔵は、おそらく何十万、何百万本という量のお酒を作られていると思いますが、そのラベルを和紙職人の方が手すきで作られています。大きい酒蔵ですから、インパクトも大きくて、そうやって新潟のある地域の和紙を作る里の伝統が残ったのだそうです。酒蔵も、お米を作ってお酒を作って、という事だけではなくて、地域にインパクトがある事、文化を残すという事が出来るのだと思います。

当家は菌が蔵付きの菌ですが、麹菌も田んぼにつくカビを使って、そこから分離して麹菌を作っています。実際蔵の中では若い人達が作業をしていますが、ここにいろいろな菌が集まって、命のバトンタッチを繰り返しながら作っています。硝酸還元菌とか乳酸球菌、乳酸還菌、清酒酵母、野生酵母、色々ありますが、それが上手に命のバトンタッチをしていきます。そして最終的にちゃんとお酒ができてくるのです。昔の人のやり方を踏襲する

とちゃんとお酒が出来ていく、というところが、私達が面白いなと思っているところです。これからは、そういったことを伝えていく事により価値が出てくるのではないかと考えております。

昨年東京の六本木で「コメ展」という展示会があり、そのコメ展の時に当家のお酒造りを映像で紹介して頂きました。私たちの方からお願いして映像を作っていたわけではないのですが、やはり自分達でこういうお酒造りが楽しいとか、こういうお酒造りが本質的だなと思ってやっていると、それを映像にしてくださる方が現れたりして、そういうところは面白いなと思います。そういう意味で、これからの広告というものは、今までとは違ってくるのかもしれないと思います。

==映像紹介==

1時間程当家のお酒造りのお話をさせていただきました。私は跡を継いで3年目になりますが、事業を続けていくということについては、皆さんに教えて頂きたいと思っております。どうもありがとうございました。

<質疑応答>

質問者：私は寺田本家について仕事のプロジェクトで研究をしていましたが、「四方よし」という言葉を今まで知りませんでした。「売り手よし買い手よし世間よしプラス神様よし」というのがある。この研究会では、実は「近江商人」が研究の重要なキーワードになっていますが、その中でさらに「神様よし」が出てくるのはやはりすごいなと思っていて、そこをお伺いしたいと思います。寺田本家さんの敷地の中の、隣接する森に神社があるという事でしたが、その神様も寺田さんが管理やお世話をされているという事なのでしょうか？

寺田様：当家だけではなくて、地域の皆さんでお世話しています。

質問者：我々は、他の酒蔵も反対のケースとして研究しました。とある酒蔵は、神棚はありますが、置いてあるだけ、といった感じだそうです。杉玉に至っては、そこは1年を通してずっと作り続けているので、杉玉は3年位変えていないとのことでした。その担当者の方（杜氏さんではないが作ってらっしゃる方）に、「誰か神棚に手を合わせているのを見た事ありませんか？」とか、「杉玉は変えないのですか」といったことを直接聞いてみましたが、そういった状況のようです。それはそれでそういうスタイルだと思いますが、寺田本家さんは、非常に神様の存在が大きい。その「神様よし」というのもそうですが、「むすび」という言葉の中に秘められた日本の古事記的な精神とか、そういったものがどのように受け継がれてきたのかなと不思議に思っています。たとえばですが、寺田神社というものがあってその中で育まれてきたと言われれば納得できるのですが、そういった精神の

承継というものはどうされているのか大変興味があります。

寺田様：酒蔵というものは、地域の中で祭りを担うなど、庄屋的な役割も担っています。祭り事というのは本当に神社と神様が中心ですので、そういう意味では地域社会の中心として、酒蔵もそうですけれど、やはり神社・お寺はどこの地域でも欠かせない場所だと思います。今は見過ごされがちだと思いますが、やはり神社があるおかげで集落が何とか持っているという所は日本中にたくさんあると思います。そういう機能的な面でも神社はとても大事だと思います。当家の場合で言えば、裏…というよりも当家が下にある感じなのですが、氏神様の神社があります。あちらが中心で当家がその下に構えさせてもらっているという感じです。あと、一宮という意味では近くに香取神宮という神社がありまして、その香取神宮のお神酒も作らせて頂いています。そういうご縁は本当に昔からで、香取神宮の宮司さんにいつからかご存知ですかと聞いたら、まったく分からないと言っていたので、本当に昔々からのご縁があったのではないかなと思います。先程の映像の中にもありましたが、お酒というものは、元々お祭りの中で神様に捧げてその残り物をみんなで飲んで、というものだったと思います。また、発酵については今何となく研究で分かったようなところがありますが、元々は微生物が発酵しているというようなことは分からなくて、何となくやっていたらお酒が出来た。だからそういう何となく出来た中にこそ、杜氏の技術や想いが込められていたのではないかと思います。昔の杜氏さんは、温度計も無ければ電気もない、何も無い所でもお酒を作っていたわけですから、それは今残っていない技術です。そういった事がとても大事なのではないかと考えています。

やはり当家の先代が、そういう目に見えないものを大事にしていこうという事をよく言っていました。先程から先代は変な人だったと言っていますが、UFOを見たことがあると言っているような人でした。まあ多分見た事はあるのだと思いますが、自分は見た事はありません。そうやって目に見えない力というものを取り込んでいく事が、経営の秘訣だという事も言っていました。今でしたらスピリチュアル的な話になってしまうかもしれませんが、自然を大事にするとか、人を大事にするといった事にも繋がってくるのかなと思っています。「四方よし」というのも、神様、大自然というものもそうですけど、目に見えない大きな力に今を喜んでもらう、という事はよく先代から言われておりました。仏教でもキリスト教でも、その他色々な宗教でも、神様の名前はそれぞれ違いますけれど、会社をやっていくという中でも、人が生きていくという中でも、自分が思っているよりももっと大事な大きな力があるのだろう、という風に思います。

質問者：ありがとうございます。お米作りそのものを通して？

寺田様：そうですね。

質問者：それはまさにそうだと思います。お米については、日本の神道の考え方で「中今の思想」というものがあって、常に今が新しい。伊勢神宮が20年に1度式年遷宮をやって、神様には常に新しい所に居てもらおうというのもそうです。あと、お米はずっと連作出来るものです。トウモロコシや小麦はだめですが、お米はそういう事が出来る穀物です。その

中で、今のお米の粒の中には去年のお米の命があって、去年のお米の命の中にはその前の年のお米の命があって、それが中今の思想だと言っている学者の先生がいました。そういう事を、お米と対峙される中で育てて共有されているのかなという事を今お話を聞いて感じました。

寺田様：そうですね。伊勢神宮のお祭りでも、ほとんど全てがお米にまつわるものだと聞きます。今日はたまたま午前中埼玉県熊谷に行っていて、熊谷の神社本町の稲刈り会でお酒の話をしてくれないかという事で呼ばれて伺いました。神社本町でも、お米作りを通すと神道の教えが皆さんに分かりやすく伝わるからという事で、そのイベントを大事にしてらっしゃるとのことでした。たまたま私が日本酒を自然造りという事でやっているの、お声を掛けて頂いたのだと思います。お米作りというものも古事記や日本書紀という日本の神話の中に備わっているもので、昔と今が全然繋がっていないわけではなくて、お米というものが植わっている限りは、今も繋がっているという事になるのかなと思います。昔から神様にお供えするものは米と酒と餅と塩で、その中にちゃんとお酒も入っています。現在私達が考えるお酒というものは、飲んで美味しいとか、酔っぱらって楽しいとか、そういったところが大きいですが、昔の方のお酒に対する感覚はもう少し違ったのだらうと思います。そういう価値観・考え方というものをお伝えする事も、大事な仕事ではないかなと思います。

質問者：ありがとうございます。

質問者：今日はありがとうございました。3点程お聞きします。1つは女性の役割についてお聞きしたいと思います。まず、婿を選ぶ基準というものがあるのかどうか。例えば先代がちょうど経営が苦しい中、第一家電の違う経営を入れたような事をおっしゃっていました。それと22代の85歳の奥さん、それから23代目の奥さんが居て、その方達は今どういう役割をしているのでしょうか。2つ目は近江商人に関して、23代目が書かれた「発酵道」を読ませて頂いたのですが、近江商人の事は全く出てきませんでした。そういう伝統や近江商人の家訓をどういう風に受け継いでおられているのかお聞きしたいと思います。今日のお話では、損して騙されてお詫びしろという話や、競争しない、大きくしないといったお話、楽しく心地よくお酒を作るといったお話、そういったことを大事にされているとのことでしたが、いわゆる近江商人という流れの中のお話というのは、先代からも優さんからも出てこないの、どういう受け継ぎ方をされているのかなという所を2つ目にお聞きしたいと思います。3つ目は、お酒造りを見に行くと杉玉をよく見かけますが、どういう意味を持っているのか教えてください。

寺田様：女性の役割という意味では、実際に当家の中心になっているのは女性だと思っています。23代目の妻が私の義理の母になりますが、今専務で、私が代表取締役になっています。自分は社長としてやっておりますが、踊らされているなという感じもあります。経営的な相談をする時は、私の妻を含め家族みんなで話し合いをします。その中では今男は

私 1 人だけで、あとは義理の祖母、義理の母、私の妻、妻の姉と妹です。まあ自分の意見は大分弱いかな、と思います。特に自分の意見を出していきたいわけではなくて、みんなが一生懸命考えて、それで上手くいくのではないかと思います。ファミリービジネス、家族経営の一番良い所というのは、みんなが経営者という所が一番良いなと思っています。家族なので正直な事を言っても仲が悪くならない、それでも一緒にご飯を食べる、というのが家族ですから。それが一番の強みかなと思います。自分の事として本気になって考える人が、当家で言えば自分の他に 5 人居るという事ですから、それが一番ありがたい事かなと思います。85 歳の祖母はそういう中にはなかなか入り辛くなっていますが、電話番をしたりして、一緒に仕事をしています。

婿さんを選ぶ基準ですが、これは先代が言っていました、「誰でも良いや」と言っていました。まあ娘が選んだ人という事もありますけど、実際にどんな人が来ても、ここで働いてもらって、自分の中で楽しさを見つけてもらえればそれで良いんじゃないか、という事を言っていました。私もお酒造りについて全然分からなかったですけど、中に入って楽しさに気付いていったということもあります。当家の先代は極端な事を言う人で、別に犯罪者でも何でもいいとまで言っていたくらいです。ですから、能力があるとか無いとか、そういう事はあまり関係が無いのかなと思います。私の子供が婿を取るかどうかはわからないですが、婿に入ってくれる人が現れた時に、そういう事を言うとかっこいいなと思っています。今から「お前婿を取れよ」と言ったりはしないです。私がちゃんとお酒造りを楽しげにやっていたら、子供も跡を継ぎたいなと思ってくれるのではないかと思います。自分の在り方というのがポイントではないかなと思っています。

近江商人については、私達も伝え聞きで近江商人だったという風に聞いています。実際に近江商人のいろいろな教えを自分達が生かしているかと言えば、そんなに生かしていないかもしれません。先代は、近江商人の「三方よし」があるからこそ自分達は今まで続けてこられたが、さらにこれからは目に見えないものを取り込んでいく事がより必要な時代になってくる、そう考えて「四方よし」という言葉に言い換えて言っておりました。私達の考え方や経営のベースに近江商人の考え方があると強く感じているわけではありませんが、色々学ぶ所はあるのだらうと思っています。

質問者：近江には本家みたいなものはあるのですか？

寺田様：今はありません。

質問者：寺田「本家」ということですが、分家や別家があるのですか？

寺田様：ありません。何で本家と言っているか分からないのですが、当家だけで寺田本家という名前です。お墓はあると聞いた事があります。

質問者：近江にですか？

寺田様：近江にあるそうです。五箇荘の方と聞いています。私もまだ行った事がないので、いつかお尋ねしたいと思っています。

杉玉についてですが、お酒を仕込むと緑の杉玉をかけます。お酒は 10～11 月くらいから

作り始めるので、その時期に杉玉をかけます。それから約 2 ヶ月位すると杉玉が茶色く変わっていきます。茶色くなってくると、大体蔵の中で仕込んだお酒が絞って飲める、というサインになるわけです。だから杉玉をかけておくと、あの酒蔵はお酒作りを始めたというお知らせになって、それが茶色くなってくると、あの蔵はお酒がもう出来たから買いに行けば新酒が飲める、というサインになります。それが杉玉をかける理由だと聞いております。オーストリアや他の国でもお酒を作る時にそういう習慣があると聞いた事があるので、意外と日本だけではないのかもしれませんが。

質問者：どこの国でも神様に一口あげる、というようなニュアンスがあるのでしょうか？

寺田様：当家も出来上がったお酒は神棚にお供えして、みんなで拍手叩いて、ということをしております。

質問者：杉玉にはお酒はかけないのですか？杉玉が出来た由来というのが、人間がお酒を作っているのを見た神様が自分もお酒を飲みたいと思ったけれど、降りてこれられないので、そのために杉玉を掲げるようになった、ということを知ったことがあります。

寺田様：あるのかもしれないですね。私は詳しく知らないのですが、お酒の神様として有名な松尾大社という神社が京都にありまして、日本中の杜氏さんが信仰しています。松尾大社の神様は実は江戸時代の後期くらいからお酒の神様になったという話があるそうで、元々は全然関係が無かったという話も聞いた事があります。あとは奈良に^{おおみわ}大神神社というところがありまして、そこはお酒の神様で、そこから杉玉が広がったという話を聞いた事があります。大神神社は今でもパワースポットで人気がありますが、山そのものが境内・神社になっていて、そこに杉玉があります。杉玉自体に命が宿るという事、神様が宿るという事を表しているのかなと思います。杉玉は自分で作る事もありますが、大体は近所のおじいさんに作ってもらいます。そういう方がいなくなると、杉玉が出来なくなってしまう、ということがあります。そういう技術を継承して、山の中から杉の葉っぱを切ってきて、杉玉を作るという行為、その行為そのものが自然との繋がりを大事にするという事に繋がるのかなと思います。酒蔵さんによっては、杉玉は自分で作らなくなっていて、そういう場合は買ってくることになります。買うと意外と高く、1個確か4~5万円したりします。それを副業でやっている酒蔵さんがいたりもしますが、作る人が居なくなってくると値段も高くなっていくのかもしれませんが。やはり自分達が自然の中で作っていく限りは、そういうことも含めてお酒の価値としてお伝えてしていきたいなと思っています。

質問者：参考書の中に寺田本家家訓がありますが、今日のお話ではご紹介がありませんでしたが、こちらはいつ頃出来たものですか？7つあるようですが。

寺田様：当家の先代が作ったものです。当家の先代が家訓を作るのが好きな人で、勝手に人の家に行って家訓を書いて来たりだとか、そういう事をやる人でした。若いうちからそういう事を考えて色々伝えてきたのですが、それを亡くなる晩年になって集めて作ったのが家訓で、それが今でも家のトイレに貼ってあったり、従業員の目につく所に貼ってあ

たりします。先ほどお話した「四方よし」とも重なる所が多い内容です。

質問者：是非お伺いしたいのは、無農薬のお米作りというお話がありましたが、今後お米が大変重要なものになってくる中で、お米をどうやって確保していくのか、無農薬のお米の確保をどうされるのか、お考えをお聞きしたいのですが。

寺田様：やはり農家さんも跡取りがおられない方も大勢いらっしゃって、農村地帯では60歳で割と若手なくらいです。うちの取引先の農家さんでも70過ぎでも現役の方がいらっしゃいます。これから5年10年経ったら大分危なっかしいなというのは確かに考えております。そういう意味で、若い農家さんともご縁を広げて、若い農家さんが新規就農されて来た時に、当家にお米を作ってみないか？というお話をする事はあります。当家の周辺は成田空港が近い場所ですが、成田空港は昔成田闘争という闘争があったところで、その闘争した方達で今現地で農業をされている方が多くいます。その方達は今有機農業に取り組みされていて、そのキャリアが40年間位になるので、そこに弟子入りしてくる若い農家の方がけっこういます。千葉の北の方は、意外と若い新規就農の農家さんが入ってくる地域です。そういう方達とのご縁を大事にして、今の農家さんがお米作りが出来なくなった時に、その次の世代として、その農家さん達の田んぼで新しく作ってもらうという風になれば、と考えています。自分達もお米作りはやっていますが、面積的には1丁4反で、農家としては全然大きくない面積です。ただ、自分達もお米作りをやる事で農家さんの技術もよく分かりますし、どこが大変かという事も分かります。そういったことを知恵として引き継いでいけたらいいなと思います。だから自分達でお米作りをするという事も大事にしています。お米がこれから手に入り辛くなるというのは、やはりあると思います。無農薬で作るという事も大変です。だからその分ちゃんとした値段で買ってあげるということも大事にしています。農家さんがちゃんと暮らしていける、再生産していける、子供が居るなら子供を学校にやっっていけるという…そういったことは今の農業ではほとんど出来ない。だからちゃんとした値段で買って、農家さんが暮らしていけるようにする、という事も大事にしています。

質問者：そういう意味では、先程地域のお祭りなどをやるとおっしゃっていましたが、お米作りを通しての地域の盛り上げという事もやっっていられるのですか？

寺田様：そうですね。当家はそんなに大きな酒蔵ではないので、使っているお米の量は少ないですが、それでも面積で200ヘクタール分位の田んぼのお米を1年間に使っています。そうすると200ヘクタール分が無農薬のお米の田んぼになりますから、無農薬であればそこに小動物が帰ってきてだんだん生態系が戻ってくるという事にもつながります。そうすると、夏休みに子供達が虫網を持って走り回って、という田んぼの景色がまた戻るだろうなとも思っています。ゆくゆくはそれが川を汚さないという事にも繋がってくると思います。自分達の核心的な所でお酒をちゃんと作って行って、ちゃんと皆さんにその価値を伝えて、買って頂いて、というサイクルが、農家さんを守っていく事にも繋がっていくので

はないかと思ひます。

以上