

暮らしの ミソリグサ

日常では触ることの少ない作業や体験を通して、現代に生きる私たちが忘がちな、コトやモノの中にある豊かさを見つけ、ココラボ鈴木がお伝えします。



「大村屋酒造場」
住所／島田市本通1-1-8
電話／0547-37-3058
営業時間／8:00-17:00
定休日／土・日・祝日

「お米とお酒の学校」
参加資格：小学生以上のお子様とその親御さん
参加定員：100名
参加費：大人 ¥1,500、子供 ¥1,000
※ご興味のある方は「大村屋酒造場」までお問い合わせ下さい。

今回は、島田市にある「大村屋酒造場」さんで行われている「お米とお酒の学校」に参加してきました。創業から178年を迎える「大村屋酒造場」さんは、地域交流を積極的に行われています。酒造りを通して、そこから見えてくるものづくりの豊かさを見つけていきたいと思います。

この日は約170人の親子が集まり、会場はたくさんの子供達で賑やかな雰囲気。岩手から来ている酒造りの職人たちの紹介から始まり、副杜氏さんが「お米がどうやってお酒になるのか」お話ししてくれました。基本的なお酒の作り方を学び、いざ「酒蔵」見学へ。

酒蔵には大きなタンクがいくつも並び、発酵途中のお酒からは繊細な香りが広がっています。タンクを覗くと炭酸ガスの蒸発する様子や耳を当てる音が聞こえ、「お酒」は生き物だと知り、酒造りの難しさが少し分かった気がしました。

お酒は大人のものだと思いがちですが、杜氏さんの話に真剣に耳を傾け、次々と質問をする子供達は、まだ知らないお酒に興味津々の様子。そんな姿がとても印象的で、ものづくりの場は子供達にとって豊かな心を育む場なのだと感じました。

「酒造りを通して、ものの生産から消費までに関わる人々が一堂に集結し交流する事で、より良い酒造りの機会になる」と、大村屋酒造代表の松永さんは言いました。良き交流が、良き生産や消費の源となり、良き社会を創っていくのだと思いました。

ココラボ／鈴木久美子

「造り手」を知ることで、見える豊かさ。

今年で6回目を迎える「お米とお酒の学校」は、親子で「お米づくりとお酒が出来るまで」を体験し、自然の恵みから人の知恵と技で新たなる「モノ」が生まれることを学ぶ学校です。地域の農家、酒の販売業者の協力のもと、田植え、稲刈り、酒造工場見学と、年3回の講座が開かれおり、今回は、その最終工程である「酒瓶のラベル作り」と「酒蔵見学」に参加してきました。

5 「お米とお酒の学校」



1: 完成したお酒が並ぶ。思い思いに描かれた模様は皆とてもユニーク！ 2: 副杜氏さんの話を真剣に聞く様子。 3: 仕込み中の酒の入った大きなタンク。 4: お酒のタンクに耳をあてて、発酵する音を聞く様子。 5: お昼休みにみんなで仲良く遊ぶ様子。 6: 酒蔵で杜氏さんに質問している様子。 7: お話を聞いた会場の様子。 8: 瓶のラベルを製作中！ 9: 出来上がったお酒。