

地酒

かつて酒どころとして隆盛を誇った三原。現在、酒蔵の看板を掲げているのは酔心山根本店のみとなりました。画聖 横山大観が生涯愛飲し、数々の品評会で高く評価される「酔心」は、私たちにとって唯一の地酒であり、誇るべき銘酒。受け継がれる酒づくりの技と心がその味を支えています。

原材料へのこだわり

夜明け前、酔心沼田東工場を訪ねると、作業服姿の男性が笑顔で迎えてくれました。「朝6時には作業を始めます。冬場は体に応えますが、寒くならんとうまい酒はできんです」。平暉重さん、72歳。この道一筋53年、

酔心の全てを知る総社氏です。案内してもらおうと、すでに高圧の蒸気で酒米を蒸し上げる「蒸米」の準備が始まっています。酒づくりの時期は10月下旬から翌年3月末ごろまで。沼田東工場では、酒米に水分を含ませる浸漬などの原料処理に始まり、蒸米、麴づくり、酒母(酏)

づくり、酒母と麴・蒸し米・水を合わせる仕込み、仕込みでできたもろみの発酵、もろみを搾って原酒と酒粕に分ける作業まで、主要な工程を担っています。原料となる米は、著名な酒米の中でも最高級とされる兵庫県の三田産の山田錦や県内産の中生新千本など。どれぐらい米を削

受け継がれる唯一無二の誇り



仕込み後の權入れ。温度を均一にし、原料がよく混ざるよう權を上下させてかき混ぜます



右/緊張感のある蒸米の作業。平さんが蒸し上がりを細かく確認
左上/正門には新酒ができたことを知らせる笹が立てられています
左下/発酵の進みを細かく調整するため、1日何回もアルコール度数を測定します



東町一丁目の酔心山根本店。酒屋格子となまこ壁の趣きのあるたたずまい

つたかを表す精米歩合は最低65%、高いものでは30%まで磨き込みます。50%以下が大吟醸酒と定められる中で、いかに良質な日本酒を作っているかが分かります。

仕込み水に使うのは県中央部・鷹ノ巣山の山麓で採取した井戸水。ブナの原生林で育まれたこの水は、ミネラル分をほとんど含まない超軟水です。軟水醸造の酒は豊かな香りや口当たりの良さが特徴とされますが、「この水を使うと味がさらにキメ細かく、後切れが良くなる」と平さんも太鼓判を押します。

ただ、「同じ米と水を使っても、毎回違うから酒づくりは難しい」と平さんは言います。それは「酒づくりは生き物が相手」だから。「米も水も自然の産物。醸造も微生物の力を借りる。簡単に人間の思い通りにはならんですよ」と表情を引き締めます。米の出来はその年の天候に左右されます。高温障害や冷害の影響を受ければもちろん、通常の生育でも米の水分量や硬さが違います。高品質な酒を安定して作るには、その違いを技術でカバーする必要があります。

「原料処理で水分量を微調整し、発酵も細かく温度管理して進み具合を調整する。搾りの時期の見極めもある。もちろん外気温や湿度の影響も受けるから

銘酒への高いハードル

大変なんです」と平さん。それに加え、超軟水の酒づくりは通常よりも難しいとされています。軟水は硬水に比べてミネラル分が少ない分、発酵を促す力が強くありません。長い時間をかけ、穏やかに発酵させるため、麹も長時間働くものが必要で、平さんによれば、「発酵温度の変化を折れ線グラフにすると、クジラの背のようになだらかになるのが理想」です。

受け継がれる技と心

こうした部分で問われてくるのが職人の力量。「経験を重ね、時間なら秒、温度なら分の単位まで感覚でつかむことが求められる」と平さんは力を込めます。

岡山県高梁市の農家に生まれ、地元の高校を卒業した平さんが、備中杜氏に連れられて



銘酒・酔心の全てを知る総杜氏・平暉重さん



酒蔵のシンボル「杉玉」が掲げられた店内



酔心をこよなく愛した日本画家 横山大観(中央)と3代目 当主・山根 薫さん(左から2人目)

酔心で働き始めた五十数年前、酒づくりのほとんどは人数をかけた手作業でした。

「当時はこの時期だけの季節労働。みんなで蔵に住み込み、寝る間も惜しんで作業に当たった。若い人は杜氏や先輩から基本を叩き込まれた」と平さん。それを繰り返すことで、「酔心の酒づくりが体の隅々まで染み込んでいった」そうです。

今では工程の多くが機械化され、時間も温度も基本はセンサーで管理します。「作業は楽になったし、効率も上がった。いい時代になったとは思いが、それだけではだめ」と平さんは言います。

その年取れた米を使い、その年の気候の中で最良の酒づくりを行なうには、機械が出したデータに、職人が経験と感覚から導き出した数値を重ね合わせ、細かく修正する技術が欠かせません。「だから、若い人には自分の手で温度を計り、色を見、香りを嗅ぐことを強く言つ」と平さんは言葉を強めます。

そうした指導の甲斐もあり、酔心では次の世代を担う若い「蔵人」たちが育っています。酒づくりが最も忙しくなる今頃、工場には後輩を叱咤激励する平さんの声が響いていることでしょう。原料へのこだわりもさることながら、職人の技と情熱に酒づくりの真髄を見ることができました。

タコ

瀬戸内海有数のマダコの産地、三原。味が濃く、身がやわらかい三原のタコのほとんどは、江戸時代以前から代々続く伝統のタコつぼ漁で捕られています。

そこには長い間、自然を敬うことで、漁場を守り、タコと共に生きてきた漁師の知恵と技が息づいています。

8月中旬の午前4時半。旭町の船溜まり場から漁船がエンジン音を響かせて出ていきます。めざすはタコつぼが沈めてある沖の漁場。三原の漁師に伝わるタコつぼ漁の始まりです。船の舵を取る赤穂清人さんは

伝統のタコつぼ漁

この道45年の大ベテラン。「この時期の海は静かでええわ」。船は夜明け前の紫色に染まった瀬戸内海を滑るように進みます。「ここがわしの漁場のひとつよ」。船が幸崎沖で速度を緩めました。三原のタコつぼ漁は江戸時代から代々受け継がれています。つぼを沈める場所も漁師ご

とに決まっています、赤穂さんも父親からこの漁場を引き継ぎました。そうすることで漁場と漁の技を守り、タコの乱獲を防いできたのです。潮の流れを読み、巧みに船を操って位置を修正する赤穂さん。この辺りの水深約20mの海底に、長さ120mのロープに

瀬戸内三原の海から、めざすは全国

漁師の技「山立て」でタコつぼを沈めた場所を探り当てます



左上/船に乗せていただいた赤穂清人さんはこの道45年の大ベテラン
 中上/水揚げ後、すぐに急速冷凍し、商品化された「三原やっさタコ」。三原小学校の児童が描いたイラストの商標シールが貼られます
 右上/ロープ1本当たり100個のタコつぼを休みなく引き上げていきます
 下/夜明け間近、旭町の船溜まり場。三原沖の漁場をめざし、次々と漁船が出ていきます

くくり付けられた100個のタコつぼが沈められています。「これで引っ掛けるんよ」。そう言って金属製のフックを指さしますが、海面には何の目印もありません。

「あそこに赤い屋根の家があるじゃろ。それと向こうの橋と後ろの山の線が重なったところを合わすんよ」。目を細めてはるか遠くを見つめる赤穂さん。陸の何箇所かの目印をもとに、海上での自分の位置を把握する「山立て」と呼ばれる漁師の技です。

見当を付けた場所にフックを降ろし、船をゆっくり動かします。「かかった」と赤穂さん。フックを引き上げると先端にロープがしっかりと掛かっています。まさに一発必中。「もう何十年もやっとなるんじゃけえ、まず失敗せんな」と涼しい顔です。

三原のタコがおいしい理由

船の横に取り付けてある巻き上げ機にロープを掛けたら、いよいよつぼの引き上げです。手元のレバーで動力を入れると、海面から次々とつぼが上がってきます。1個の重さは約5kg。海水が入り、さらに重みを増したつぼを力強く甲板に引き上げて

いきます。

「これ、おるよ」。赤穂さんがこちらへ寄こしてくれたつぼの中から、1匹のタコがはい出してきました。頭の大きさはソフトボールぐらい。始めはゆっくりと、そしてここが海の底ではないと分かると、全身をくねらせながら勢いよく甲板の端へ移動していきます。

その姿はまるで走っているよう。「三原のタコは足が強いけえ、逃げるのも速いんよ」と赤穂さん。なんでも三原沖は瀬戸内海の中でも潮の流れが速く、タコは岩にしっかりと張り付いていないと流されてしまうとか。そのため体は筋肉質で引き締まり、足も太くて短いのが特徴です。「見た目は不細工じゃが、身は水っぽくなくて味が濃い」のも、こうした理由からです。

こうしている間にも、つぼはどんどん上がってきます。約1時間かけて全て上げ終えてしまいう間に、船のいけすには20匹余りのタコが収まっていました。

一息ついたのも束の間、再び山立で位置を確認し、潮を見ながらつぼを沈めていきます。タコつぼ漁師は5〜15本のロープを海に沈め、多い人で1日10

本を上げ沈めするそうです。つぼを引き上げながらタコを捕らえ、それを再び沈めるのは想像以上に大変な作業でした。

全国に誇れるブランドへ

タコつぼ漁は1年を通して行われますが、春と秋の1カ月はタコが産卵期に入るので休漁します。漁期でも卵を持ったタコや小さなタコが捕れば、海へ返すのが慣わし。限りある漁業資源を守るためです。

現在、三原市漁業協同組合では、市内で水揚げされるタコをやっさ祭りにちなみ、「三原やっさタコ」と商標登録してブランド化を進めています。毎年、水産教室でタコつぼ漁を学ぶ三原小学校の児童が描いたタコの絵を出荷シールに用いるなど、他の産地と差別化を図っています。味の良さに加え、つぼ漁で捕られた三原のタコは傷が少なく、高級食材として市場で高く評価されています。

自然を敬い、祖先からの技を受け継いでいくことでタコと共存してきた三原のタコつぼ漁。そこで捕れた三原やっさタコが全国の食卓に上がる日はそう遠くはありません。

人の往来や交易で花開いた文化



おやつ

食べるとなぜか気持ちが穏やかにになり、ほっとするおやつ。

おやつは人と人との間を優しく取り持ち、人間関係を円滑にする仲介役。味だけでなく、その見た目でも人の心を華やかにしてくれる魔法の食べ物です。

三原のおやつには、食べる人を笑顔にしたいというおもてなしの心が込められています。

三原が『おやつ』の理由

市内には、おやつを提供する専門店や喫茶店が数多くあり、全国的に名前を知られた銘菓がいくつも生まれています。これは三原が古くから交通の要衝であったことに由来するといわれています。

江戸時代、三原は西国街道の宿場町として栄え、糸崎港には風待ちで多くの貿易船が入港しました。近代になって山陽本線や新幹線、四国から本州への玄関口として三原港が整備され、多くの人や物が往来するようになりしました。

駅や港の周辺に、客人をもてなし、乗り換えの待ち時間を過ごすための喫茶店や、手土産を

買い求めるための製菓店が次第に増えていき、そこで独自のおやつ文化が花開いたのです。そして、お菓子が「スイーツ」、喫茶店が「カフェ」と呼ばれるようになった現代、三原のおやつ文化は新たな一歩を踏み出そうとしています。

地産とイタリアンの調和
大和町・白竜湖の湖畔。ドライブヤツリーングで多くの人が立ち寄る道の駅「よがんす白竜」で人気なのが、ともに町特産のハトムギと果物を使ったチーズケーキです。



右上/産直果実とハトムギのチーズケーキ
右下/入れているのはイタリア産のリコッタチーズ。クリーミーな食感を引き出す名脇役です

左/「大和の農産物の新たな魅力を引き出したい」と話す駅長の高東浩昭さん



考えたのは、駅内のレストラ
ン「YOGAN SU」でイタリア
料理の腕を振るう駅長の高東浩
昭さん。「洗練されたイタリアン
のデザートを、大和町の特産品
を使って作りたかった」とき
かけを話します。

チーズケーキは、焙煎したハ

トムギの全粒粉を練り込んだタ
ルト生地、3種類の欧州産
チーズをふんだんに使った一
品。「大和の四季を感じてもら
いたい」と、チーズの間には、地元
で収穫されたモモやリンゴなど
旬の果物を入れました。

レストランでは、チーズケー



右/「久井の恵みを受けた自然薯を食べてみて」と仙石一博さん・ヤチヨさん夫婦
左上/すり下ろした自然薯を混ぜたアイスクリーム
左下/毎日欠かせない畑の手入れ。茂った葉は土の中の自然薯が元気に育っている証拠です



キのほかにもハトムギを使った
ソフトクリームなども商品化し
ており、「独特のほろ苦い味が甘
さを引き立たせてくれる。お客
さまにも、口に含んだときに広
がる香ばしさが好評」と高東さん
は言います。

現在、ハトムギのほか、レン
コンや大和芋など大和町の農産
物を使った新しいスイーツの開
発にも取り組んでいる高東さん。
「スイーツにすることで、地元の
農産物がおいしいことを知って
もらえれば」と意欲を燃やして
います。

恵まれた気候風土が 生んだ個性

内陸性の気候と良質な土壌が
質の高い農作物を育む久井町。
「せんちゃんファーム」では栽培
している自然薯をアイスクリー
ムにして評判を呼んでいます。
疲労回復や消化促進、免疫力
を高める効果がある自然薯。こ
の効能に着目し、「新たな久井町
の特産にしたい」と仙石一博さ
ん・ヤチヨさん夫婦が約7年前
から栽培を始めました。

土作りからこだわり、丹精込
めて育てた自然薯は、昼夜の寒
暖差が大きい久井の気候の恩恵

を受け、「きめが細かくて粘りが
強く、食感がもちもちしている」
と評判も上々です。

そんな自慢の自然薯を「手軽
に食べられるスイーツにできな
いか」。そう思い立ったヤチヨさ
んは、自家製の乳製品を販売し
ている知人に相談。試作を重ね
た結果、この「自然薯アイスク
リーム」が完成しました。

粉末にした自然薯が入ったア
イスクリームは舌触りがなめら
かですっきりとした後味が特徴。
「別の食感も味わってほしい」とヤ
チヨさんが勧めるのは、すり下
ろした自然薯を混ぜる食べ方。「
すこく粘りが出て、食感が面白
い」と話題になっています。

おやつで笑顔溢れるまちへ

現在、市内には製菓店やカフ
エ、レストランなどお菓子やス
イーツを取り扱う店が約60店舗
あります。おやつは市民にとっ
て身近な存在です。

食べる其自然に笑顔になるお
やつは、人と人の心をつなぐコ
ミュニケーションの演出家。三
原が笑顔の溢れる、訪れる人に
やさしいまちなのも、こうした
おやつのおかげかもしれません。

「三原食」を全国へ
ブランド化推進事業
「幸せの三原ぐるめ」
を展開中

瀬戸内の海幸山の幸



市は現在、「タコ」地酒

「おやつ」の3品目を「三原
食」と称し、全国に通用する
ブランドとして確立するた
めの取り組み「幸せの三原
ぐるめ」を実施しています。

現在、その第1弾として
広島東洋カープと提携し、
魅力ある三原のタコ、地酒、
おやつをより多くの人に味
わってもらえるキャンペー
ンを展開中です。

詳しくは「幸せの三原ぐ
るめ」ホームページ

(<http://mihara-gourmet.jp/>)
で確認できます。

問い合わせ先 観光課 ☎
0848・67・6015

私が考えたタコタコライス。 皆さん、作ってみてくださいね!

自然豊かな三原にはたくさんの特産物があります。その中でもタコはさまざまな料理やお菓子の材料になっています。

タコはタウリン、ビタミンB2などの栄養素が豊富で、歯ごたえも楽しめます。

タコタコライスにはひき肉やキャベツ、小松菜が入っていて、お好みでアボカドなども加えていただければ、さらにおいしく栄養バランスも良くなりますよ。

三原の良いところをもっと知ってもらいたいという気持ちで考えました。ぜひ、皆さんのご家庭でも作ってみてくださいね。

大和中学校3年
はらえな
原夏那さん



タコタコライスのレシピ

材料4人分

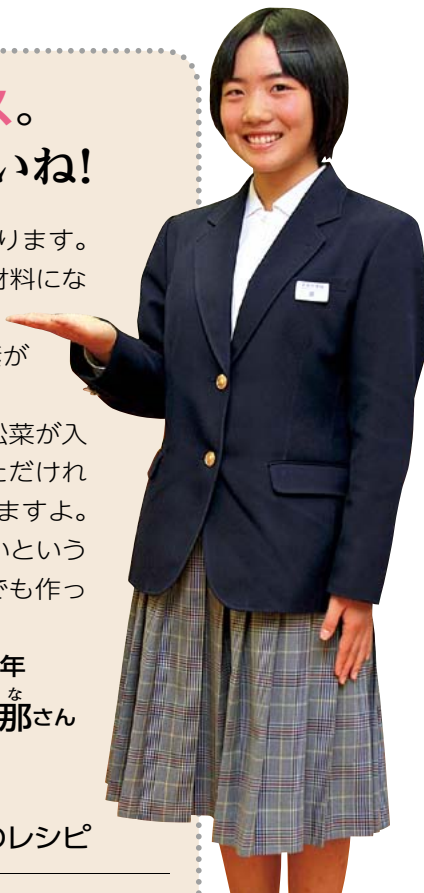
白米	2合
たこ(ゆで)	80g
酒	小さじ2分の1
豚ひき肉	60g
たまねぎ	1個
小松菜	60g
トマト(缶)	80g
キャベツ	120g
合わせ調味料	
{ カレー粉	小さじ1
{ 塩	少々
{ こしょう	少々

オイスターソース	小さじ4
トマトケチャップ	小さじ1
しょうゆ	小さじ1

作り方

- ①たこを1cm角に、たまねぎをみじん切りに、小松菜を細かく切る
- ②キャベツを茹で、せん切りにする
- ③たこを茹で、酒をふ

- ④豚ひき肉、たまねぎを炒める
- ⑤④に火が通ってきたら、トマトと小松菜を加え、さらに炒める
- ⑥合わせ調味料とたこを加える
- ⑦炊きたてのご飯に、キャベツのをせ、その上に⑥の具を盛り付けたら完成



学校と家庭、地域が一体となって食育に取り組む広島県の「ひろしま給食100万食プロジェクト」。県内産の身近な食材を取り入れ、家庭で簡単にできるレシピを小・中学生から募集する平成28年度「ひろしま給食」レシピコンテストで、大和中学校3年の原夏那さんの「タコタコライス」が最優秀レシピ

賞を受賞しました。原さんのタコタコライスは、沖縄発祥のタコライスに三原特産のタコを入れ、栄養バランスをさらに良くした一品。10月には県内の給食実施校で統一メニューとして提供され、市内では公立小・中学校の子どもたちがタコタコライスに舌鼓を打ちました。



「おいしいね」「おかわり!」。教室に元気な声が響きました(本郷小学校)

名物スイーツづくりに挑戦 糸崎小学校

糸崎小学校の5・6年生が、ものづくりや郷土の産業などについて学ぶ授業の中で、市の新たな特産品づくりに取り組み、株式会社八天堂と共同で「くりーむパン」の新商品を開発しました。

子どもたちは三原の歴史や農水産業などを学んだ後、八天堂で工場見学、パン作りなどを体験。小早川隆景が父・毛利元就から受けた「三矢の訓」にちなみ、バナナとチョコレート、ピーナ

ッツの3つを具材にした「くりーむパン チョコバナナ」を考案し、八天堂がアイデアを元に商品化しました。

先月の浮城まつりでは、子どもたちが特設売り場に立ち、「このパンを食べて、三原と隆景公のことを知って」と笑顔で買った人に手渡しました。

新商品は道の駅「みはら神明の里」のほか、八天堂の店舗でも販売される予定です。



右上/「全国の人に三原を知ってほしいという思いを込めました」と5年生代表の榎琉星さんと砂田乃綾さん

右下/パン作り体験ではクリームへの注入にも挑戦

左/浮城まつりでは笑顔で接客しました





熊谷喜八さん

日本を代表する料理人。パリの一流店で修業し、世界最高の料理人といわれるジョエル・ロブション氏率いるレストランでは部門シェフを務める。帰国後、有名店の料理長を歴任した後、自身の店「KIHACHI」をオープン。フランス料理をベースにした無国籍料理、イタリアン、カフェなどを展開。テレビや雑誌にも多数出演する。

料理界の巨匠 熊谷喜八さんが三原の食材を語る 食の力で三原を元気にしたい。

くまがいきはち

三原の食材を使い、至高のメニューを生み出している熊谷喜八さん。今年1月、「三原の食材×熊谷喜八 スペシャルディナー」でオリジナリテイー溢れる料理を披露したのに続き、10月には佐木島の浜辺を舞台に趣向を凝らしたバーベキュー料理で来場者をうならせました。

「料理人としてお客さまの口に入るものには絶対的な責任を持つ」と、安全とおいしさにこだわって食材を吟味する熊谷さん。そんな料理界の巨匠に、三原の食材についてお聞きしました。

「気候風土に恵まれた三原の食材は、どれも味が濃く、旨味が強い印象があります。1月のディナーの準備では、タコつぼ漁を視察させてもらいました。タコが育つ環境や漁の技を見て、三原のタコ文化やおいしさの理由を理解することができました。

食材は生産者の皆さんが、こだわり、苦勞を重ね、愛情を込めて作り出したものです。私の仕事は、こうしたストーリーを受け止め、提供してくれた人、食べてくれる人の期待を裏切らないよう、最高の料理に仕立てることです。

「食」には大きな力があります。私は「食べることは人生最大の楽しみだと思っています。食の力で地域が思いもよらなかったような発展を遂げた例もあります。例えば、スペインが多くのブランド食材を産出することで有名国の仲間入りをしたように。食は国さえ変える力を持っているSAYO。」



今年1月、フォレストヒルズガーデンで行われたスペシャルディナー。ホテルの料理人と厨房に立つ熊谷さん

喜八さんが三原の食材に魔法をかける 「三原の食材×熊谷喜八」 スペシャル・ディナー Vol.2

来年1月21日(土) 17時30分～

トークと目の前で展開されるライブキッチン。熊谷喜八さんが再び三原の食材と向き合い、新たな可能性を広げます。匠の技に触れ、その味を堪能できる絶好の機会です。

ところ フォレストヒルズガーデン(本郷町善入寺)

※隆景広場(JR三原駅西口)から無料送迎バス(要予約)があります。

定員 120人(申し込み先着順)

料金 14,000円(サービス料・税込み、フリードリンク、特別レシピ付き)

申し込み先 三原観光協会
(☎0848・67・5877)

三原には食に情熱を注いでいる人がたくさんいます。私も同じ食に関わる人間として、刺激を与え合える関係でいたいと思います。三原が元気になるお手伝いができれば幸いです」