

酒と水

「水」から 「日本酒」を 見直す

松井健一



「水の言葉辞典」著者

「酒」に関わる「水」――

筆者は五〇年間、繊維の加工技術開発、製造技術開発・工場長、コンクリート系建材の研究所長・工場長、その他分野の技術開発を担当してきた。どの問題も共通して「水」が深く関係していた。

平成初期には数年間、神戸の灘、伊豆の大島で「日本酒」の製造技術に深く関わったことがある。初めて案内された蔵とそこで受けた説明の情景は、昨日のことのように鮮明に目に浮かぶ。

日本酒の造りにとって、水の質はきわめて重要で、日本には良質の水があるから日本酒が発達した。このことは一般常識レベルで知っていた。その後、多くの書物から知ったことだが、水道が普及した今でも、微量な鉄やマンガンは嫌われる。製品の着色原因になるからで、酒造工程で使われる装置、配管や製品を入れる容器を洗う用水の質にも気を遣うといふ。

ところが、水は純粋であればいいといふものでもない。例えば塩素は酵母の増殖には必要な養分の一つだという。筆者

の知らない問題が無数にあるようだ。考えてみると、「造り」の時の水だけではない。できあがった酒の中の水、飲んだ後の胃の中の水、体内で消化されてからの水……。興味は果てしなく続く。

酵母の大きさに身を縮めて

筆者にはすべてが新鮮で、不思議な内容だった。通常の「モノ造りの世界」は、技術や科学により、文字や絵で説明できる場合

自分がその大きさに身を縮めれば酵母になれる。そうすれば、小さな世界での「水の働き」が見えてくるかもしれない。サラサラ流れる水は、酵母からみればドロドロ、ネバネバしている。簡単に動き回れない。それでも、時間はゆっくり流れ世界だ。藏の部屋に浮かんでいても怖くない。真空でない限り、重力を感じない世界だろう。

酵母になったつもりで各工程を診て回った。藏のところどころに無言じりと立ち止まって藏の中を想像したのである。手元に集まる数多くの「水情報」から「水に関する言葉」を抜き出しながら整理を始めた。三十数年かけた結果をこの7月、丸善から『水の言葉辞典』として世に出した。紙数の制約もあったが、絞り込んだ言葉は六、五〇〇になった。

本辞典では「科学で説明されていない理論(?)」や「似非科学」と思われる言葉は避けた。特に、商売優先とおぼしき言伝用の言葉は排除した。

「水の自然浄化が追いつかないこと」などの情報が目立ってきた。「生活、健康といった身の回りの変化」や「環境の変化」を感じ始めて久しい。その実態を具体的に知り、原因を解析し、そして、各人の立場で対応策を講じなければならぬ。

また同時に、「水を楽しむ」ことなども併せて、「水まわり」を整理するうえでこの『水の言葉辞典』が一助となれば幸甚である。

「水の言葉辞典」への期待

通常の辞典は、五十音順に並べられた「言葉見出し語」にそれぞれ解説が記されている。知らない用語については入

る。その時の藏人たちの目には、奇妙な華道、茶道に重複して現れる。そして、この辞典の最後には、収録したすべての「言葉」を分野を超えて、五十音順に並べた総索引を付けた。

「水の言葉辞典」の構成

四季を通して、豊富な水に恵まれている日本には、水に関わる言葉の数はきわめて多い。その表現も豊かで、使われる分野も広い。糸余曲折を経て、まず分野に分けた。水滴、水泡、湯、流水、水河、滝、洪、井戸、泉、波、海苔、干涸、清、霞、梅雨、雪崩、中水、浄化、水産業、酒造、生活、文化、名称の九つに大別した。これらは通常の本の「章」に相当する。

その下に、それぞれを三つ、多くて八つ、合わせて四〇の「節」に相当する項目を設けた。水、水蒸気、氷、河川、地

収載した酒関連用語

『水の言葉辞典』に、どのような言葉が収載され、どのような解説をしている

から主として酒に関わる「用語」を見出し

◆ 関伽

◆ 関伽

から主として酒に関わる「用語」の一部を抜き出して以下に並べた。

◆ 関伽

◆ 関伽

