

第3回川の恵み、水の恵み

～信濃川が生み出す越後のおいしいお米、お酒～

日 時：平成17年12月15日（木）18：00～20：00

会 場：越路総合福祉センター レクリエーション室

ゲスト：嶋 悌司氏（(財)こしじ水と緑の会理事）

ホスト：豊口 協氏（長岡造形大学理事長）

(司 会)：大変お待たせいたしました。ただいまより、我ら信濃川を愛する一信濃川自由大学を開校いたします。本日は、お忙しい中ご来場いただきまして、誠にありがとうございます。私は今日の司会進行を勤めさせていただきます、FM長岡のパーソナリティ、松本真理子と申します。どうぞよろしく願いいたします。

信濃川自由大学は、信濃川の自然や歴史など、その魅力を広く地域の方々に知っていただくために開校し、この長岡越路地区会場で第3回目の開催となります。来年5月まで毎月1回、各地でこの信濃川自由大学が開催され、毎回信濃川に縁のあるゲストの方々から様々なお話をお聞きしてゆきます。皆様も、お時間がありましたら、是非ご参加ください。お待ちしております。

それでは、はじめに、主催者を代表いたしまして、信濃川河川事務所所長宮川勇二より、ごあいさつ申し上げます。

(宮 川)：皆様、こんばんは。信濃川河川事務所長の宮川と申します。今ご紹介がありましたように、今回、自由大学第3回目ということで、10月から始まりまして、1回目は長岡市内の方で稲川先生を迎えまして、2回目は新潟市内でカメラマンの弓納持先生を迎えまして、いろいろな楽しい話をお聞かせいただいたところでございます。今回の自由大学という形で、信濃川を愛するという形で銘打って、新潟日報社さんのご協力を得て始めたわけですが、いろいろな信濃川の関係を含め、関係するお話をいろいろ聞いた上で、信濃川や川についていろいろ興味、ご関心を持っていただいて、親しんでいただければと思っております。今日も2時間、豊口先生、それから嶋先生お話しいただきますことを楽しみにしておりますので、ひとつよろしく願いいたします。

(司 会)：ありがとうございました。

続きまして、本日の開催地である長岡市市長、森民夫様よりごあいさついただきます。

(森)：皆さんこんばんは。3回目の自由大学ということで、1回目は長岡で始まったわけですが、3回目にして早くも長岡で2回目の開催ということで、大変喜んでおります。新潟市は1回

ですから、長岡市が2回ということで、つまらないことを自慢していますけれども、大変喜ばしいことです。

1月1日で、もうまもなくであります、さらに4市町村が加わりまして、10の市町村が一緒になりまして、28万人。昨日まで7,000人と言っていたのですが、国勢調査で28万3,000人になったようですが、少し残念ですけれども、そういう28万都市が誕生します。今新しい市歌というものの市民からの募集が終わりまして、審査に入っているのですけれども、どの作品でもやはり信濃川が入っているのですね。一例を挙げますと、合併した大きな長岡市を総勢して、守門岳から日本海というすごいものがあるのですね。真ん中を流れる信濃川、これが入選するかどうかは分かりませんが、そのようなものがありましたけれども、切っても切れないと。しかも今日のテーマはおいしいお米とお酒でありますから、まさにこの越路にぴったりのテーマだと思います。1回目の豊口先生のお話は大変好評だったようでございますので、楽しめると思います。

いずれにしても、私は新しい長岡市のシンボルは信濃川だと思っておりまして、皆様方、今日は楽しみながら、大学でありますから勉強していただきまして、故郷にさらに愛着を持っていただくことを心からお願い申し上げまして、ごあいさつとさせていただきます。どうもありがとうございました。

(司 会) : ありがとうございます。

それでは、第3回講座に入らせていただきます。今回の講座のテーマは、「川の恵み、水の恵み ～信濃川が生み出す越後のおいしいお米、お酒～」です。本日は、ゲストスピーカーに、財団法人こしじ水と緑の会理事でいらっしゃいます、嶋悌司様をお迎えしております。ホストは、長岡造形大学理事長の豊口協先生に務めていただきます。

まず、お二人のプロフィールをご紹介します。嶋悌司先生は、昭和4年、新発田市のご出身です。新潟県農林部醸造試験室に入所し、日本酒の研究一筋に進まれます。新潟県醸造試験場長を経て、昭和59年、朝日酒造に工場長として入社され、淡麗辛口の酒の開発に尽力されました。現在は、財団法人こしじ水と緑の会理事を務め、自然環境保全や文化振興など、幅広い分野で活躍されています。

豊口協理事長は、昭和8年、東京都のご出身です。昭和59年から平成4年まで東京造形大学学長を務められ、平成6年に長岡造形大学学長に就任されました。現在は、理事長でいらっしゃいます。この他にも、Gマーク審議委員会委員長や、信濃川においても、大河津可動堰改築検討委員会委員を務めるなど、各方面で活躍されています。また、作品としては、昭和45年の大阪万国博覧会電気通信館、昭和60年のつくば国際科学技術博覧会東芝館などがあります。皆様ご存知の長岡花火ネクタイのデザインから世界のデザインへ幅広く活躍されています。

それでは、嶋先生、豊口先生をお迎えいたします。皆様、大きな拍手でお迎えください。それでは、ここからの進行は豊口先生をお願いいたします。よろしく願いいたします。

(豊 口) : こんばんは、ようこそいらっしゃいました。今日は嶋さんをおいては酒を語る人はいない

わけでございまして、我々が日常伺っている話以外の隠された話を聞かせていただきたいと思います
と思っております。

先ほど司会の方からご紹介を受けましたけれども、長岡に来ましてちょうど 12 年になりました。12 年前の 12 月に長岡にやってきました。実は私は長岡へ来るまでは、ウィスキーとビールしか飲んでいなかったのです。長岡へまいりまして、おいしい日本海の魚が食事に出てまいりました。ウィスキーというのはこれは合いません。なぜ東京でウィスキーで刺身が食べられたかという、古い魚なのですね。だから匂いで消して食べているような感じがしたのですけれども、長岡へ来て刺身を食べたときにはウィスキーは絶対にだめだということがよく分かりました。今ではウィスキーは飲めなくなりました。ビールも飲めなくなりました。ひたすら日本酒を飲んでいるというか呷っているという感じになりまして、少々医者から注意されましたが、量がだんだん増えていく、歳を取るたびに量が少しずつ増えてきているという変な現象が起きてきました。たまたま家内と 12 年間離れて生活しているものですから、恐い眼差しもありませんので、そういうことになったのではないかと思います。

これから信濃川とお米とお酒のお話に入っていくわけですが、お酒というのは醸造酒ですね、醸造酒で世界にどのようなものがあるかと思って考えたら、お米で造っているお酒で、隣の中国の老酒というのですか、紹興酒があるわけです。ヨーロッパはなぜかぶどうで作った葡萄酒というものがありますね。ビールも醸造酒かもしれませんが、世界をずっと見ますと、日本酒と紹興酒と葡萄酒というものが醸造酒の代表的なものだと思うのですけれども、ほかに何かあるのですか。

(嶋) : ビールと。

(豊 口) : 4 種類。

(嶋) : あと、特別なものがやはりあるのではないのでしょうか。モンゴルの馬乳酒というものは馬の乳で造る、飲んだことはありませんけれども、特別なもので、そういうものは糖質原料があれば酵母が発酵してくれますから、何かいろいろそういうものはあると思いますが、通常はそのようなところでしょうね。

(豊 口) : イタリアのカララという所に行ったときに、葡萄酒の原酒というものがあつたのです。これを石工が山へ入る前に呷っているわけです。それで、お前飲んでみろというので飲んだのですけれども、トマトケチャップみたいなのですね、どろどろで。一発でお腹を壊しました。飲んでしばらくしたら“ごろごろ”と音だしてどうにもならなくなったのです。それからメキシコにはテキーラというものがありますね。あのテキーラの原酒の乳白色をした原液のようなものがあるのですけれども、これもやはりだめでした。結局強い酒というのは、お腹に非常に悪いのだらうと思うのですけれども、日本酒くらい技術的に高度な作り方をしている酒というのは少し珍しいのではないのでしょうか。

(嶋) : そう言われています。つまり、醸造酒で 18 度、19 度というところまでアルコールを出す酒というのはないのですね。中国の紹興酒というのは 16 度くらいしか出てこないのです。一番濃いものを造るという、それは一度にここまで仕込むというのではなくて、三日がかり、

四日ばかりで少しづつ仕込んでいってやると言うやり方が日本酒だけだと思います。

(豊 口) : 紹興酒というのはやはりお米なのですから、色が茶色いですよね。

(嶋) : 古くなればそうなるし、日本酒の場合は糠を全部取りますから、外側の糠にあたる部分を除き、米の芯しか使わないというやり方を取ります。特に新潟県は日本中の酒の平均的な白くする度合いを 10%近く上回って白くしているのです。だからそういう米を白くする、糠を捨ててしまうという、捨てると言っては悪いのですけれども、糠を取ってやるというのは、米を使う中国でも韓国でもそういう考え方がないようです、全然。だから当然色が付いた形になって、古くなればますます色が付くと。

(豊 口) : 新潟の酒がうまいと皆さんおっしゃいますね。東京などで新潟のお酒を出してくれるお店がありますけれども、プレミアが付いているのです。値段が高いのです。東京で造っている東京のお酒というのはあるのですけれども、あまり言っははいけないのですけれどもおいしくないのです。ところが新潟に来て、新潟の酒を飲まないで本当の味が分からないような気もするのです。空気で酒を飲むと言いますでしょう。

(嶋) : それもどうなのでしょう。新潟の酒がなぜ美味しいのかと先ほども FM長岡の方に聞かれたのですけれども、美味しいというのは飲んだ人が美味しいと思うわけですよ。そうすると、新潟の酒が美味しいと東京の人も言い、新潟の人も言うということは、美味しいと感じるように造ってあるということなのですね。今の人間がどういうものを美味しいと言うかというあたりを早い時期に予測してというか見破ってというか、多分こういうものが褒められるようになるだろうという予測をして、そういう酒を造ってきたという点では、新潟県の勝ちだったと思っています。

(豊 口) : 実は、新潟の酒を東京で飲んでみると、こちらでいただくよりはおいしく感じないのです。それから新潟のお米、家内が送れ、送れと言うものですから送っているのですけれども、家へ帰って食べるとあまりおいしくないのです。同じお米です。これは恐らく水のせいだと思います。私の家は鎌倉にあるのですけれども、横浜を中心にしたあの辺の水は非常においしい。外国から来た船が横浜港で日本の水を買って出て行くということがよく言われていましたけれども、それでもかなり水質は落ちているのだらうと思います。ある人からご飯は心で焚くものだと言われました。“はっ”としたことがあったのですけれども、そういう食べ物や飲物というのは基本的には水だらうと思うのです。

私が長岡へ来て初めて信濃川の土手に立って、夕方ですけれども、西へ沈んでいく太陽を見ていたのです。太陽の色が本当にきれいなのです。東京の夕焼けというのは溶鉱炉の中の火の玉のようにどす黒いのです。空気が汚れているのだと思います。ところが、そういう太陽ばかり見ていたものですから、長岡へ来て信濃川の土手に立って夕日を見たときに、あ、夕日ってこんなに美しかったのだと、改めて見直しました。あたりを見ると、夕日が沈んで行くにしたがって全体の色がだんだん紫色に変わっていく、空も変わっていく。やがてそれが紫紺の色に変わって全部沈んでしまうと、星が見えてくる。東京というのは星が見えない所なのです。しかも直線の中に空が見えるわけです、ビルばかりですから。ところが長岡へ

来ると全部山なみで、東山、西山の丘陵地帯の上に空が見える。非常になだらかな感じがする。そして目の前に日本一大きな川、信濃川が流れている。改めて水道の水を飲んでみると実に美味しい。ところが長岡市の人はまずくなつたと言っていますけれども、実はおいしいのです。そうすると、やはり川というか新潟の水と、特に信濃川は代表的なのですから、その水とお米とが一緒になって技術がそれに付加されて、日本人の研ぎ澄まされたセンスが生かされてお酒がおいしいのだろうと、お米もおいしいのだろうという気がするのですけれども、いかがでしょうか。

(嶋) : 酒について言えば、水が変わったら酒は変わりますね。ご飯はそのようにして炊いて食べたことがないのでよく分からないのですけれども、ただ考えられるのは、このごろ天気予報のときに、あれは衛星で撮るのでしょうけれども、筋状の雲が発達していますなどという説明があります。そうすると、ちょうどあのシベリアから来る、満州などと言うと今は悪いですね、東北ですか。ずっと向こうから来る。それを、新潟県というのは本当にこういう形をしていますから、列島の背骨にあたる山脈がぱつとこうやって雪を降らせているのです、こちら側へ。それが溶けて流れてくるのが、信濃川が代表選手ですけれども、大小、村上の方までそういう水ですよ。

(豊 口) : ところが今は中国大陸で非常に工業化が進んでいるわけです。11月でも十何箇所でも工場の爆発が起きているわけです、人が亡くなっている。その工場の煙が空へ上がって空気に混ざって日本の方にやってくる。それで酸性雨が非常に大きな問題になっていて、木が枯れ始めている。その水は同じ水ですから、それが山にあたって雪が積もり川に流れてくるわけです。これは非常に怖いという気がします。

(嶋) : 心配ですね。そういう点では、本当にこれから地球規模の汚染なり何なり、一生懸命守っていかないと、米も、米を原料にする酒もだめになっていくでしょうね。非常に大事な問題だと思います。

(豊 口) : 中国へ行かれた方はたくさんおられると思うのですけれども、やはり中国の実態を見てくると、特に日本海側の自然というものが心配になってきます。酸性雨で樹木は弱りますから枯れてしまう。そして川も汚染されるということがどんどん起きてきたときに、このおいしい新潟県のお酒がどうなるかというのは、心配で心配ではないわけです。

お酒というのは不思議なもので、人生を明るく楽しくしてくれるものなのですね。飲めば飲むほど楽しくなるし、あまり飲み過ぎてはいけませんけれども、飲むほどにおいしく感じる。日本海の魚がまたおいしいわけです。ちょうど今寒ブリがとれていますけれども、この寒ブリと日本酒というのは、東京にいたのでは食べられない。東京の魚というのは全部一度築地へ入って冷凍にして出てきますから、とれたばかりの新鮮な魚というのは東京の人は食べたことがないだろうと思います。長岡へ来て初めて、小料理さんでも佐渡から生きた魚を仕入れて、目の前でまだぴくぴく動いているわけです。そういうものをお寿司屋さんでも用意してくれる。それと日本酒がぴたっと合っておいしさがあるわけです。そういうものがだんだんおかしくなっていくということを考えると、心配ではないわけです。日本酒を

基本的に研究されて今まで育ててこられた嶋さんから考えると、やはりこの信濃川をどう大切にしなければいけないか、山に降りた雪をどうしなければいけないかということ。

(嶋) : 全く、そういうご心配はよく分かります。例えば佐渡島へ行くと、新潟の海岸でもそうですけれども、テトラポットがずっとあってあまり行けないのですね。佐渡の向こう側と言えば一番いいでしょうか、ほとんど流れ着いているごみはハングル文字のごみですね。大変なものですから、あれがどんどん流れてくる。日本のごみもどこかに流れて行っているのでしょうけれども、それはひどいし、中国へ行ってみると、元々が埃っぽい国なわけですから、昔は軍隊で赤い夕日の満州などと。まさに赤い夕日の満州で、本当に赤いのですね、あれは埃のせいです。そういうものも見てきたり、鳥がいなかったりする。そういうことも見てきました。いろいろ問題は大変あるので、これからそういうことは。そういうものがこちらに降るのだから、これはやはり一層自然を守るということに気を付けていかなければならないと思っています。自然を守ることが人間の体も悪くならないで済ませる方法であるわけです。

(豊口) : この間もWHOから報告が出ていました。中国の河川の80%には魚が棲めなくなってきたという報告が出ていました。14億人という人間が住んでいる。そういう生活が河川に対して影響を与えているという気はしないでもないです。それから少数民族、山の方に住んでいる人達がいるわけですがけれども、みんな木を切ってしまうと木がなくなっている。黄河などは水がなくなって、今は長江から北へ水を引っ張っていく運河を造り始めています。そういう大変な治水工事が始まっているというのが中国なのです。

人類というのはおかしなことに、暖を取るために木を切ります。昔、スペインという国はうっそうたる森に囲まれていた素晴らしい国だったと言われていますが、軍艦を造ってイギリスと戦争をして負けて、結局木が一本もなくなってしまって赤茶けた国になって、オリーブの木だけが今植わっているという。地中海の古い町、トルコの南の方をずっと旅してみますと、木がやはりない。ところがいろいろ文献を見てみると、昔は木が鬱そうと茂っていた。そこへ人間がやってきて、街を造って木を切って暖を取って、その内に鉄砲水のようなものが起こって街全体が潰れてしまった。それでまた別の所に移って行って街を作って木を切った。それで、結局地中海には魚が棲めなくなってしまった。そのようにして環境をどんどん汚染していつている。

そういう状態の中で、水と人間と、特にお酒ですけれども、ワインだけはヨーロッパでは残っているわけです。ワインというのはお酒とはどのように違うのでしょうか。

(嶋) : あれはぶどうの中に糖分があるわけですし、向こうの人達はどこへ行っても水を飲めない国なのです、国というかヨーロッパなどは。世界中そうかもしれません。あまりそれほど世界を知っているわけではないので。だから、旅をするときに水を飲めないで、水の代わりにワインを持っていく。水の代わりに飲んでいたわけです。それがワインなのです。

それともう一つ、日本では蒸留酒、つまり焼酎というものができるようになったのは、これはポルトガルから鉄砲が来た鉄砲伝来、それからキリスト教が来しました。あの人達の船が

向こうから来るようになると、船というのは水がいるのですが、飲まなければならない。そうすると、海の水は飲めないで海の水を蒸留して飲む、そのための蒸留機を持っていたわけです。アランビックというのですね、それを乱引きという、乱れる引くと書いた字で、「蒸溜機」があるのです。古い酒屋に乱引きと書いてある。それは、ポルトガル人達が船で旅をするときに持って行く。ちょうどシルクロードというものもこのところ盛んにNHKで見えていますけれども、マルコ・ポーロが東方見聞録を書いたころは中国にはまだ蒸留酒はなかったそうです。

坂口謹一郎先生の本を読みますと、高田の方ですが、あの先生の本を読むと、アジアは、中国もそうです、コリアもそうです。日本を含めてアジアは主として不老長寿の薬を作ろうということで、漢方薬だとかそういうものが発達しました。ところが、ヨーロッパの人達は、金を作ろうとした。つまり錬金術です。だから、蒸留すれば、酒の場合は焼酎がとれて、こちらは水になる。あるいは焼けて何になると。何せ火と土と水と、曜日という月、火、水、木、金ですか。これでできていると。元素はこれだと思っていたわけですから、何かをやっていけば金になるだろうということで化学が発展したのだと。こちらはそうではなくて不老長寿だという違いで、向こうでは蒸留酒がどんどん発達したというように坂口先生は書いておられます。

我々はアジアですから、これが面白いもので、アジアは中国もそうですし、コリアもそうですし、日本、みんなカビを使って酒を造っているのです。ところが、ビールはなるほど麦、でんぷん質ですけども、それはカビで造ろうとはしていないのです。向こうは乾いているからだと思います。麦の麦芽を使った。麦芽というのは、これが米粒だとしますと、米は芽を出すときにこのでんぷんを大急ぎで栄養に変えるために、芽を出すときにですね、これを糖分に変えながらそれを食べてというか、育つわけです。それで芽を出して、それから合成を始めますからいいのですけれども、稲の場合はやはり芽を出すときにはどんどん分解するわけですから、糖分にして使ってるのだけれども、これが面白いもので、米の場合は簡単には麦芽のようにアミラーゼが増えないのです。麦というのは乾いている所に蒔いて、雨がぱつと降ると一斉にさっと芽が出てくるのです。

あれだと麦芽でなるのだけれども、米芽で酒ができるかということ、実験をしたことがあるのでありますが、米の芽が出たものもやはり甘くなるのです。ところが非常に時間がかかる。麦だとあつという間に出てきますけれども、あの一粒が2週間くらいかかって甘くなるのです。ところが、それはそういうわけで水稲ですから、水の中にいて芽を出してずっと出てこなければならないわけですから、ゆっくり。麦のようなものは乾季から雨期に入って雨が降ったらさっと出てきて大きくなると。その違いだと思いますが、麦芽を使った酒造りがビールになっているわけです。それを蒸留するとウイスキーになるわけです。苦いホップを入れたのはその途中だと思います。

(豊 口): 基本的に新潟のお酒の元になる水というのは軟水なのだろうと思うのです。この軟水に恵まれている新潟県のお酒はおいしくなっているのだと思いますけれども、軟水がとれるような

国というのはそうたくさんはないですね。ヨーロッパはほとんど硬水だと。ですから蒸留酒が中心になっているのだと思いますけれども、それぞれの土地土地に蒸留酒が発達して、彼らはその強い酒を呷っている。特に北欧に行くとアクアビットという水を入れると白濁するものがありますね。それからフランスでも蒸留酒でブランデー、カルバドスというものがありますね。このカルバドスは非常に美味しい、ドイツに行きますとシュタインヘーガという、これも焼酎ですけれども、オランダではジェニーバーという酒があります。これも強いですね。やはりそれぞれの特徴のある焼酎、ブランデーができています。それぞれの国が、水が飲めないということでビールを造りワインを造っている。そして少し酒は強い方がいいということで蒸留酒の強い酒を呷っている。そういう何段構えかの酒の層がありますでしょう。パリで一番安いワインを買ってくると、これがまたひどいのですね。日本の大型のお酢の瓶のようなものに入っていて、これが3ドルか4ドルで買えるのですけれども、ワインとか水とか不思議な飲みものです。それが要するに水代わりに労働者が飲んでる。そのようにそれぞれ別れている。日本の場合ですと、日本酒というものがそのように別れているわけではなくて、昔は特級とか1級とかありましたけれども、今はなくなったわけです。そういう階級でお酒を分けてどうこうということはないで、何となくおいしい酒が全体にできているという。この辺の酒造りのマインドというのは日本的な感じがするのですけれども、どうなのでしょう。

(嶋) : 今等級の話が出ましたので、少し触れておきます。昔は1級、特級、2級などといいました、確かに。それで、等級というのは、審査をしてこれはいいから特級だよ、1級だよということを決めたのですけれども、これは舐めてみた審査で、こうやって決めていったのです。高いものは税金が高かったのです。特級というのは、こういう美味しいものは税金をいっぱい納めて飲めと。そういう税金を取るために決めてあったのですね。だからそれは止めるべきだと。本当に飲んだ消費者が美味しいというのは、国が特級だの1級だの、特に審査員などというばかどもが決めているのはおかしいじゃないかという、大衆が決めるのだからそんなものは決めなくていいよということになって、あの級別というのは廃止になったのです。それでみんなが分からなくて、それでも何とかどうだこうだといわれるものですから、今も酒には特選だとか何とかと書いてあります。だけれども、税金は日本酒の場合はみんな同じになりました。これはこれでいいのです、お客さんが決めればいいと。メーカーや国がこれがいいのだよと、だから税金が高いということはやらなくてもいいと。

問題は、マインドだという問題が出てきましたけれども、ワインについていえば、赤いワインはキリスト教ではイエス様の血だというとらえ方をされていて、この中にキリスト者がいらっしゃるかどうかわかりませんが、洗礼のときは赤いワインを飲むのですね。それとパンのかけらをもらうということがあります。

日本の場合はどうなるかという、日本の場合は、これは少し話しておきます。酒というのは一体何だということを考えるとマーケティングの先生にいわれたことがあるのです。これは30年近く前の話で、心理学の先生でありましたけれども、酒とは何か、それを考えると。

お前らはそれが分からないのかと。何で飯を食ってきたのだという言い方でやっつけられまして、それから調べました。そこから調べなければだめだよと。そうすると、どういうことだったかといいますと、酒とは一体何だと。「さ」は民俗学という方の、民俗というのは日本民族とか中国民族という民族ではないのです。民俗、俗っぽい方ですね。お盆になるとお盆はどうだとかというものが民俗学という方ですが、それからいきますと、「け」というのはご飯のことなのです。それはどういう言葉があるかということ、朝餉、夕餉、昼餉。宴会の宴という字、あるいはご飯。今の子供たちはどこへ行っても標準語ですが、私らのころは父ちゃんとか母ちゃんというのはまだいい方で、“とと” だの“かか” だのと言っていたものです、子供のころは。それで、「“とと” はいつ帰ってくる?」、「晚げに帰ってくる」などと言いました。今の子供たちはそんなことは言わないと思うのですが、晚げに帰ってくるというのは夕方帰ってくるということではなくて、晚ご飯に帰ってくるということで、「け」とはそうなのです。

そうすると、酒というとうどうなるかということ、「さ」は神々しい言葉に付ける接頭語だということです。これは民俗学の柳田國男さん、その柳田民俗学というものですが、その全集に載っています。そうすると、酒というのは神々しい神様のご飯。だから神様に酒はあげるのです。ところが、そこまで分かたらどうもおかしいと思った。神様はお神酒だと思ったのですが、お神酒あがらぬ神はないなどという“でかんしょ節”がありました。だから神様はお神酒だと思っていたのですが、これは違うなど。今度はお神酒を調べにかかりました。これが少し分かりにくかったのです、調べるのが。それを調べていったら、民俗学の本に柳田先生が、昭和19年であります、どうもその10月というのだから、硫黄島が占領されたころだと思うのです。そのころにどこかに書いたものが全集に載っています。それで行くと、「き」というのは、日本人が古来「き」と言ってきたものは、体内より発するしょう液であるとなっているのです。それは何だと。一つは唾液、「つばき」なのですね。あとは大変な調査でありますから、舌から出る気、舌気。「したき」というのは茨城県からずっと上がって福島も通って、それから山形あたりまで舌気なのですね。「しったき」とか。米沢から嫁に来たという人が十日町にいまして、そのおばあちゃんが米沢では「しったき」と言いましたというのです。舌から出る気なのです。それから唾というのは何かということ、唇を刀の鏝に見立てて鏝から出る「き」なのです。「くたき」と言う地方もあります。それは口から出る「き」だから「くたき」ということで、柳田先生がそういう説明をしています。もう一つ、体内より発する「き」があると。それは精液だと。この二つは不思議な力を持っていると。どのように不思議か。説明の必要がないと思うのでありますが、その「つばき」の不思議さは、これがまた面白いのです。 「つばき」がないと物を飲み込めないのです。つまり、人間が物を体に取り込むときに「つばき」がないと飲み込めない。水があれば何とかあります。そのために絶対に必要なものです。不思議な力、それは唾液で出てくる。それから精液の方はどうかと言ったら、これは子孫を残すために絶対に不思議な力としてあると。この二つだということです、不思議な力。そうすると、片方は食の方、片方は性の方です。そうすると、生きと

し生けるもの全てが持っている不思議な力、それが「き」だというのが柳田先生の言い方になります。

そうすると、お神酒はどうなのか。そこまで分かったので、今度は私が勤めていた醸造試験場という所が護国神社の裏にありましたので、護国神社に出かけて行って神主に聞きしました。そうしたら、そのころは樋口さんという方がおられたのです。今は別の方だと思います、神主さんの名前は知りませんが。それで、樋口さん、神様に酒をあげるのですか、お神酒をあげるのですかと聞いたのです。そうしたら、酒をあげるのさと言うのです。ではいつからお神酒になるのですかと言ったら、神様のところにあげたときは酒なのです。これは神々しい神様のご飯ですから、あげる。そうすると、それをもらってきた時、「これは今度はお神酒なのだ」ということになると分かります。そうすると、食と性、生きとし生けるものが持っている不思議な力、それは神からいただくのだということになります。つまり、神様に生かされているというとらえ方をしてきた。そこまで分かって、私はびっくりしました。

そうすると、全ていろいろな商品があると思います。これもそうですし、これもそうです。だから高い物から安い物までいろいろあるのです。ところが、酒はいいものでも悪いものでもみんなお神酒なのです、いただくときはみんなこうやっていただくのです。神をゴッドという、日本は複数なのでゴッズになりますか、そうすると、神様はそういう神様だけだと思ったら大間違いなのです。私たちが子供のころは畏くもとやられるとこうやって気を付けをしました。天皇陛下は神様だったわけです。それから上司、偉い方、例えば私は豊口先生はかなり怖い神様なのです、上様だ。領収書の上という字は、考えれば目上の方、年上の方。会社のようなところであれば上司。これはみんな神なのです。そうすると、神からいただくのです。だから、神様に、おい飲みやなどというのは許されないわけです。神様にお勧めするときはどう言うのかというと、お流れいただきますなのです。その杯をお借りして、つまり偉大な神がお飲みになった杯で私も飲んであやかりたいと、偉くなりたい、立派になりたい。それが杯をやったり取ったりの礼儀になっているのです。これが非常にはっきりしていると思います。

ですが、三三九度が分からないのです。これもいずれ長生きして調べたいと思うのですけれども、「九」だとか「四」だとかというものは嫌うでしょう、日本人は。ところが三三九度というのは一体何なのだろうと。あれは分かりません。誰か分かる方がいたら教えて欲しいのですが、苦しいの「九」に繋がるので嫌がるのだけれども、三三九度ですね。あれは二人で心のやり取りをしているのです。そうすると、神様からいただくものであり、そして心、魂、そのやり取りが杯をやったり取ったりになる、杯を交わすというのは心を通わすということになるのです。だから、そのところが酒の不思議さです。学校で習わないのです、こういうものは習わないのだけれども、酒のやり取りをやって心を開いている。

つまり、心というのが、これもみんな閉じているのです。普段は閉じている。ところが、どうも話してみたら気が合うと。気というのは心から発するもの、心から出ている。だから、

相撲のときに、今日の横綱は気に入っていますねなどと言う。そうすると、頑張るぞという気持ちが表面に出ていますよということなのです。例えば旅行に行って何人か部屋を分けられて、景色がいいねと言っているのにあっちを向いて知らん顔している、あの野郎とは気が合わないやと、こうなる。気というものを出して合わせてみたわけではないのです。ポケットから出してこうやって合わせたわけではない。何となく信号の変なものを気が違うとか気が変だとか気が合わないというのです。気が合わないとうなるか。心を開かないのです。そうしますと、お酒というのはどういう役割を果たすかという、友だちと、あるいはその周りの人と心を通わす、そのときの潤滑油なのです。そういうとらえ方をすればいい。

その点では、どうでしょうか、このごろ酒が変わってきたということもあるのですが、まだそういうコマーシャルがあるのです。酒のコマーシャルで、こうやって酒を飲んで、うん、美味しいなどという。どこのコマーシャルだかお分かりでしょう、あるのです。こんな飲み方をみんなしているのでしょうか。だから、飲み屋に行って座って見ていて、誰がいちいち口に含んで、うん、美味しいなどと、こんな飲み方は誰もしない。話をしながらにこにこしながら、いつの間にか酒を空けて、ああ、いつの間にか飲んだねと。そのような飲み方を今はしているのです。酒というのは心の潤滑油なのだよと、交流するときには本当に滑らかにいくようにやっているのだよというようにやると、どうなればいいのかという、料理の味が分からなくなるほどくどい酒では困ると。あっさりしていていい。そして軟らかくて、ソフトで、あるいはマイルドとか、そういうものでいいと。軽くていいよというのが新潟県の酒の特徴として仕上げてきたわけです。多分、世の中はそう動く。食べ物はどんどん脂っこくなっていくからあっさりしたものがいいよとなる。それで、この間も先生と打ち合わせしたら、フランスの料理はあんなものと言っておられたのだけれども、新潟の酒というのはそのように狙って造ってきた酒だと申し上げておきたいと思います。それを先頭を切ってやったのが越乃寒梅という酒だったのです。そのようにやったらいいだろうというのでそのようにやると、間違いなく実験すると、そういうものが次々に名を上げていった。

私が朝日酒造に来てそれを開発したというようなことを言われますけれども、そうではなくて、そのようなものにしたいという社長の意向であったので、寒梅がどのようにできているかというのは大体分かるものですから、それと同じことはしたくないというので、それとは違うやり方でやろうと。少し違うようにできています。このごろはお客様も寒梅との違いをはっきり分かるようになってこられましたけれども、違うのですね。そういうものを微妙に違うように作りながら、全体としては新潟県の酒というのはこんなばらばらではなくて、みんな違うのだけれども、こういう範囲にみんな寄っているというのが、これが県外の人から見ると新潟の酒はみんな同じようにいいと言われている理由だろうと思います。

あと一つ、何かフランス料理の悪口でも言ってください。

(豊 口):今お話を伺って、要するにお酒の社会的な役割というかマナーというかシステムというのは、日本独特のものがあるということがよく分かりました。やはりそういうものが一つの社会を上手くコントロールしてきたのだらうと分かるのですけれども、その社会をコントロールす

るようなマナーを生み出したお酒というのは、これはいつごろから作ってどのような方法で作られてきたものなののでしょうか。

(嶋) : 新潟県では神話の話からなるのですけれども、お若い方はお分かりにならないと思いますけれども、八岐大蛇などというのは、大国主命が八岐大蛇を退治したときに酔わせて潰しているのですね。同じ大国主命なのですから、大国主命が糸魚川へ夜ばいに来たという話、ご存知でしょうか。沼河比売という糸魚川の翡翠の国の女王といわれる奴奈川、昔奴奈川村という所がありましたけれども、奴奈川比売が糸魚川の市役所の前に銅像になって、子供の手をひいて立っています。この翡翠の国の女王様を、北島三郎みたいなものでして、はるばる来たぜと言って荒波を越えて越後まで、いい女がいると聞いたから来たよということで、糸魚川へ訪ねてきているのです。そのときに、その沼河比売は遙か出雲からいい男が来た。今日は夜が明けるから明日の晩に来てくださいと言うのです。それで、明日の晩に大国主はまた行くわけです。そうしたら、そのときに沼垂田、新潟市沼垂と同じ字を書くのですが、その田んぼで作った米で作ったお酒を飲ませたと。それで子供が生まれて、その子供は出雲へ行ってまた戻ってきますけれども、神話の世界では諏訪のお諏訪様なのです。

建御名方神という神様ですが、お諏訪様なので、西日本にはいないのです。出雲で天照のお使いが来て、国譲り神話という、国をよこせという。大国主は、仕方がないからということで渋々聞く。せがれ達に聞いてみますと。そうしたら、長男は出雲で生まれたので、それは仕方がないから分かりましたと言うのです。そうすると、沼河比売が生んだ子供が、建御名方神というのは出雲に行っていて、出雲で俺は嫌だと言って天照の使いと喧嘩をするのです。喧嘩をして負けて、馬に乗って逃げてきまして、信州諏訪湖のほとりまで来て降服した。以後、二度と天照に手向かいいたしませんと言ったと。ところが、沼河比売が酒を造ったくらいですから、諏訪の神様は、お酒を造って、お袋が酒造り上手いだからお袋に見てもらいに行くわと言っては酒を造って、今の塩の道を通りながら糸魚川へ酒を持ってきて、お袋が飲んだということになっています。だから、新潟県の酒は大国主が来たときに沼河比売が飲ませた酒が新潟県の酒の始まりだという神話になり、長野県の酒造組合の本を見ますと、信州の酒の始まりは諏訪の神様がお袋に今年の出来映えを見せに行こうと言って糸魚川まで来たというのが信州の酒の始まりだと書いてあるのです。だけれども、私はいずれにしても酒の歴史を調べようと思うと、米のルートを調べなければならないので非常に関心があるのでありますが、米はどこから来たのかというところでいくと、やはり朝鮮半島を経由、朝鮮半島の西側の経路でしょうか。それから中国からの道。前に農業試験場におられた国武先生は江南からのルートというものを非常にはっきり言われますが、あるいは南の方から来たという考え方もあるのです。何本かルートがあるのだけれども、そういう米が来た。

それで、どうでしょう、新潟もどうも九州あたりで一番最初に来たのではないのでしょうか。今の福岡空港あたりですね、板付飛行場、昔の軍の。あの辺から出た遺跡というのが一番古い方の部類だろうと思います。あるいは、静岡あたりにも古い田んぼが出てきていますから、そういうところへ来た米と。向こうから来たに違いないのです。それがだんだん北へ来たに

違いないのでありますが、今度はあらゆる、そういう米を持ってきた人達の文化というのは、照葉樹林文化といって、椿だとか榊だとか檜だとかというようなびかびか光る葉っぱのルートです。表日本になるのです、九州の方からずっと、表日本。こちら側はそうではないのですね。落葉樹主体になります。ところが、向こうは表日本です。しかし文化が北の方のは日本海側で、昔はこちらが表日本なのです。つまり、今雪が降っている地方は今の成田空港のようなもので、文化がどんどん入ってきた所です。そして、それが船で順繰り上がってきたのだと思います。陸を通るよりは船で通った方がよかったです。船、水ですね。

そこから考えると、非常にこの間面白い体験をしたのですが、新潟の博物館の甘粕先生と一緒に青森の遺跡を見に行くという旅がありました。先生から見に行かないかと言われましたので、こういう大先生にくっついて行ったらこれはいいなと思って、くっついて行きました。船に乗って海岸をずっと上がって秋田まで行くのです。夜中に新潟を出て、窓を見ますと、常に陸の方の明かりが見える付近を通っていくのです。それで秋田港へ、朝のまだ暗いうちに着くのでありますが、あのようにしていって、あの日本海なりをどうやって渡ったのだらうと、丸木船で。遺跡から出てくるのは七、八メートルの丸木船ですね。それで鯨を捕れたのだらうかと言ったら、何てことはない、こうやるのだそうです。これが船だとしますと、こうやって二つも三つも船を並べて、これを木で縛って、そうするとイカダのようになって転ばないのだそうです。なるほどそう言われれば。そして、丘が見えるあたりをずっと行っていけば行けるわけです。だから三内丸山に糸魚川の翡翠が勾玉でいっぱい出てきたのです。あれは糸魚川の人達が向こうへ商売に行ったのか、物交に行ったのか、青森の人達が糸魚川まで何かを持ってきて仕入れていったのか、どちらかですね。そしてずっと北へ上がっていきましたので、新潟県に出雲の大国主が来てという話は、米のルートについてもいろいろな文化のルートとして非常に分かりやすい話だと思っています。

同時に、今度はずっと下ってということですね。新潟のものが、このごろ日報などもよく書くのですが、日報が書くのか市長が言っているのかよく分かりませんが、新潟は食べ物美味しい、花がいいとかと言うのです。新潟県は私は本当に食べ物美味しいと思います。米も美味しいし、それは美味くなった。これは頑張って美味しくしたのだと、国武さんに言わせれば、我々も頑張ったし新潟県の百姓は技術が高いと。作り方が上手だから美味しくなるのだということになるのです。いろいろな食文化もみんな向こうから来たのです。それが証拠にといいますか、それほど豊かな県では今はないのだけれども、昔は豊かな国だったと思います。それで、長岡の料理屋さんは私はよく分かりませんが、これも多分、都の文化は信濃川を溯って上がってきていたに違いないのです。新潟の場合は、つい新潟は鍋茶屋の女将さんという社長さん、京都から嫁に来ました。昔から、京都の芸者さんが新潟に来ると一番の売れっ子になった。それが越後へ来てどうなったかということ、越後の場合は大きな地主様がいっぱいいました。まずは地主様のところで、鍋茶屋や何かはそういう所へいける人はそういう人しか行けなかったわけですから、そういう所に泊まったのです。そういう所なのです。庶民はそんな所へは行けないので、そういうものとは触れられなかったと思います。

ところが、戦後になってそういう所から板前さんのお弟子さん達がどんどん出た。新潟の場合は間違いなく北前船で文化がそういう地主様、豪農と言われるような家から市民の方へ散らばった。戦後の民主主義の世の中でずっと経済力が付いたので、それで今都会のサラリーマンが一番ろくでもないものを食べているのであって、農村の人達も美味しいものを食べていますね。第一、美味しいものを昔は供出したのだけれども、今は一番美味しいものは自分達が食べているでしょう。そのように変わったのです。そうなる、私は、今の新潟の人達は大変グルメだと思います。だから新潟では下手な酒を出したらすぐに評判が悪くなるのです。新潟人はそういう点ではうるさいです。

それと同時に、新潟県は、特にここなどもそうですね、杜氏さん達が出稼ぎに行っていました。特に越路の場合はどうかというと、船便がだめになって、鉄道ができて船で運送することが、船頭が要らなくなった。船頭が要らなくなって酒屋へ出稼ぎするようになったということになっています、歴史的には。そう遠い話ではないのです。ずっと昔は柏崎市上条とかあちらの方が少し古いのです。頸城の方が古いけれども、こちらの方は新しいのです。そういう点で、非常に船との関わりがあって、その杜氏さん達が全国各地へ行っていろいろ酒造りをやってきた。私どもの酒造りというのは、学校で習ったものはほんのこんなものでしょう、理屈ばかりですから。酒造りなどという授業はありませんでした、私たちのころは。そうすると、本当のことを教えてもらったのは杜氏さん達から習いました。現場で杜氏さん達がやる、これはどういう意味でやるのか、どういう理屈でこうなるのだろうというように勉強していくわけです。だから全国各地に出稼ぎに行ってきた皆さんが、杜氏さん達がみんな故郷へ帰ってくる、情報を交流する。そうすると、確実にそうでないところの人達には勝つわけです。だから非常に勝ちやすい条件が揃っていたと思います。それで、水は軟水だと。この軟水がいいかどうかというのは、皆さんお分かりでしょうか。コーヒーが好きな方はお分かりだと思いますが、喫茶店へおいでになって、コーヒーもこのごろは瓶に入ったようなものばかり飲んでいけば分からないのですが、水道の水でコーヒーを出しているところはないですよ。少なくとも浄水器を通して、あれは軟化装置という、軟化しているか、それから水道の匂いをとっているか、そういうものをつめたものでやっています。それからお茶をやる方もお分かりだと思いますが、お茶は硬水ではだめなのですね。お茶の水というのは本当に軟水で、軟らかい水なのです。そうでなければお茶がごつんとした味になるわけでありますから、試しに、何でしたら瀬波のような温泉へ行ったときに、あれは泡が立ちませんね、石けんを付けても簡単には。ああいうものを持ってきて少し入れてお茶を点てたらどんな味になるか比べてご覧になればお分かりだと思いますが、新潟県の場合は佐渡の一部を除いてどこも軟水です。そうなっていますので、穏やかな酒になると。

酒は、そもそも新潟の歴史をいえば、神代から始まっています。

(豊 口) : ありがとうございます。ということで、歴史も大体分かってまいりましたけれども、越路町には渋海川という川が流れています。これはこの地域の文化というものを作ってきた川だろうと私は思うのですけれども、この辺のお酒との関係というものはいかがでしょうか。

(嶋) : これは私はよく分からないのですが、というのは、信濃川もとても暴れた川で、長岡、越路町もそうですけれども、中島だとか何とか島だとか、氾濫するたびにあちこちに島を作ってきたに違いないのです。そういう川なので、この渋海川もとても暴れ川で、あちこち暴れていたに違いないわけであります。それで、渋海川もどちらにしてもずっと行くと東頸城の方から来ているわけですから水は軟水に違いないのですけれども、ここは上の方へ行って小国の酒屋さんは渋海川の伏流でしょうけれども、朝日酒造の水は渋海川とは影響がないのですね。そちらの国境から続いてくる大地の中から、だからこれは氷河期ですか、段丘なのでそういう時期だと思います。それで、横から出てくる水なのです。そういう点で、渋海の水ではないということは確かなのです。

ただ、面白いのは、米は、越路の米はいいのです。特にJAが頑張ってくれているのでいい米が取れています。水温の問題や何かをいろいろ考えれば、より上流の小国の方もいい米ができていのだらうと思います。どちらにしても昔は船便ですから、この辺の米、あるいは上流の米を集めて、船は下るのは楽ですから、集めて、下流からは持ってきていないと思うのです、大変ですから。そしてそれを酒にして下へ下ったと思うのです。長岡市の例えば吉の川さんのようなところも、撰田屋、川の脇ですよ。あの辺りです。あそこの水、それであの辺の米、それを使って酒を造ったのが信濃川を下ったと思うのです。そうになっていた。それから、よくこちらは越路町の郷土史をやっている方々はお分かりだと思うわけですが、来迎寺駅の向こう側の方とかこの辺ですか、白山というところがあるのです。白山というのは船の神様なのです。白山神社というのは船の神様。そうすると、その辺に船が来ていたに違いないのです、船が着いていたのだと。だから白山神社がそこにあるのだと思います。それから、私が新潟で働いていたときに、今はそういう名前と呼ばないのですが、小使いさんという仕事があったのです。それから庁務員だとか何だとかという名前がいろいろくっついてきていますけれども、そういう仕事をしていたおじいちゃんがいて、その人は昔船頭だったと。船頭で、白山様のあたりに着いたのだというのです。新潟のあの辺まで信濃川ですから、間違いなくそこへ着いている。それから上はどこまで行ったというと、なんと飯塚まで来ているのです。あの辺へ泊まったというのです。ちゃんと名前まで言って、何とかという家があるはずで、そこから新潟師範に通っていた可愛い女の子がいて、夏休みだとか何かになるとその子を乗せてきたと言っていました。そこへ来ると大変大事にしてもらって、ごちそうしてもらって泊まって翌日帰ってきたと言っていました。どうもその名前は、それがどうもそうだろうと思うのですが、この間まで町会議員をしていらした中静さんの親かおばあちゃんかその兄弟かくらいではないかと、中静さんという家だったと言っていますから、非常にはっきり分かるのです。だから長岡もきっと川で新潟と行き来していたのです。

それで、ついでにもう一言言って、今度は豊口先生からやってもらいますが、私は長岡へ来ましたときに、長岡の私を知っている皆さんが歓迎会をしてくれました。長岡で歓迎会をしてくれまして、10人くらいいたと思うのだけれども、かなり酔っぱらってきたらお前は新

発田で裏切り者だとやられまして、歓迎会をやっておきながら裏切り者だ、何だというので、喧嘩になった覚えがありました。ところがその新発田藩は、長岡藩が新潟を押さえていたから、長岡藩からはさんざんいじめられているのですね。長岡ががっちり新潟の港を押さえていましたから、それで長岡はかなり船で、それこそ鉄砲でも何でも持って来れたのではないのでしょうか。ご親藩ですし、牧野の殿様。そういうようなこともあって、この信濃川というのは特に長岡、この上までもずっと行ったでしょうな、信濃川はとても大きな役割をさせていただろうと、初めて信濃川のことを言いますけれども、思います。それまでは、上越線ができるというのは新しいので、それまではずっと信越線ですね。それから酒屋の杜氏さん達が出稼ぎする、遠くへ行くというのは、「信州に行った」、「上州に行った」、「信州へ行った」のではなくて、信州周りだったのだらうと思うのです。碓氷峠を越えているのですね。それで、寺泊の野積の杜氏さん達は遠くに行くことを鱈場へ行くと言います。鱈は遠い所にいるのです。こんな小さな鱈はその辺、佐渡にもいますけれども、大きな鱈は深い所なので、遠い所へいるのですね。だから遠くへ行くことを「鱈場へ行く」と言うのです。こちらは出稼ぎへ行くのを「上州へ行く」という言い方をしたのです。信州を回っているのですね。それは考えてみれば、昔は田んぼの仕事が終わるのは10月の終わりごろではなかったでしょうか。刈ってきてそれからこの稲を米にしてですから、そうなったはずです。そうすると、もう清水峠は越えられなかったのですね、雪が降って。そのころに杜氏さん達は出稼ぎに行ったのだらうと思います、明治の終わりごろから。

そのようなところで、先生、どうぞよろしく。

(豊 口) : ありがとうございます。いろいろ歴史的な面白いお話も随分伺いました。それで、この時間帯の中で、私たちは信濃川をもう一度考えてみななければいけないと思います。信濃川がお酒やお米に貢献してきた歴史というのは非常に大きなものだらうと思います。私もこちらへ来てなるほどと思ったのですけれども、明治元年というのは新潟県が一番人口が多かった、日本では。それほど人が住んで豊かな生活をしていた。代表的な舟運業というのは信濃川で行われていて、しかも長岡で大きい船から小さい船に荷物を置き換えて、そこから船に綱を付けて土手を歩いて引っ張って昇ってきた。ですから、この信濃川というのはいかに新潟県の人達の生活を支えてきたかということはよく分かるのですね。そこでいい米もできるようになった。

長岡へ来て初めて私は火焰土器というのを見たのです。それまでは教科書で見えていたが、あの火焰土器の本物を見たときに、これは火焰じゃないなと思ったのです。違うと。作った人の情念のようなものががんと胸に入ってきました。それから少し長岡の周辺、信濃川のことをいろいろ伺いますと、先ほど嶋さんがおっしゃったように東山から西山までの間が全部信濃川だった時代がある。八岐大蛇が流れて来るというのは、あれは背中に樹木を背負っていますから、要するに鉄砲水ですよね。それがとにかく人々を苦しめた。6月ころに洪水になって“ばっ”と水が流れてくる。今から四、五千年前ですから、それは大変な状態だったと思います。そこへ風が吹き、波が立ち、渦を巻いている。そこにいた人達は東山、

西山、特に西山の方に土器が出ているのですけれども、天を仰いで、神よ助けたまえと。なぜこんなに我々を苦しめるのかと。何とか洪水を鎮めてくれないかということで祈ったのです。祈り続けたけれどもそう簡単には治まらない。そのうちに、神に伝えられる言葉をどこかで見つけなければならぬと。それで、祈り続けているうちにその濁流の渦を、これが神に通じる言葉なのだというように思った。その神と人間を結ぶ共通の言葉として、渦を土器に表現して作った。特に風のひどい日は波頭が飛ぶわけですから、今鶏頭冠などという名前でも呼んでいますけれども、あのころに鶏を飼っていたかどうかは知りませんが、そういう波頭を周りに作って、それで神に捧げた。しかもあの土器には煮炊きをした跡がないのですね。みんな完成品のような状態で地中から出てきている。だからこれは神に祈った祈りの土器なのだろうと、私は素人ですからそう解釈しているわけです。3,000年くらい作り続けた。恐らくあれだけ大きなものですから、成人になったときに、お前ひとつ神に祈りを捧げろというので作らされた。だから同じものはないわけです。しかも非常に精巧なものができてきています。ところが3,000年くらい祈っているうちに、だんだん川もおとなしくなってきました。流れがあるところに集中してきて、土がだんだん堆積してきて、なるほど、我々の祈りは神に通じたのだということで、土器も姿を消していったというのが、どうも本当ではないかと、自分自身で納得して、そうかそうかと思っているわけです。メキシコやインカ、地中海だとかそういうところへ行ってみますと、火を元にして作った土器とかそういうものはないのですね。全部水なのです。中国もS字というのは龍ですから、やはりこれは自分自身としては水紋土器とか信濃川土器と言った方がいいのではないかとと思っているわけです。

そう思っているうちに実は教科書から火焰土器が姿を消しています、今。縄文の代表として出ていた火焰土器が教科書から姿を消した。もう少し歴史的に分析してみる必要があるのではないかというような気がしているわけです。それくらい実は私の人生に信濃川は大きな影響を与えてくれた。もう一度自分達を古代の人達の歴史の世界に引っ張り込んでくれたという、そのパワーがあつた土器にはあるのです。縄文土器というのは、確かに縄文の形があります。ところが、火焰土器と称する土器には縄文の跡はどこにもない。全部手ひねりのこういう水の流れのようなものです。出てきたのは信濃川の周辺だけです。中流から上流にかけての一部です。一番外れが長岡辺りですから、その辺りまでは出ていますがあとは出ていない。ということは、この素人考えもある程度、意味があるのではないかという気がしているわけです。信濃川というのは日本を代表する大河なのですけれども、これをもう一度本当に、日本人として、と言うとオーバーになりますので、新潟県として考えてみる必要があると思っています。

今は自分達の生活がなんとなく信濃川から切れてしまっている。信濃川の中州へ渡って町を見たときに、自分達の町がどういう町であるか。昔の人は自分の町を船から見ているから、ところが今は陸地から川だけみているということで、生活から切れてしまっている。もう一度信濃川の中州へ渡って、信濃川が作り続けてきた、我々の先人が住んでいた町を見直したときに、どういう発想がそこで生まれてくるか。川との結び付きが初めて分かるのでは

ないかという気はしているのです。今でも長岡の長生橋の下を 10,000 匹近い鮭が遡上しているわけです。湧水があって、その湧き水のところに卵を産んでいるわけです。鮭たちの生活がまだ続いている。こういうものをもう一度市民は認識しなくてはならないし、鮭の卵を孵化して川へ流して帰ってくるのを待とうなどと言っているけれども、昔から帰ってきているわけです。そういう鮭たちがもっと楽しく帰ってこられるような川を作るためにはどうしたらいいか。そうすると人間の生活もまた変わってくるだろう。私は東京から長岡へ来まして 12 年経ちましたけれども、そういうことを考えさせてくれたのが信濃川なのです。橋を渡りますね。15 分かかるわけです、1 km ありますから。最初に来たときに、今日みたいに晴れたものですから、これはいいやと思って歩き始めたら突然、天候が変わりまして、べた雪が顔中くっついてどうしようもなくなったことがあるのです。地球が回っているということが分かるのですね。川面に反射する光が変わってきますし、ああ、地球は動いているなという感じがする。それも実感として教えてくれたのです。

風神とか雷神という絵がありますね。これは絵画の中に出てくるわけですが、そこには必ず水が描いてあるのです。風神雷神というのは天の神様ですが、その神たちが水というものと生活を人々の中に見出して与えてくれている。風神雷神の顔を見ると、怖いのですが、実は優しい顔をしているのですね、一見。神だけでも人間とのつながりを感じさせるように描かれている。そして必ずそこに水があるということを改めて感じています。そこからもやはりあれは火焰土器じゃないなという認識を強くしているのですが、どうでしょう。

(嶋) : それは分かりませんが、そのころの人達にあれは水か火かと聞かなければ分からない話です。

それで、私は先ほど渋海川の話が出たときに、酒との関わりといわれると少し面倒だったのですが、渋海川というのは大変暴れる川で、私はこの間聞いたのですが、新潟大学の大熊先生に、ヒューストンのようなあんな台風が来れば、あれはハリケーンというのですね、同じことですが、ああいうものが温暖化でだんだん大きくなったり集中豪雨がひどくなったりということは世界的だそうなので、あれはどうだったと言ったら、大分この間の大雨のときに堤防が傷んだそうです。大熊先生は、あと 50mm 降っていれば切れているねと言う。それで、あんなふうになっても大丈夫なのか、何とかならないのかという話をしたところ、いや、だめだ。おっかないから逃げた方がいいのだという話をして笑われたのですが、切れてもいようにしておかなければいけないのだという話で、それは先生の河川工学の方から言えば、切れても人が死なないような、人が死ぬのが一番困るわけですから、そうしておかなければならないという話をされながら、先生、だけれども調べてくれと。やはりまずはその暴れ川が暴れないように、信濃川は大丈夫なのですかと言ったら、大河津分水、寺泊の野積に行くあれを倍くらいにしないと、本当に大丈夫だとは言えないのだそうです。本当はそういうプランがあったのだけれども、あれは途中でやめたのだということだそうです、歴史的には。へえと思いました。それほど大変なのだそうです。だから本当に信濃川はそういう点で危な

くないように、まずはきちんとしてもらわなければいけないということ。

今鮭の話が出ましたので。村上の人達は鮭のことを「ぼや」というのですね。「いよぼや会館」というのは、鮭の坊やのことなのです。村上もそうだし、山北に行ってもやはり「ぼや」だそうです、鮭が。皆さんのところは「ぼや」達は帰ってきますか。私のところは子供が二人、孫もみんな東京にいますけれども、大抵の家が「ぼや」は都会へ行って帰ってこないのです。なぜ帰ってこないかという、働くところがないからみんな出て行ったのです。今度はなかなか帰ってこない。ところが鮭は戻ってくるのです、ちゃんと。渋海川も昔はたくさん戻ってきていたそうです。今も戻っているのだそうです。食べたと言うと漁業権がないので具合が悪いので、みんなこうやっているといます。チャックしているという話で、食べた人もいるのではないのでしょうか。これは一人でそこらでどこかで生むから帰ってくるわけですね。小国のあの辺から先はあまり行けないだろうと思うので、あの辺までの間に、多分。それは長岡の殿様の牧野さんに聞きますと、あの方は水産庁出ですから、水産庁で鮭の方の係をやられたことがあるそうでありまして、漁業権というのは何年かで見直すということがあったそうです。今は魚釣りをしてはいけないのです。貝を捕るのはいいそうです。貝を捕るのはいいのだけれども、魚はとってはいけないというのがこの渋海、越路町の人達はだめなわけです。ところが実績を積んでいけば何年かすれば、実績を積んでいくというのは、子供を買ってきて放して、何年かやっていると見直しのときにとってもいいよというように変わると。それから長岡の方は漁協があるのだけれども、そんな鮭をとって食べている人はいないのです。鮭を捕る技術を持った方々も次第におられなくなっていると聞いています。そうすると、私はただここまで上がってくる鮭はあまり美味くないと思うのです。だから金にはならないと思います。銭金の問題ではなくて、皆さんのところのぼや達が帰ってくるために、これはそういうことを子供たちの胸に焼き付けておいてもらうためには、鮭を捕るといのは大変いいことではないかと、そういう運動を起こすことが大事ではないかと考えています。

ただ、鮭は、あんなものまずくてだめだとか、あんなもの安いじゃないかということではないと思うのです。元々將軍様のところへ鮭を献上していたのは長岡藩と新発田藩なのです。この間博物館に行ったら分かりましたけれども、しかもとても早いものを届けた。殿様に献上して將軍様にも届けたということになっているようです。そういうことを聞くに付けても、そういうとらえ方も大事ではないかと今思っているところです。

(豊 口) : 今非常に重要なこととお話しいただけたと思うのですけれども、やはり川というのは人との生活が繋がっているわけです。よくいろいろな方もおっしゃっていますけれども、川が地球につながっていることが必要なのだ。側溝を造ったり、人工的に手を加えていくと、地球と離れて、地球と一緒に川が生きていない。川は地球にくっついて一緒に人々の生活と密接な関係があるような状態であると始めて川は生きている。そうすると魚も帰ってくる。周辺に木がちゃんと植わっていて、栄養のあるものが川に流れ込んでいくと、それを魚が食べたりカニが食べたり水中生物が食べたりする。これは地球とつながっている証拠なのです。

ですからホテルがいなくなったのは地球とつながらないような川を造ってしまったためにホテルは生きていけなくなった。この母なる大河信濃川も、我々としては地球につながって一緒に生きている川なのだとということをもう一度認識しておく必要があるのではないかと思いますね。

今日は国交省の方がお見えになっておられますけれども、信濃川は千曲川から始まって、甲武信ヶ岳の上から水が流れてくる。あの甲武信ヶ岳に行きますと、水がとうとうと流れているわけです。この水がまたおいしいわけです。それがやがて千曲川を流れてきて信濃川に入ってくる。この間ご厚意でヘリコプターで下から上まで全部、6時間くらいかかって見せていただいたのですが、あの甲武信ヶ岳の周りの紅葉というのは、目が飛び出るくらいきれいなわけです。山の斜面が両側別れていますけれども、両側で色の発色が違っている。これは自然現象だと思います。しかも下から雲がわき上がってくるような状態で紅葉がぐっと目に迫ってくる。その中を源流からの水が流れている、それは見えませんでしたけれども、流れているわけです。千曲川というのはあまりくねくねしていないのです。信濃川の方がくねくねしているのです。名前が逆かなと思いつつ見ていたのですが、この大地を流れてきているわけです。恐らくこれから将来は、日本で一番大きな川、しかもあらゆる私たちの先祖が作ってきた文明とか文化を作り上げてきた川が、もう一度地球にくっついている川として生き返っていくことが必要なのだろうと思います。そうしますと、水の汚れはなくなる。下水ですとそのまま流れてしまいますけれども、地球にくっついている場合は水が自然にきれいになっていく。昔は200m流れたら飲めるのだとよく言われていましたけれども、そういう時代がこの信濃川で蘇ってくる可能性もあるのではないかという気がしたのです。

生命の水であるということはお酒です。是非ともこの生命の水とお酒とをうまく結び付けて、これぞ新潟の酒だと、世界一の酒だということを我々の子孫にも伝えたいし、それは先人に対する一つの我々のお礼だと思うのです。そういう気がしているのですが。

(嶋) : 先ほど少し言いかけて止めましたけれども、今日森市長さんがおいでになって、長岡市が28万と言っておられました。何せ新潟市と寺泊でくっつくのです。寺泊まで長岡市だから、新潟市はちょうど角田山の裏あたりで、新潟市と長岡市はくっつくことになります。それくらい新潟市も大きくなるのです。そこで、新潟では、これは県が言っているのか新潟市長が言っているのか分からないのですけれども、食、食べ物が美味いと。それから花もいと。白根や新津の花の話ですね。食だ花だと言っているのです。そして美味しいものを食べに来てくれ、花を見に来てくれというようなことで、どうだろうというようなことがやたらと出ています。だけれども、私はそれでいいのかなと思うのです。そういうシンポジウムなどをやりながら美味しい食を作るJAの人が入っていないし、花を作る組合の人も入っていないのです。その人たちはみんなどう言っているかといえば、百姓を辞めたがったりしているのです、作る人達が。これはこちらでもそうだと思います。魚が美味しいと言うけれども、あれは日本海の魚は努力して美味しくしたのではなくて、最初から美味しいのです。新潟県の米は不味かったものを一生懸命やって美味しくなったのです。日本海の魚は最初から美味しいのです。とこ

ろが、その最初から美味しい魚すら、捕る人達は一番高齢化しているでしょう。もうどうにもならなくなっています。それで、本当に養殖でなければ、あるいは、そうでなければ大きい船で外国から青い目の魚を持ってこなければならなくなっているわけです。そういうことを考えると、何を考えているのだろうと思うのです。それこそ豊口先生のデザインの出番ではないかという気が私はするのです。

つまり、この間青森に行ってきたお話をしましたけれども、行ってきて本当に感動したのは、青森の少し外れた所なのです。田舎館村という村がありました。そこに、人口8,000人だそうですが、8,000人の村にちゃんと学芸員による立派な博物館がありました。この倍くらいの広い所を掘ったら出てきたそうではありますが、バイパスを造ろうと思ったら出てきたと。2,000年前の水田の跡が出てきたと。九州の方は2,300年前くらいから米が来ていたということは分かっていますが、青森はまだ縄文時代、鉄はないのですね。そのころにはもう九州には入っているのです。ところが、そういうところで働いた人達の大人の足跡、子供の足跡がぺたぺたくついています。それが出ていました。大変感動的でありました。日本に入ってきたものがわずかに数百年の間で、ちょうど向こうは2,000年くらいだといっています。弘前大学の先生が言っておられましたけれども、調べたらそのくらいだと。今東北は相変わらず少しおかしければ冷害になります。そのころに取れたり取れなかったりしたのだろうと思いますけれども、あの時代の人達が頑張った。そういうものを見て、酒の歴史は分からないものですから、米の歴史を見て、そのころに溯るなというようなことを思いながら来たのであります。

そうすると、こういうものを少し勉強して、今日の信濃川の問題などもそうだと思うのですけれども、新潟県にとって信濃川は何であるか。向こうの山脈を崩してどんどん田んぼを作って、これは本当にみんなが、都会の人達は特に分からないと思います。というのは、一度新幹線ですと、清水トンネルを通過して湯沢からこちらへ出てきます。そうしたら、私はこちら側にいた4人ばかりの若い女性の皆さんが、いわゆるギャルというものがいて、湯沢を出て大和町辺りから浦佐、その辺りから出てくるとずっと眺望が開けますね。そこで三、四人が声を上げて、自然はいいわねと言っているわけです。ところが、彼女たちが見ていいわねと言ったのは田んぼなのです。小千谷からこちらの方、ずっとこの辺が見えるわけです。ずっと広がっています。そうすると、それは本当に自然だろうかという気がするのです。本当に川原のようになってのたうっていたわけでしょう、信濃川は。それを営々として石ころを取ったりして田んぼを作ってきたのです。この大平野、外国から比べたら狭いと言えども、越後の平野はみんなそうやって作ってきたわけです。ブルドーザーなどはないときです。

そうすると、このごろ中国では万里の長城の煉瓦を盗むのが流行っているのだそうで、じきになくなるだろうという話です。随分遠くの方なので盗んでも分からないです、それは。そういう話があります。ところが万里の長城はすごいと思うのです。ところが、水田というのは大変文化的な構築物、営々として先祖が作ってきたものなのです。それがあまりにも簡

単に放棄されたりしているということを、もっと本気で考えなければならないのではないかと。新潟県は元々何だったのだろう、長岡は何だったのだろう、俺は一体何なのだと。これは訳しようがなく、先生に適当に訳してもらおうとどうなるのでしょうか。アイデンティティという言葉は訳しようにも分からない。どうもそうらしいのですが、それをしっかり考え直さないとおかしいと。それを考えた上での二十何万都市だか80万都市のデザインというのはしっかり考えた上で進めてもらわないと、めちゃくちゃになるのではないかと思うのです。みんな東京の真似をしてみたりというところが、今日本中そうになっている。特に、この間小泉さんが大変なことを言っていましたね。戦う農業をやればいいのだと。美味ければ買ってくれると。何をばかなことを言っているのかと。本当にその辺りが分かっていない。分かっていない人達が調子のいいことを言って、それをみんながあまり刃向かわないものだから、やれると思っているところに日本の怖さが今あるように思っています。

こういう辺りで大体私は止めようかと思っているのですが。

(豊 口) : ディテールに入っていきますといろいろ問題も出てくるのですが、ここで、せっかくですから、会場から何かご質問がありましたらお受けしたいと思います。いかがでしょうか。

はい、お願いします。お名前をお聞かせください。

(尾 崎) : ありがとうございます。非常に楽しくというか興味深く拝聴させていただいたのですが、私も人並み以上にお酒が好きで、「き」が付くくらい足をそちらに少しばかり滑らせてみたりしてまた戻ってきました。

いわゆるお神酒ですね、神の酒と書きます。それから御酒と書いて「みき」と。沖縄に行きますと、何と言いましたでしょうか。

(嶋) : 沖縄では、御酒と書いて「うさき」というのです。

(会 場) : 「うさき」といいますね。それで、神ですよ。カムイというアイヌ語がありますね。カムイというのは神様ですよ。その辺に私は非常に興味があるのですけれども、向こうに行きますといろいろな伝説があるのです。コロポックルだとかいろいろなものがあります。それで、神、それは私はやはり語源的には嚙むという、咀嚼するということに何かあるのではないかと。ですから、酒というのは一つ間違うとそれを割くということになると。ですから、お酒を飲むと私はどちらかという陽気になる方なのですが、中には泣き上戸があったり喧嘩をふっかけたりする、暴れる者もいます。ですからお酒というのは心を通わすということもあるし、あるいは一つ間違うと気を違えるということもありますので、割くという、だから非常に恐ろしいものだと。しかし私はその恐ろしいものが大好きでして、そのようなことで。質問とも何ともあれですが、皆さん方のお話を伺いながらそのようなことを考えていました。

上越の尾崎といいます。どうもありがとうございました。

(嶋) : 一つ面白いお話をします。酒は神様ですね。そうすると、日本の国は多神教で神様がいっぱいいるわけです。喧嘩の神様だの何だのとみんないろいろいるわけです。そうすると、酔っぱらうのはどのように考えたかということ、まず酒を飲めば、不思議なのですが、偉大な力を

持っている神様がいつもお上がりになる酒ですから我々が飲めばかーっと暖かくなってくるし、酔います。そうすると、日ごろ気の小さい者が大きいことを言い出したり、まじめな人がスケベになったりするわけです。そうすると、それは神が乗り移ったと考えればいいわけです。そうすると、あいつはスケベな神様が乗り移ったのだとなりますから、日本人ほど酔っぱらっても文句を言われない国はないのだそうではありますが、神が乗り移ったのだから、酒を飲んだときのことはあまり言うなよと言いませんか。そうすると、それはあいつが悪いのではなくて乗り移った神様が悪いのだと。喧嘩の神様だとか、泣き上戸というのは泣く神様が乗り移ったと。そういう考え方をしているのではないのでしょうか。だからあまり悪い神様に乗り移られないような飲み方をしないとだめなのですね。

(豊 口) : 今日のお話の、オチではありませんけれども、結論が出たような気がします。私たちにとって、やはり宝物ですから、新潟県のお酒というものは。そしてお酒を造ってくれているお米も宝物ですし、そして信濃川の水も宝物だと。この先輩ないしは神様が与えてくれたこの宝物をこれからも大切にして、素晴らしい新潟のお米とお酒と、そして日本で一番大きな大河、信濃川を誇りにして、明日をまた期待しながら生活をしていきたいと思っております。

今日はどうもありがとうございました。

(司 会) : 嶋先生、そして豊口先生、本当にありがとうございました。皆様、お二人に盛大な拍手をお願いいたします。

大変楽しいお話だったと思います。この師走の12月というのはなにかとお酒を飲む機会も多いかと思えます。今日のお二方のお話をまた思い出しながら、おいしいお酒、そして母なる川、信濃川に思いを寄せて、素敵な時間を持ちたいものです。以上をもちまして、我ら信濃川を愛する信濃川自由大学第3回講座を修了いたします。

本日は、長時間にわたりご参加いただきまして、誠にありがとうございました。お帰りの際にはお忘れ物のないようお気を付けください。また、会場を出られる際は、混雑いたしますので、皆様どうぞお足元にお気を付けくださいませ。本日は、階段が使用できませんので、エレベーターをお使いいただくことになります。お手間をおかけしますが、エレベーターの方は15人乗りとなっております。皆様に譲り合いながら、気を付けて階下の方にお降りくださいませ。また、アンケートの方は受付の方には是非お出しいただきたいと思えます。ご協力をお願いいたします。

本日は、ご来場いただきまして、誠にありがとうございました。