

日本の野鳥シリーズ

絵の中のマガモ

技術営業部 佐藤 弘

絵は解らない。解ろうと思わず作者の意図するところを何か少しでも感じ取ればそれでよい、と知人は言う。そう言われても作者が何に感動し何を伝えたいのかまるで感知できないのだから、私はつくづく絵心のない鈍感な男だと思う。

以前暇つぶしに二万点の作品から選りすぐったという**中国現代美術展**に行った。若い方なら「ウッソーこれが絵？デジカメ写真の大伸ばしじゃん」とでも言いそうな、写実作品ばかりの中で一枚の絵に注目した。青年男女のペアとマガモの番いが描かれていて、そのカモに思わずつぶやいてしまった「ウッソー」。その飛行姿勢を時計の文字盤で表わせば、頭が9時尾は3時なのに、脚を5時の方向にだらしなくブラ下げている。

飛行中の脚は後方にピンと伸ばすか折り曲げて腹部の羽毛の中に隠すなど、エネルギーを浪費しない様に空気抵抗が最小になる姿勢をとるのが当たり前だ。前者は足の長いツル・サギやミズカキを持つカモメ・ハクチョウ・カモ類等だし、後者はカラスを含むスズメ目の小鳥等がそうだ。飛行機だって燃料を無駄にしないように離陸後すぐに車輪を収納する。

脚をブラ下げた何とも締まらない飛び方をするヤツなんておったかと、図鑑をめくるとクイナ類がいた。こんな格好でフワフワと越冬地の東南アジアまで往復したら、たちまちタカ類に**大歓迎**されて命が幾つあっても足りないから、夜行性のクイナらしく夜間飛行でゆったりと渡るのだろうと想像する。

さて、マガモの脚に更に驚いたのは赤ではなく黄色で描かれている上に、なんとミズカキが無い。はて、どこかで見た様な...何の事はないニワトリの脚だ。いくら広大な中国だからといってこんなカモが実在する訳がない。満足な鳥類図鑑も刊行されていないと聞く国の、鳥に疎い作者のでっち上げた。テレビ番組「なんでも鑑定団」日本画専門の安河内女史は、鳥の絵の真贋は脚を見れば分かるかと解説なさる。実物を知らず適当にごまかす贋作者の手抜きをプロは見抜く訳か。納得！

カモ類の中で厳冬期のマガモはとりわけ旨く、ブランド牛並みの扱いだという。どうりで私のところにまで廻って来ない。

話はまったく変わりますが、昨年の終わりに大和郡山で宿泊する機会がありました。一緒に行った当社の社員と夕食にでかけ、近鉄筒井駅の前をウロウロしてどのお店に入ろうかなーと迷っていたとき、ふと目にとまったお店に入りました。カウンター席と奥に小上がりのある、それほど大きくないお店でした。そこで勧められたコースを頼み、地元のお酒を飲みながら気さくで優しい店主さんと愉しくお話をし、料理をいただいたのですが、決して派手ではないけれど旬の食材を上手に活かした料理がとても美味しかったです。最後は鍋が出て、仕上げの雑炊に大満足して帰路につきました。ちなみにお店の名前は「しぐれ」実は初孫さんのお名前をお店の名前にしたのだそうです。価格はリーズナブルですが、食材にこだわりを持つ、素敵なお店でした。

なんだか年初からちよつと固い？話になってしまいました。(汗)
先の見通しがきかない中で、信念を持って進んでいるのになかなか成果が上がらず、挫けてしまいそうになるとき、心の支えとなり、再び進んで行く勇気を与えてくれるもの・・・それがこの四字熟語や格言であったり、あるいは歴史上の人物であったりします。もしくは身近な存在がかけてくれた言葉であるかもしれないね。ちなみに私は苦しい時に思い浮かべる言葉は「明けな夜は無い」どんなに辛くても苦しくても、必ず解決する時がある。そしてもう一つは「自らが源」周りで起きていることは自分が招いたことである、ということ。他の人が源であれば変えようがない、でも自分が源であるならば自分が変われば済むことだ。こんなふうな思っただけで済みました。もちろんそんなことで全てが解決するかとさえ、そうはいかないこともあると思います。けれど、少なくとも後ろ向きになりそうなのを前に向かせることだけは出来ると思います。

さて、今年の三カ月カレンダーのお題は「座右の銘にしたい四字熟語」シリーズです。(ちよつと固いですが・・・)みなさまにもきつと座右の銘としてほしい言葉や格言などがありかと思えます。先の見通しがきかない中で、信念を持って進んでいるのになかなか成果が上がらず、挫けてしまいそうになるとき、心の支えとなり、再び進んで行く勇気を与えてくれるもの・・・それがこの四字熟語や格言であったり、あるいは歴史上の人物であったりします。もしくは身近な存在がかけてくれた言葉であるかもしれないね。ちなみに私は苦しい時に思い浮かべる言葉は「明けな夜は無い」どんなに辛くても苦しくても、必ず解決する時がある。そしてもう一つは「自らが源」周りで起きていることは自分が招いたことである、ということ。他の人が源であれば変えようがない、でも自分が源であるならば自分が変われば済むことだ。こんなふうな思っただけで済みました。もちろんそんなことで全てが解決するかとさえ、そうはいかないこともあると思います。けれど、少なくとも後ろ向きになりそうなのを前に向かせることだけは出来ると思います。

みなさま、良いお正月をお迎えでしょうか？昨年引き続き本年もご愛顧いただきありがとうございます。宜しくお願い申し上げます！

新春を寿ぎ、謹んで新年のお慶びを申し上げます



お安否様々々口位 元気通信 むけ

酒蔵さんとの長ーいおつきあい

第 27 話

取締役会長 大辻 英郎

2010年11月19日発行の醸界タイムスに奈良県の梅乃宿酒造株式会社吉田社長さんの講演記事が載っていた。心に留めるために4~5回読ませていただいた。

「小さな苦しみは愚痴を生む。大きな苦しみは智慧を生む」と言う箴言が最初に目に飛び込んできた。その後「1割、2割の値引き交渉には5割の値引きを受けよ」と松下幸之助先生の言葉があり更に「世の流れに順ずべし」そして小さな虫の目線でなく、鳥の目線、更に「魚の目線」で潮の流れや海の深いところの動きをみる。所謂世の中の、これからの動こうとしていることを予知し感じる事が大切と締められておられた。誠に深い洞察の全文に教えを戴いた。

そのような視点で考えてみると独自の技術で、独自の商品を作り、独自の販売方法で商売をしてゆくことが大切であるようだ。価格の競争は一番の下。大は大、小は小で商売のやりかたが違うのは当然で、大きいから安心と猶うことはない、大きな市場を狙う小企業もでてくる訳で何をすればよいか深い洞察力で、自身の会社を考え直してみたい。瞑想が大事かも、実行ができるか、スポーツ選手のごとく勝ち続ける信念をも。

次号につづく

右を向いても左を見ても……

世の中不景気で経済的なせいばかりでなく、根本的に変わった。寿司屋やスナックから日本酒のお客が、家庭では日本酒を晩酌する人が少なくなってきた。日本の社会構造の変化に伴い、人々の伝統的な嗜好も激変してしまっただけでなく、家庭の秩序が家長的だった頃（父親（男性）の権威と日本酒が二重写しとして、家中の中央に位していた。核家族になり、家庭の崩壊ともいわれる昨今では、中心を失って、ライフスタイルが一挙に多様化した。何でもありの様相となった。もちろん食生活も例外ではない。翻って、多様性に富んだ社会は、民主主義の根幹であるといわれる。一つに収斂しない不偏不党の社会が、健全だといわれる。その点、時代に逆行していたかも知れないが、最近まで酒屋は一応みな酒屋らしい体裁を全うしてきたが、その時代も終焉しつつある。いやまの風景も様変わりし、その賑わい（機能）も終焉しつつある。すべてが規制緩和の時代である。それによって一時は強者があたりを風靡しても、その強者もやがて敗者として終焉する。万物流転、盛者必衰の理のとおりである。あたり一面一草も生えぬ状態にして、荒廃だけを残してみな消えてゆく。あらゆる業界がその浮沈に汲々としている有様。弱者はますます強者を頼り、その強者の足元も危うい。二宮尊徳は経済と道徳を同等に重んじたが、しかし衣食足りて礼節を知るで、どちらかといえれば経済の充足が第一だろう。清貧に甘んじるといだけれど、それは己一人ならばの論理である。親子、孫、社員という、枝葉の関係を健全に保つには、根っ子の養分（経済）が途切れることなく循環しなければ、木は枯死してしまう。寿司屋に日本酒のお客が少なくなった話から三段、四段論法と、論旨不明ともなってしまうが、とにかく日本の景色は今確実に夕開である。果たして日はまた昇るであろうか。

日本酒業界も私の知る限り現在が最悪状態である。この先もなお……。あなたはどのような状態ですか。

平成二十二年三月

株式会社 マスカガミ 会長

(株)マスカガミ会長寄稿のエッセイを掲載いたします

ちょっと豆知識 その7 皆様、新年明けましておめでとうございます。

2010年7月号でご紹介させていただきました「滑りにくい長靴」につきましては、大変な反響をいただき、改めて感謝申し上げます。10月半ばからはメーカーが欠品を起こし、ご注文をいただきました多くの皆様にご迷惑をお掛けしましたことを誌面をお借りして改めてお詫び申し上げます。

さて、これまで小欄においては、ちょっとした宣伝を期待して弊社取扱い品のご紹介をして参りましたが、今回はちょっと趣を変え、ここ数年来どうしても言いたかったことを申し述べさせていただきますと思います。

それは「酒質」という語の使い方について。

私が酒造りを教わった先生は、現在、新潟県内で小さな村の首長をされておりますが、私が駆け出しの頃、彼から、「酒質」と「品質」の違いについての講義を受けました。曰く、「酒質」とは酒の性質、すなわち Character のことで、本来優劣をつけることは出来ないものである。「甘口」と「辛口」は好みはありこそすれ、優劣はつけられないことから分かるだろう。一方、品質とは Quality のことで、こちらは基本的に優劣をつけることが可能である。「過熟」よりは「適熟」が好ましいのが明らかのように。昨今（1997年当時）『酒質の向上』などと酒造技術者が言っているのは用語の使い方として適切でなく、そうした輩の何んと増えてきたことよ…。

私自身はこの教えを頑なに守り、「酒質」と「品質」は厳として区別して用いてきたつもりでいます。

私がこの欄で、このタイミングで何故このことを取り上げたのかというと、「酒質」という語を、「酒（の品）質」として用いている酒造関係者が、以前にも増して増えて来ているように感じるから、もっと言うと、「酒質」という語が本来持っている素晴らしい意味が失われていきはしないか、と危惧するからです。漢字二文字で「酒質」という語が語らんとする、その内容の如何に簡潔明瞭なこと。

言葉も時代とともに変わっていくものなのかも知れませんが、先人が創りだしてくれた素晴らしい言葉、そしてその用法は、しっかり守り伝えていきたい、と私は考えています。

文責：技術営業部 成田 護