

どぶろくで、滋賀をつなげる

ハッピー太郎醸造所 池島 幸太郎さん

酒蔵を辞め、ひとりで小さな店を構えて8年。

“売れない糀屋”が挑んだ、人や自然を思うどぶろくづくり。

そのまま食べてもおいしい糀

2021年に長浜市の中心地に誕生した商業文化施設「湖のスコール」。アパレルや生活雑貨のショップ、ギャラリー、喫茶室などが並ぶ洗練された空間の一角に、「ハッピー太郎醸造所」はある。主宰の池島幸太郎さんは、この場所ですさまざまな発酵食品をつくっている。

なかでも池島さんが今力を入れているのは、米と水、そして糀を発酵させてつくる「どぶろく」の醸造だ。日本酒の原点とも言われ、とろっとした口当たりと、お米の甘みや旨みを強く感じられるのが魅力だが、清酒に比べると嗜む人はまだまだ少ない。そこでハッピー太郎醸造所では、古典的などぶろくのイメージを覆す斬新かつクリエイティブな商品づくりに取り組んできた。しっかりとした旨味がありつつも爽やかな味わいは、今や全国にファンを生み出している。その背景にあるのは、池島さんの米糀屋としての経験。素材選びや糀のつくり方ひとつにも、こだわりが詰まっている。

によって、作物の育ち方や味が変わるように、糀の土台となる米選びはとても重要なんです」

ハッピー太郎醸造所では、「池内農園」(東近江市)、「SHIBATA GROUND MISO」(長浜市)、「むすびグリーンファーム」(彦根市)という滋賀県内の3つの生産者から米を直接購入。糀づくりではそれぞれの米の特徴が活きるように、混ぜる麹菌の種類と割合を変える。使用する水は、霊山・伊吹山から流れるカルシウムたっぷりの硬水だ。

池島さんが目指すのは、「完熟の糀」。適度な室温・湿度を保ちやすい木造の糀室で見守りながら、のびのびと育む。

「一般的に糀は、酒用とみそ・甘酒用で異なりますが、うちのどぶろくはお酒でありながら後者のつくり方を用いています。基本的に醪を絞ることが前提の日本酒と違って、みそや甘酒は濾さずにまるごと食べるものですから、糀そのもののおいしさが重要です。いかに芳醇で、やわらかい甘みがあるか。どぶろくも同様に、絞らずにどろどろの状態で飲むもので、そのまま食べてもおいしい完熟の糀であることがとても大事なんですよね」

自分の正しさより、
大事なもの

研究を重ねながら、枠にとらわれないどぶろくづくりに取り組む池島さんだが、かつては自分の中の「こうあるべき」というこだわりやルールに縛られていたそうだ。

たまたまテレビで見た能登杜氏の姿にあこがれを抱き、大学卒業後から12年間、日本酒の世界に身を置いた池島さん。島根と滋賀の3つの酒蔵で働いたのち、2017年に独立。彦根市で小さな米糀屋を始めたものの売上は思うように上がらず、苦しい日々を過ごした。しかし、試行錯誤するなかでさまざまな人と出会い、池島さんの考えに変化が生まれていった。そのきっかけのひとつが、「ひこねで朝市」(彦根市・毎月第3日曜日開催)などのマルシェへの出店だ。

「糀を買ってくださるのは、家族や自分の健康のために、自然由来の調味料や甘酒を手づくりしたいという方がほとんど。日本酒蔵に勤務していた頃とは客層がまったく違うことに、まず驚くわけです。そんな方たちに求められる糀を模索するなかで、僕の中で変わったのが糀菌に対する考え方でした。」



もともと糀菌は『麹菌』と呼ばれる、いわゆるカビのような緑色。一方で、色をつくる遺伝子を欠損させた白い菌も出ていて、今はほとんどの糀がこちらでつくられています。それまでの僕は、とにかく本物であることが正義で、人為的に手を加えた白い糀菌は偽物だと思っていました。

でもそれぞれの菌からつくった糀を両方用意してみると、お母さんたちは圧倒的に後者の白い方を選ぶんです。色だけでなく、香りもプレーンなので料理に使いやすいからと。つまり皆さんにとって一番重要なのは、本物であるかよりも、お子さんがちゃんと食べてくれることだった。そこで、僕の正義は正義ではないと気づいたんですよね。これは、ひとつの転換期だったと思います」

「命の成り立ちは少し違っても、それぞれに必要なとされる場所がある」。その気づきは、自分自身のものづくりの幅を広げてくれるきっかけになったという。

その後、独立以来続けていた発酵にまつわる積極的な発信が「湖のスコレ」プロデューサーの目に止まり、念願だったどぶろく醸造への挑戦が決まる。それでも、受け手の気持ちやニーズに寄り添うことを第一に考え

トな形を探りながら使っています。でもじつは、そういう素材をどぶろくに入れた直後はバラバラで、おいしくなりそうな気配がしないんですよ。

それが、3日くらい低温で発酵させていくと、酵素の作用で調和してだんだんとひとつの塊になっていくんです。異なるものの境界線を溶かし合い、調和する糀の力こそが、発酵の醍醐味なのかなと僕は思うんですよ」

副原料を含め、どぶろくに使われる素材は、どれも池島さんが信頼する農家さん、生産者さんが丹精込めてつくったものたち。普段関わっている方たちも含め、滋賀県は琵琶湖があるがゆえに環境に配慮した農家さんが多いと池島さんは言う。

「滋賀ではすべての水が琵琶湖に集まります。それゆえに、農家さんをはじめ、ここで暮らす我々は琵琶湖を守るために超えてはいけないラインの前で、上手く踏みとどまりながら生きていかなければなりません」。

滋賀県人って、滋賀県自体の形は書けなくても、琵琶湖の形はなんとなく書けるんですよ。それは、みんなが琵琶湖を見てるから。圧倒的なシンボルであり、決して無視できない存在なんですよ。この自然に恵ま

る姿勢は変わらない。こだわらべき部分を取捨選択してきた。

醗に果実や薬草などの副原料を入れたどぶろく「something happy」シリーズも、まさに過去の自分ルールをぶち破った商品だ。

「日本酒づくりをしていた頃の僕からすれば、『米に何かを混ぜるのはご法度』ですからね(笑)。副原料を使うことにしたのも、じつは主婦の方々のヒント。彼女たちは、つくった甘酒をお子さんたちにおいしく飲んでもらうためにフルーツを入れたり、ジャンクフード好きのパートナーの健康のために、ニンクやスパイスを効かせた塩糀を料理に使ったりと、自由に工夫をしていました。それは、現代の食卓に糀が存在するために必要な工夫なのだと、彼女たちから気づかせてもらったんです」

調和こそ、発酵の醍醐味

「something happy」シリーズのどぶろくでは、ほかにホップやイチゴ、ホップ、薬草、政所茶など、個性豊かな素材を使用している。

「それぞれの素材を無理やりどぶろくに組み合わせるのではなく、意味のある食材として活かせるように、ベス

れた土地で、思いや価値観を共有できる事業者さんとの出会い、どぶろくや発酵食づくりができるのはすごくありがたいことだなと思います」

「助けたい」、その思いこそが原動力

話を聞いていると、ハッピー太郎醸造所に関わる人たちの姿や人柄が、会ったこともないのにぼんやりと浮かび上がってくる。それはたぶん、池島さんが一人ひとりのストーリーをとっても丁寧に話してくれるから。「この方は面白くて、そういえば……」「彼はすごいんですよ、最近こういうことに挑戦していて……」とエピソードが止まらない。どぶろくのラベルや公式サイトを見ても、商品そのものの紹介以上に、生産者の方たちへのリスペクトと愛が溢れている。

途中、池島さんはグッズとして販売しているトートバッグを見せてくれた。よく見ると、米袋でできている。「米の仕入れ先のひとつであるSHIBATA GROUND MUSICの柴田夫妻と一緒につくっているグッズです。空になった米袋を彼らの農園に返しにくくと、パートナーの智香子さんがトートバッグにして、次の配達のと きにお





米と一緒に柴田くんが醸造所に持つてきてくれるというサイクルです。それを始めたのも、ひとえに農家さんとの関係を深めたかったから。やりとりが増えるぶん、辛い状況や本音も話してくれるようになるし、僕にできることが見つかるかもしれない。ただもののやりとりだけで終わらせちゃダメだと思うんです」

ハッピー太郎醸造所が今日に至るまでにさまざまな人から借りてきた力、そして信頼を、今度は自分が応援すること返したい。この思いは、あるひとつの後悔によってより強固なものとなり、今も池島さんの背中を押し続けている。

「野洲市で20年間、ブルーベリーのオーガニック栽培を続けてきた辻久美子さんが体調を崩されて、苦渋の決断の末に農園を閉じることになり

ました。久美子さんには、マルシェの頃からたくさん助けていただいたのに、辞めると聞いたときに僕は助け舟を出せなかった。

もっと自分の事業が成長していれば、何かできたかもしれない。そういう後悔から、お世話になっている生産者の皆さんが困っているときに、一軒でも二軒でも助けられる事業者になることが、僕の目標になりました。

糀屋の発展系としてのどぶろく醸造をビジネスとして持続可能なものとするためにも、これからは人の育成にも力を入れていきます。よく言うじゃないですか。『遠くへ行きたければ、みんなで行け』って。糀屋という仕事を、しっかり稼ぎながら充実感を全身で感じられる、夢のあるものにしていきたいんですよね」

ハッピー太郎醸造所
〒526-0059
滋賀県長浜市元浜町 13-29 湖のスコレ 内
mail : contact@happytaro.jp
☎ 11:00~18:00 ☎ 火曜(臨時営業/休業あり)
<https://happytaro.jp>