

実験！ マッコリづくり



文・写真 増穂登り窯 太田治孝

2013年12月の富士山。

窯場から車で3分ほどの所に「ギャラリーHAN」があります。HANは、全国的に有名なギャラリーで、遠路はるばるお客さまが集まります。オーナーの関 勇貞子夫妻は、放ったらかしだった古民家を20年以上手間をかけ、好みの自宅に改築しました。自国の韓国から「オンギ」など、韓国の貴重な品々を日本国内に輸入し、



韓国から輸入したオンギは200点以上ある。ギャラリーHANにて。

ギャラリーに展示しています。オンギとは、壺・甕のことです。昔から韓国の生活には欠かせない日常陶器で、サイズは幅、高さ1m以上の大物もあります。主にキムチや塩辛など食材の貯蔵・保存用として使われていました。関さんは、韓国全土からオンギをコレクションし、日本へ運び、横浜からトレーラーで持ち込みました。なかには、100年余り前に制作されたオンギもあります。200点以上あるオンギが一堂に展示されているのは、ここだけでしょう。



叩きの技術がオンギの内側に残る。

韓国釜山市の「オンギの里」にも、これだけのオンギは展示されていません。一見の価値があります。日本への移動中に破損したものもあり、それも展示されています。

韓国では、この貴重なオンギで韓国の酒、「マッコリ」を作っていたと聞きました。そのほか、蒸留器に使用されたものもあり、オンギづくりの技術が韓国で確立されたのは、かなり昔だと考えられます。

こうした話から増穂登り窯では、関さんに相談し、マッコリづくりを実験してみようということになりました。果たして、環境の違い日本でも作れるのでしょうか。材料は、もち米6升、糶2升生イースト少々、山の湧き水20Lです。

仕込みは昨年の12月7日。晴れ。窯場の気温は10度。標高850mの地ですので、朝晩は氷点下になります。

実験！ マッコリづくり



1 もち米を一晚、水に浸す。蒸し籠に移す。



2 約一時間蒸す。



3 もち米に糶を混ぜる。



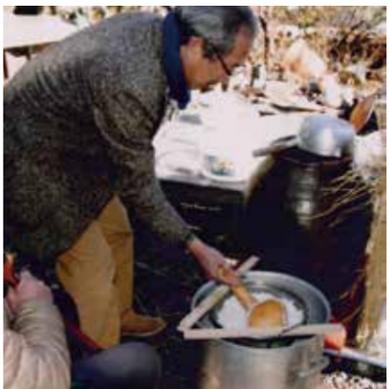
4 3をオンギに入れる。



5 山の湧き水を20L入れる。



6 7日間で充分に発酵する。



7 笊で搾る。



8 マッコリづくりセット。左から笊、タッパー（マッコリのかす入れ）、オンギ壺、アルミ製の鍋。



9 仕込みから7日後。参加メンバーで試飲する。左から関勇さん、筆者、清水佐和子さん。（2013年12月14日撮）



オンギで作られた蒸留器。

もち米は、一晚水に浸します。かなり水を吸い込みますので、たっぷりの水が必要です。

蒸し籠は3升に分けて、約1時間蒸します。少々硬めに蒸します。蒸し上がったもち米を一畳の畳に広げ、これに糶2升を混ぜ合わせオンギに入れます。

そして20Lの山の湧き水と最後に生イーストを入れて攪拌します。これで完成です。ここまで約2時間で終了しました。

日本酒は、日本の環境の中で造られた酒です。富士川町にも旨い日本酒があります。同様に、マッコリ酒は朝鮮半島の環境の中で生まれた酒です。果たして成功するのでしょうか。楽しみです。日陰の工房の隅で静かに1週間眠りに入りました。2〜3日後、発酵状況を確認したところ順調でした。

1000円で新窯焼成参加者募集！
増穂登り窯で、憧れの新窯焼成を体験してみませんか？ 詳細は1065107ページ参照。
開催日 2014年4月下旬
参加費 千円/1名
※窯出し日は、地高平川町の日本酒や観覧会を予定しています。

12月14日午前9時。晴れ。いよいよ笊にマッコリを流し入れます。全体の90%を搾ります。残りの10%ぐらいのもち米を残すとよいと思われれます。さっそく、試飲してみました。舌にピリピリとスパークする感触で、少々酸味があります。甘味はなく素朴な味で、韓国料理だけではなく日本料理にも合いそうな第一印象でした。指導者の関さんは、「手づくりのキムチを食べながらが最高なんだ」と言っています。日本酒の正月料理にも合っていました。

濁りを取るには、紙製のコーヒーフィルターで濾過すると無色透明な酒となります。

増穂登り窯では、4〜5年前から釜山、慶星大学との陶芸作品の交流展、井戸茶碗づくりのワークショップなどで交流しています。今回は食の文化交流でしたが、やきもの文化と共に日韓は一つだとあらためて実感しました。