

どりに着いた。同時に、ビール樽の職人であった小松崎与四郎を呼び寄せ、ウイスキー樽の製造に試行錯誤を重ねる。やがてニッカの樽づくりは小松崎によって確立され、長谷川氏ら数名の職人に受け継がれていく。

小松崎の指導は厳しかった。材料となる原木をはじめ重い道具などを使うため、肉体的にもきつい。何度も「しんどい」と思ったという。途中で辞めていった同僚もいる。

入社2年目のある日、長谷川氏は竹鶴政孝から声をかけられる。「わたしは良いウイスキーをつくる。君たちは良い樽をつくってくれ」。胸にこみあげるものがあった。自分で選んだ道だ、絶対に一人前になると、長谷川青年は強く心に誓った。その決意がなければ、続けられなかっただろうと振り返る。

## 原木のように堅い右腕は樽づくり一筋の勲章

10年、20年…長い歲月「原酒」を守り、琥珀色に熟成させる樽。良い樽づくりの原点は、まずは材料の選別である。

ニッカでは、1970年頃まで北海道産ナラ材の原木を使い、手作業で割り出していた。年輪を正確に読み、ほぼ完璧な木板に仕上げなければ、樽から原酒が漏れだしてしまうこともある。

原木のどの部分を使うか、その基本となるくさびの入れ方を、小松崎からみつりり仕込まれたという。柾目に割らなければ、狂いが生じて漏れの原因になってしまふ。結果的には、貴重な原木を無駄にすることになり、コスト高にもつながる。まず、くさびを入れる部分にチョークで印を付けるのだが、間違えた場合は小松崎の容赦ない怒声が飛ぶ。

くさびを入れると、その部分を10kgもあるハンマーを振り上げて割り出す。体力、筋力を要する作業が続く。小柄な長谷川氏のどこから、それだけのパワーがあふれ出たのか…どんなことをしてもやり抜くと決めた信念の強さをあらためて知る。

「いまでも腕相撲は、若い者に負けないよ」

まるで原木のように堅く引き締まった右腕は、40年以上樽づくり一筋に歩んできた長谷川氏の勲章なのだろう。

## ときには厳しく ときにはおやじのように

いまは、木板は製材されたホワイトオーク材を北米から輸入して使っている。機械化も進み、作業時間はかなり短縮できるようになった。

「原木からの樽づくりを経験しているのは、もう長谷川さんだけ」と、弟子の一人である伊藤孝氏は語る。「どんなに機械化が進んでも、基本的には一人での手作業。長谷川さんに指導してもらえるのは、本当に幸せなことです」

ときには厳しく、ときにはおやじのように親身に、長谷川氏は自分が体得した技、知識のすべてを次世代の職人たちに注ぎ込む。マニュアルはつくれない。弟子たちは師匠から生きた技を学びとるしかない。余市だけではなく仙台、栃木の各工場で、20代から30代の若者たちが日々、職人技を極めようと鍛錬を重ねている。

特に樽づくりの重要な工程である、チャーと呼ばれる内面をバーナーで焼き入れする作業は、蓄えた経験から得られる勘だけが頼りだ。焼きが足りないと木の香りが付きすぎ、焼きすぎると焦げ臭が付く。ブレンダーの指示を受

長谷川 清道／はせがわ きよみち  
1933年、岩内町生まれ。56年、ニッカウイスキーに入社し、実家が桶屋であったことから、すぐに製樽へ配属された。ニッカの初代樽職人・小松崎与四郎から樽づくりの技術、知識を伝授される。60歳で一度定年を迎えたが、請われて復職。03年に退職した後も足繁く工場へ通い、後輩たちの指導にあたりとともに一般向けイベント等で樽づくりの経験を伝えている。



樽のメンテナンス作業。くさびを打ち込み、乾燥させたガマの葉を1本1本ていねいに差し込んでいく。はみ出した葉はちぎりとりながら、側板の間に残った葉は水分を含むとふくらみ、ウイスキーの漏れを防ぐ役割を果たす。使い込まれたくさびもまた、職人たちの手づくりのもの