

# 人の手から 人の手へと 受け継がれていくもの。

Kiyomichi  
Hasegawa



イギリスのスコットランド樽職人の組合から長谷川氏に贈られた『世界のすぐれた樽職人』を称える盾。世界で15人、日本人としてはただ1人の選定。工場敷地内のウイスキー博物館に展示されている

けながら、焼き加減を調整する。色が付きすぎて、しょうゆのようなウイスキーになってしまったことなど、いまでは長谷川氏だけが知る貴重な記憶である。

最後に鏡と呼ばれる丸い蓋をはめ、樽の胴にあたる側板をタガで締め直して無色透明の原酒を詰める。そして、貯蔵庫へ。やがて琥珀色に輝くそのときまで、樽はウイスキーのゆりかごと静かに守り続ける。

## そして、 技は引き継がれる

2001年、長谷川氏にうれしいニュースが届いた。由緒あるスコットランド樽職人の組合から『世界のすぐれた樽職人』15人の1人に選ばれたのだ。

「うれしいですよ。でも、私一人がもらったものではないと思うし、一般の人にもこういう人間がいることを知ってほしい」と、賞状と盾は工場敷地内にあるウイスキー博物館に展示されている。

良い仕事をしたかどうか、結果は10年後、20年後にしかわからないう。時間はただ流れるものではなく、着実に積み重なるもの。歳月を経

た樽と再会し、その中で眠り続けた琥珀色のウイスキーを舌にのせる日、「ああ、樽職人をやっていたよかった」と至福のときを迎える。この瞬間に、すべての苦労は吹き飛ぶのだろう。

毎晩、お気に入りの『竹鶴17年』のグラスを片手に、長谷川氏は時間を遡るひとときへ。初代の樽職人・小松崎与四郎に厳しく仕込まれた修業時代、ニッカの二代目樽職人として認められ、木と対話し、樽をつくり続けた日々…気づくと半世紀が過ぎていた。

いまでも製樽工場で作業を見守り、指導する姿は、職人として生き続ける静謐な気高さを放っている。樽づくり名人・長谷川清道という50年もの人の人生は、深く、まろやかに熟成のときを迎える。

そして、長谷川氏を『神様』と慕い、敬愛する三代目の若き職人たちへ、人の手でしかなし得ない技と揺るぎない信念は引き継がれていく。かけがえのない宝ものとして、永遠に。

## ニッカウイスキー余市蒸溜所



「ウイスキーを左右するのは、優れた自然と人の心構えだ」と述べた、ニッカウイスキー創業者・竹鶴政孝。積丹半島の付け根に位置する余市をウイスキーづくりの理想郷とし、北の風土が育むウイスキーを頑なに守り続けてきた信念の人でもある。余市蒸溜所は、竹鶴によりニッカウイスキー第一の蒸溜所として建設され、今もなお現役の蒸溜所として当時と同じ製造方法により、モルト原酒が製造されている。