

## Kuramoto (brasseries) et toji (maîtres-brasseurs)

### Acquisitions

- Connaissance des saisons de brassage du saké
- Connaissance de l'histoire et des activités des *kuramoto*
- Connaissance du travail du *toji* et des ouvriers brasseurs

### 9.1 Brassage du saké et saisons

La disponibilité d'appareils à refroidir et d'entrepôts de réfrigération du riz signifie qu'il est maintenant possible de produire du saké tout au long de l'année; pourtant, la production de saké commence le plus souvent après la récolte du riz à l'automne, le mélange du riz cuit à la vapeur, de l'eau et du *koji* s'effectuant pendant l'hiver, quand les températures sont basses. L'expédition du saké a tendance à avoir lieu de la fin de l'automne au printemps.



Figure 9.1 Brasserie de saké (Fushimi, Kyoto)

### 9.2 Kuramoto (brasseries)

Il existe quelque 1.300 *kuramoto* de brassage du saké au Japon, allant de Hokkaido dans le nord à Okinawa dans le sud. Beaucoup de *kuramoto* produisent du saké depuis plus de 200 ans, les plus anciens ayant une histoire remontant à 850 ans. Ces *kuramoto* jouent un rôle dans la préservation de l'environnement local en soutenant la production locale de riz et la protection de l'eau. Elles ont aussi une fonction de leader culturel dans leurs zones, sponsorisant des concerts, des expositions d'art et d'autres événements culturels.

Beaucoup de brasseries ont conservé leurs caractéristiques architecturales traditionnelles, telles que murs en terre et toits en tuiles. La plupart des *kuramoto* accueillent les visiteurs, et nous vous recommandons donc d'en visiter si vous allez au Japon.

### 9.3 Toji (maître-brasseur)

Le *kuramoto* est la brasserie ou le propriétaire de la brasserie, mais ceux qui fabriquent réellement le saké sont des brasseurs qualifiés dirigés par un *toji*, ou maître-brasseur. Traditionnellement, le *kuramoto* confie au *toji* l'engagement des ouvriers brasseurs pour produire le saké. Beaucoup de *toji* et d'ouvriers brasseurs sont des agriculteurs qui cultivent le riz pendant l'été. Pendant l'hiver, quand il y a peu de travail à la ferme, ils partent de chez eux pour fournir leurs services en tant qu'ouvriers à demeure dans les brasseries. Différentes tâches sont assignées aux ouvriers brasseurs, par exemple le lavage et la cuisson du riz à la vapeur, la fabrication du *koji*, la fabrication du *shubo* et la filtration du *moromi*. Le *toji* supervise toutes ces activités et est responsable du contrôle de la qualité du saké et de sa production conformément aux souhaits du *kuramoto*. Il existe un système d'accréditation national pour les compétences de brassage du saké, mais simplement réussir l'examen n'habilite pas quelqu'un à être appelé *toji*. Le *toji* doit avoir des compétences gestionnaires suffisantes pour superviser les ouvriers brasseurs et faire preuve d'une capacité à produire du saké de qualité reconnue. Il existe beaucoup d'associations de *toji* et d'ouvriers brasseurs dans tout le Japon (Fig. 9.2). C'est par le biais de ces associations que les compétences pour le brassage du saké ont été transmises.

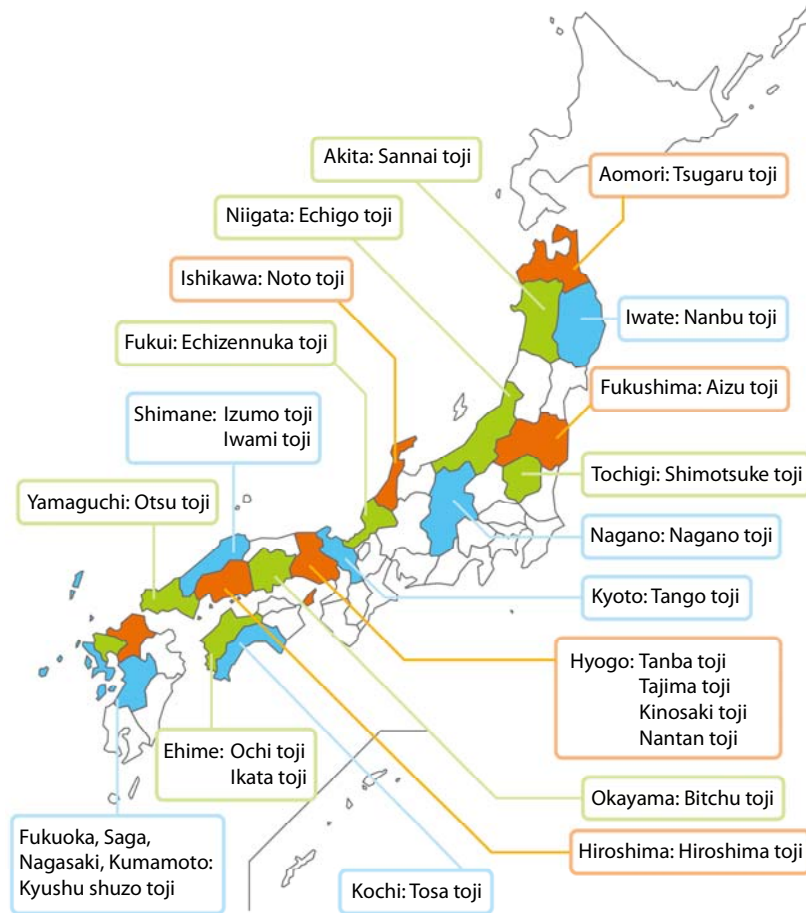


Figure 9.2 Pays natsls des toji

Ces dernières années, le nombre des agriculteurs a diminué au Japon, et vu le caractère instable de ce travail, l'âge moyen des toji a augmenté alors que la taille des équipes d'ouvriers brasseurs a diminué. De ce fait, beaucoup de kuramoto produisent maintenant du saké en s'appuyant seulement sur le travail d'employés à plein temps ou de membres de la famille. Autrefois, une femme toji était rare à cause du travail à demeure, mais dans les brasseries s'appuyant sur le travail par des membres de la famille, le nombre de femmes toji augmente.

Tout en étudiant sous la direction du toji dans un kuramoto, il est ordinaire aujourd'hui que ceux qui apprennent à faire du saké suivent une série de cours de trois jours mis en place tous les ans par les associations provinciales de toji et ouvriers brasseurs et les académies de saké régionales. L'Institut national de recherche sur le brassage propose aussi un cursus de base et un cursus avancé sur le brassage du saké, les deux d'environ un mois. Parmi les institutions éducationnelles, l'Université agricole de Tokyo a un département de science de la fermentation et son IUT un département de brassage et fermentation, avec cursus sur le brassage du saké.