

Kuramoto (fábricas) e toji (mestres de fábrica)

Resultados da aprendizagem

- Conhecimento das estações de fabricação do saquê
- Conhecimento da história e atividades do *kuramoto*
- Conhecimento do trabalho de *toji* e trabalhadores da fábrica

9.1 Fabricação do saquê e estações

A disponibilidade de equipamentos de refrigeração e armazenamento refrigerado de arroz significa que agora é possível produzir saquê anualmente, mas ainda, muita produção do saquê inicia-se após as colheitas do arroz no outono, com a mistura do arroz cozido à vapor, água e *koji* realizada durante o inverno, quando as temperaturas são baixas. Remessas de saquê também tendem a ocorrer no período de final do outono até a primavera.



Figura 9.1 Fábrica de saquê (Fushimi, Quioto)

9.2 Kuramoto (fábricas)

Há cerca de 1.300 fábricas *kuramoto* de saquê no Japão, de Hokkaido, no norte a Okinawa, no sul. Muitos *kuramoto* tem produzido saquê por mais de 200 anos, com o mais antigo tendo uma história de 850 anos. Estes *kuramoto* vieram desempenhando um papel na preservação do meio ambiente local, apoiando a produção de arroz local e protegendo a água. Eles também funcionam como líderes culturais em suas áreas, patrocinando concertos, exposições de arte e outros eventos culturais.

Você ainda pode encontrar muitas fábricas de saquê com características arquitetônicas tradicionais, tais como paredes e telhados de barro. A maioria dos *kuramoto* dá boas-vindas aos visitantes, pelo que recomendamos a você que faça uma visita quando estiver viajando pelo Japão.

9.3 Toji (mestre de fábrica)

O *kuramoto* é a fábrica ou o proprietário da fábrica, mas aqueles que produzem realmente o saquê são os fabricantes qualificados liderados por um *toji*, ou mestre de fábrica. Tradicionalmente, o *kuramoto* encomendou ao *toji* que contratasse trabalhadores para produzir o saquê. Muitos *toji* e trabalhadores da fábrica são agricultores que cultivam arroz durante o verão. Durante o inverno, quando há pouco o trabalho agrícola, eles deixam suas casas e prestam os seus serviços como trabalhadores morando nas fábricas. Aos trabalhadores da fábrica são atribuídos diferentes tarefas, como lavar e cozinhar o arroz, fabricando o *koji*, fabricando o *shubo*, e filtrando o *moromi*. O *toji* supervisiona todas estas atividades e tem a responsabilidade de controlar a qualidade do saquê a produção deste de acordo com os desejos do *kuramoto*. Existe um sistema de aprovação nacional para a competência de fabricação do saquê, mas apenas passar no exame não dá o direito de ser considerado um *toji*. Ao *toji*, é requisitado ter habilidade de administração suficiente para supervisionar os trabalhadores da fábrica e devem demonstrar a capacidade de produzir o saquê de reconhecida qualidade. Existem muitas associações de *toji* e trabalhadores em todo o Japão (Fig. 9.2). É por meio dessas associações, que as habilidades de fabricação do saquê foram passadas ao longo do tempo.

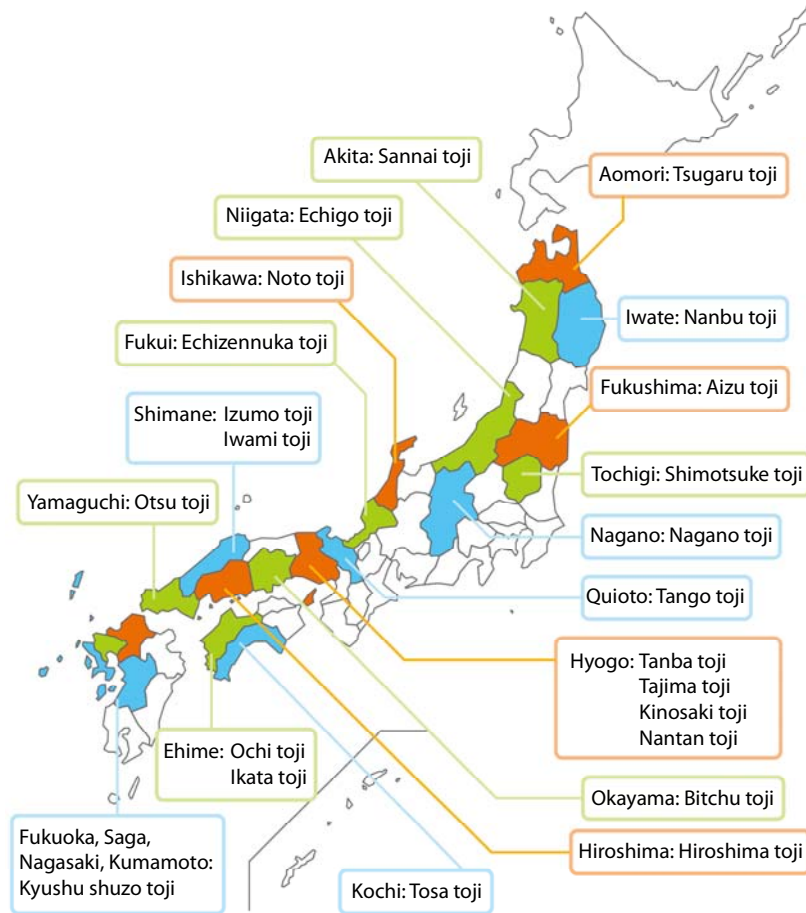


Figura 9.2 Bases início de toji

Nos últimos anos temos visto um declínio no número de agricultores no Japão, e por causa da natureza instável do trabalho, a idade média dos *toji* tem aumentado enquanto o tamanho das equipes de trabalho na fábrica tem diminuído. Como resultado, muitos *kuramoto* agora produzem o saquê baseando-se unicamente no trabalho de funcionários em tempo integral ou familiares. A um tempo, mulheres *toji* eram uma raridade, por causa da prática de ter os trabalhadores vivendo nas fábricas, mas nas fábricas que contam com o trabalho dos membros da família, o número de mulheres *toji* tem aumentado.

Ao longo do estudo sob o *toji* em um *kuramoto*, é usual para aqueles que aprendem a fabricação do saquê nos dias de hoje, participar de uma série de três dias de palestra locais em cada ano pelas associações provinciais de *toji* e trabalhadores da fábrica e academias de saquê regionais. Algumas organizações oferecem maior tempo de treinamento para trabalhadores de fábrica mais jovens. O Instituto Nacional de Pesquisas de Fabricação também oferece um curso básico e um curso avançado de fabricação de saquê, ambos com duração de cerca de um mês. Entre as instituições de ensino, a Universidade de Agricultura de Tóquio de tem um departamento de ciência da fermentação e a faculdade júnior da mesma universidade possui um departamento de fabricação e fermentação, com cursos de fabricação de saquê.