

## Kuramoto (fábricas de sake) y toji (expertos en elaboración de sake)

### Resultados del aprendizaje

- Conocimiento de las estaciones de elaboración del sake
- Conocimiento de los antecedentes históricos y las actividades de un *kuramoto*
- Conocimiento del trabajo de un *toji* y de los trabajadores de una fábrica de sake

### 9.1 Elaboración de sake y sus estaciones

La necesidad de contar con equipos de refrigeración y el almacenamiento refrigerado del arroz significa que no es posible producir sake todo el año; sin embargo, la mayor parte de la producción del sake empieza tras la cosecha de arroz en el otoño, realizándose la mezcla del arroz cocido a vapor, agua y *koji* durante el invierno, cuando las temperaturas son bajas. Los despachos de sake generalmente también ocurren durante el período comprendido entre finales de otoño y toda la primavera.



Figura 9.1 - Fábrica de sake (Fushimi, Kioto)

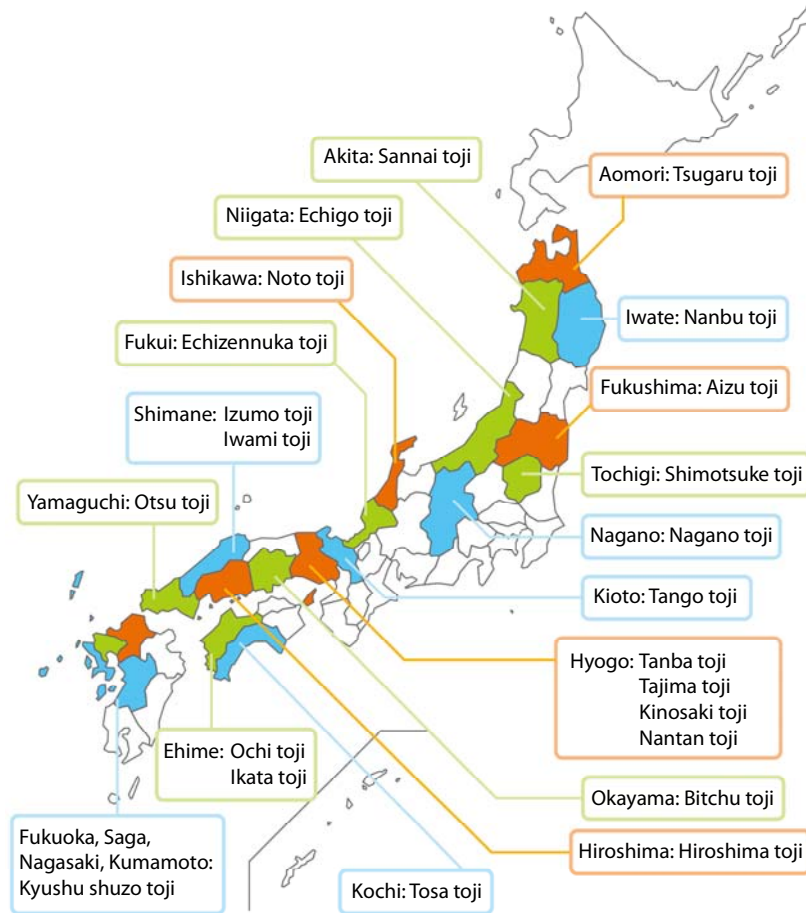
### 9.2 Kuramoto (fábricas de sake)

Existen unos 1.300 *kuramoto* de elaboración de sake en Japón, desde Hokkaido en el norte hasta Okinawa en el sur. Muchos *kuramoto* han venido produciendo sake durante más de 200 años, teniendo la más antigua un historial que se remonta a hace 850 años. Estos *kuramoto* han contribuido a conservar el medioambiente local, mediante su apoyo a la producción de arroz local y protección del agua. Ellos también actúan como líderes culturales en sus áreas, patrocinando conciertos, exposiciones de arte y otros eventos culturales.

Todavía se pueden observar muchas fábricas con características arquitectónicas tradicionales, tales como paredes de barro y techos tejados. La mayoría de los *kuramoto* son muy acogedores con los visitantes, por lo que le recomendamos visitarlos cuando viajen por Japón.

### 9.3 Toji (expertos en elaboración de sake)

El *kuramoto* es la fábrica o el dueño de la fábrica de sake, pero aquellos que en realidad producen el sake son los elaboradores diestros liderados por un *toji*, o experto en elaboración de sake. Tradicionalmente, el *kuramoto* encargaba al *toji* contratar a los trabajadores de la fábrica para producir el sake. Muchos *toji* y trabajadores de la fábrica son campesinos que cultivan arroz durante el verano. En el invierno, durante el que hay poco trabajo para los granjeros y labradores, éstos dejan sus hogares y ofrecen sus servicios como trabajadores residentes en las fábricas de sake. A los trabajadores de estas fábricas se les asignan diferentes tareas, tales como lavado y cocción a vapor del arroz, elaboración de *koji*, elaboración de *shubo*, y filtrado de *moromi*. El *toji* supervisa todas estas actividades y tiene la responsabilidad de controlar la calidad del sake y de producirlo de acuerdo con los deseos del *kuramoto*. Existe un sistema de acreditación nacional para destrezas en la elaboración del sake, pero el aprobar el examen no confiere al candidato el derecho a ser llamado *toji*. Es requisito para el *toji* tener suficientes aptitudes de gestión para supervisar a los trabajadores de la fábrica y demostrar su capacidad para producir un sake de calidad reconocida. Existen muchas asociaciones de *toji* y trabajadores de fábricas de sake en Japón (Fig. 9.2). Es a través de estas asociaciones que las destrezas para elaborar el sake se han venido transfiriendo en el transcurso del tiempo.



**Figura 8.2 - Base de operaciones de toji**

En años recientes, se ha observado un descenso en el número de agricultores y granjeros en Japón, y debido a la naturaleza inestable del trabajo, la edad promedio de los *toji* ha venido prolongándose mientras que el tamaño de los equipos de elaboradores de sake ha descendido. Como resultado, muchos *kuramoto* ahora producen sake dependiendo solamente del trabajo de sus empleados a tiempo completo o familiares. En una época, las *toji* mujeres eran una rareza debido a la práctica de tener a trabajadores residentes en la fábrica, pero en las fábricas que dependen del trabajo de los familiares, ha venido aumentando el número de *toji* mujeres.

Simultáneamente con su aprendizaje bajo un *toji* de un *kuramoto*, hoy en día aquellos que están aprendiendo a elaborar el sake suelen asistir a una serie de charlas de tres días organizadas todos los años por las asociaciones provinciales de *toji* y trabajadores de fábricas de sake y academias regionales del sake. Algunas organizaciones proporcionan entrenamiento y capacitación de mayor duración a los trabajadores jóvenes de las fábricas. El Instituto Nacional de Investigación de Elaboración de Bebidas Alcohólicas también ofrece un curso básico y un curso avanzado sobre elaboración del sake, ambos con duración de aprox. un mes cada uno. Entre las instituciones académicas, la Universidad de Agricultura de Tokio tiene un departamento de ciencia de la fermentación y el colegio universitario de corto plazo (junior college) de la misma universidad tiene un departamento de fermentación y elaboración de bebidas alcohólicas, con cursos en elaboración de sake.