

酒廠與杜氏

學習目標

- 認識釀酒的季節。
- 認識酒廠的歷史與活動。
- 認識杜氏與藏人的工作內容、各地的藏人團隊。

9.1 釀酒與季節

現代拜冷氣設備所賜，稻米也得以冷藏保存，一年到頭都可以釀造清酒。不過，多數清酒的製造都在秋季稻米收割後開始，在寒冷的冬季進入釀造工序。清酒高出貨量的時期也是在秋末到隔年春天這段期間。

9.2 酒廠

北自北海道南至沖繩，日本各地約有 1300 家從事釀酒的酒廠。許多酒廠都已發展 200 年以上，最歷史悠久的甚至已傳承了 850 年。這些酒廠扮演地區稻米栽培的後盾，也參與維護水資源的活動，以此對地區的環保奉獻一份心力。同時，酒廠也是地區的文化火車頭，經常舉辦音樂會或美術展等各種藝文活動。

現今的日本仍留存了許多由土牆與瓦片屋頂蓋成的傳統建築式酒廠。大部份的酒廠都歡迎外界人士到廠參觀，因此若有機會造訪日本，不妨安排一趟酒廠參觀行程。

9.3 杜氏

酒廠是經營話者，而擔任釀酒工作的則是以杜氏為釀酒工頭 (Brewmaster) 的專業釀酒師 (Skilled brewers)。杜氏受酒廠委託，帶著釀酒師來到酒廠進行釀酒作業。藏人即釀酒師 (Brewery workers)，其中許多人在夏季是從事稻米栽種的農夫，在冬季農閒期則離家住進酒廠做另一份工作。藏人的作業各有分工，或是負責洗蒸米，或是製米麴，或是專司製作酒母，或是壓榨酒膠。負責統籌整個作業的就是杜氏。杜氏會詢問酒廠的意願，設計酒質並展開釀造作業。針對釀酒技能，日本設有國家檢定制度，但並非只要通檢定即可成為杜氏，還必須具備帶領整個團隊的管理能力，釀出的酒的品質也須受到認可才行。日本各地各有其杜氏與藏人團隊 (圖 9.2)，釀酒技能就在團隊中代代相傳。



圖 9.1
清酒酒廠(京都，伏見地區)



圖 9.2 杜氏的出身地

近年來，由於農民減少以及就業型態不穩定，因此杜氏的高齡化與藏人團隊人數減少的情形日益嚴重，愈來愈多酒廠轉而以自身員工為主體或是家族共同運作。以前的杜氏因為要住進酒廠過團體生活，所以幾乎見不到女性杜氏，不過現在在家族共同運作的酒廠裡，女性杜氏正在逐漸增加。

現在想要學習釀酒的話，除了在酒廠裡接受杜氏的指導之外，一般常見的是參加由藏人們和酒廠公會每年舉辦為期約 3 天的研習課程。對於新生代的藏人，也有機構可以提供長期的教育指導。另外，獨立行政法人酒類綜合研究所也開設了為期約 1 個月的基礎與高級兩種課程，可以學習清酒釀造的知識。在學校方面，可以進入東京農業大學的釀造科學科，或是東京農業短期大學的釀造學科來學習。