

## Kuramoto (produttori) e toji (responsabili della produzione)

### Risultati dell'apprendimento

- Conoscenza delle stagioni di produzione del sake
- Conoscenza della storia e delle attività dei produttori di sake
- Conoscenza del lavoro del responsabile della produzione e dei suoi assistenti

### 9.1 Le stagioni di produzione del sake

L'attuale disponibilità di attrezzature di raffreddamento e conservazione refrigerata permette di produrre sake tutto l'anno. Tuttavia gran parte della produzione inizia in autunno dopo la raccolta del riso, mentre la miscelazione del riso cotto a vapore, dell'acqua e del *koji* avviene durante l'inverno quando la temperatura è bassa. Anche la spedizione del sake ai distributori e ai dettaglianti tende ad avvenire nel periodo che va dal tardo autunno sino alla fine della primavera.



**Figura 9.1** Stabilimento di produzione del sake a Fushimi, Kyoto

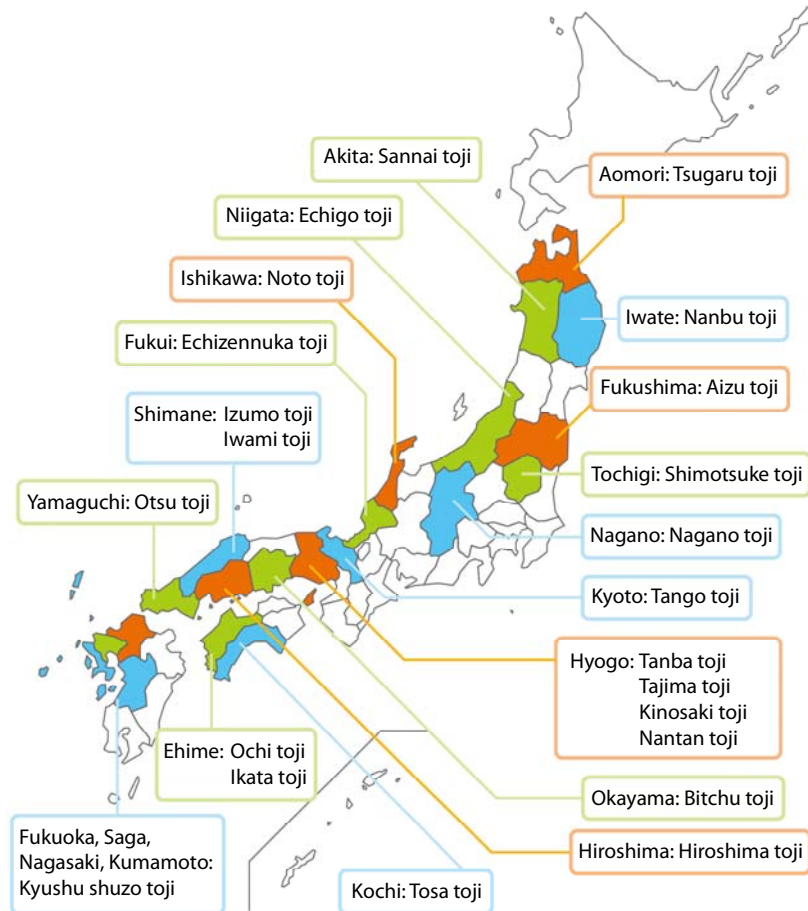
### 9.2 Kuramoto, i produttori

In Giappone esistono circa 1.300 produttori di sake, dall'estremità nord dell'isola di Hokkaido a alla isola più a sud dell'arcipelago di Okinawa. Molti operano da più di duecento anni e uno da ben 850 anni. Sostenendo la produzione locale di riso e proteggendo adeguatamente le sorgenti d'acqua, tutti hanno avuto un ruolo determinante nella preservazione dell'ambiente naturale dei rispettivi luoghi. Nelle proprie aree svolgono altresì una certa funzione culturale di riferimento sponsorizzando eventi musicali, mostre d'arte ed altri eventi ancora per coinvolgere la popolazione locale.

Molti stabilimenti di produzione operano in edifici ad architettura tradizionale, ad esempio con pareti di terra battuta e tetti di tegole. La maggior parte di loro accetta, anzi gradisce la visita del pubblico, una buona opportunità per il viaggiatore straniero.

### 9.3 Toji, i responsabili della produzione

I *kuramoto* sono i produttori o i proprietari degli stabilimenti di produzione mentre i *toji* ne sono i responsabili, coadiuvati da assistenti esperti che essi stessi hanno la responsabilità d'individuare e assumere. Molti *toji* e gli assistenti sono innanzi tutto coltivatori di riso, perciò occupati principalmente durante l'estate. In inverno, quando l'attività nelle campagne si riduce, lasciano le proprie case per offrirsi ai produttori presso i quali lavorano come operai residenti. Ad essi vengono assegnati compiti diversi quali il lavaggio e la cottura a vapore del riso, la produzione del *koji* e del composto di partenza (*shubo*) e del composto principale (*moromi*). Il responsabile della produzione, che supervisiona tutte queste attività, risponde al proprietario della qualità del sake risultante e dell'osservanza dei suoi requisiti. In Giappone esiste un sistema nazionale di accreditamento di queste particolari abilità, anche se il semplice superamento dell'esame non concede il diritto al titolo di "toji". Egli, infatti, deve altresì possedere adeguate capacità gestionali per supervisionare gli assistenti oltre che dimostrare di saper produrre un sake di qualità riconosciuta. In tutto il Giappone vi sono molte associazioni di *toji* e operai del sake (vedere la figura 9.2) ed è proprio attraverso queste che nel corso del tempo le tecniche di produzione sono state tramandate alle successive generazioni.



**Figura 9.2** I luoghi dei principali toji in Giappone

Negli ultimi anni il numero di agricoltori giapponesi è diminuito e a causa della natura instabile del lavoro agricolo l'età media dei toji è aumentata mentre il numero di operai periodicamente disponibili è diminuito. Di conseguenza molti produttori ora si affidano esclusivamente ad operai dipendenti a tempo pieno o ai membri delle proprie famiglie. Questo ha fatto aumentare il numero di toji donne, prima una vera rarità per via della necessità di vivere in comune direttamente negli stabilimenti.

Oltre a studiare presso i produttori di sake sotto la guida di toji esperti, gli aspiranti toji oggi partecipano a una serie di conferenze annuali della durata di tre giorni organizzate dalle associazioni provinciali e da apposite scuole regionali, alcune delle quali offrono sessioni d'istruzione di maggior durata per i più giovani. Il National Research Institute of Brewing, inoltre, organizza un corso base e uno avanzato, entrambi della durata di un mese, sulle tecniche di fermentazione. Tra gli istituti d'istruzione la *Tokyo University of Agriculture* dispone di un reparto interamente dedicato alla scienza della fermentazione, mentre l'annesso istituto superiore offre corsi di fermentazione e produzione del sake.