

はりなび姫路 Harinavi

2018 Vol.66

4

巻頭
特集

姫路の意外な仕事人



2018年も姫路に春がやってきた。
春グルメ、満開宣言。

2018年 春のスクール特集
春から始める! 学習おけいこ

調べてきました!
はりなびスタッフ
イチ押しヘアサロン

新生活応援! お仕事なび



掲載店が
ケータイ&スマホで探せる!
モバイル版

フリマ®



▼ 川石さんの好きな言葉は「継続は力なり」。ほんのわずかな違いが出来栄を左右するため、毎年経験を積み重ねながら、去年より今年、今年より来年と「より良い酒づくり」に励んでいる。



西日本唯一の女性南部杜氏 川石 光佐さん

プロフィール
創業108年の「灘菊酒造」蔵元の三女として生まれる。東京農業大学を卒業後、南部杜氏鎌田勝平氏の下で酒造りを学ぶ。2004年に同社の杜氏に就任。2010年には日本で3人目の女性南部杜氏となる。

日本酒造りをもっと 身近なものにしたい

幼い頃から慣れ親しんだ蔵を守りたいと思い、この道に進みました。大学では醸造学を専攻しましたが、当時の酒造りはベテラン杜氏と蔵人達が担うのが主流。自ら造り手になるつもりはなかったものの、実習先の酒蔵で酒造りを経験したのをきっかけに「私にも酒が造れるんだ」と気付いたんです。卒業後は灘菊で酒造りを開始。3年間学ばせていただいた杜氏・鎌田さんが、私を次の杜氏に推してくださいました。経験の浅さゆえに躊躇しましたが、同じ頃に県下の2人の若い蔵元杜氏が「3社で協力して酒を造ろう」と声をかけてくださり、杜氏になることを決意。「決めたからには、とことん頑張ろう」と夢中で酒を造りました。経験を積み重ね、6年後に日本一の杜氏集団「南部杜氏協会」の試験に合格。南部杜氏を名乗れるようになりました。

酒造りの本番は冬。仕込みが始まると明け方から仕事に入り、何をしても麴・もろみの温度を気にかけていないといけません。日々の発酵の積み重ねのできるので、少しの違いが重なるとう仕上がりが大きく変化します。経験を重ねる毎に「酒造りは難しい」と痛感していますが、その分納得できる酒ができたときの喜びはひとしおです。特に今年度は、自分が想像していた以上の仕上がりで、世に出せる日が本当に楽しみです。近年は日本酒ブームが起きていますが、業界は現在深刻な造り手不足に直面しています。伝統産業ゆえに、特別な仕事と思われているようですが、一つひとつの工程を紐解くと、作業内容の工夫次第で経験の浅いスタッフでもできることに気づきました。日本酒文化を次代につなぐためにも、より多くの方に酒造りに関わっていただける仕組みを作りたいと考えています。

professional another voice

実は主婦が活躍している会社です

酒造りは職人の仕事だと思われがちですが、例えば米を計量したり、道具を洗ったり、酒造りに使う布を洗濯したりと、灘菊ではパートさんたちに担っていただく部分もあります。全工程の管理は杜氏である私にありますが、その指示の下に一つひとつの仕事をテキパキと丁寧にして下さる主婦の方の仕事ぶりに、本当にいつも驚かされています。

趣味は「ケーキづくり」です!

8年程前から時間がある時にケーキづくりをしています。約1ヵ月もかかる酒と違い、ケーキは3~4時間ほどででき上がりますが、ちょっとしたことで仕上がりが変わってくるのは酒造りと似ています。「次はこうしてみようかな?」と考えるのも楽しいですね。



※イメージ