

正月特集 **人** インタビュー

こだわりの酒造り



佐藤 たくみ 佐藤 企さん (41歳)

佐藤企さんは、十和田市で唯一の蔵元である鳩正宗(株)に勤務して18年。本市で初めての南部杜氏として、酒造りをしています。(故)稲本純一前会長の夢である「米と水、そして酒造りをする杜氏、蔵人もすべて地元こだわった地酒を造りたい」と稲本修明社長と一緒にこだわりの酒造りに奮闘中です。

二 本木農業高校を卒業後、東京農業大学農学部農学科へ進み、米

業を間近に控えた大学4年のときに、地元での就職を考えていたところ、蔵人として働いていた父の勧めもあり、酒造りの道へ進むことを決意。まったく畑の違う仕事だけに、まずは酒造りを知るため同大学の醸造科で1年間、国税庁醸造研究所(現独立行政法人酒類総合研究所)で1年間勉強しました。その後入社して、岩手県から働きにきていた杜氏(南部杜氏協会)の下で修行を積み、平成16年に南部杜氏の選考試験に合格しました。

今 は地元の蔵人と、地下からわき出る水質の良い奥入瀬川の伏流水で酒造りをしています。前々から地酒というからには地元の米にこだ

わり、米作りから始め、仕込み、醸造して搾るまでを自分で見届けたい

と思っていました。前会長の夢であり、ここで酒造りをするみんなの夢でもありました。念願かなって、おとし杜氏の名前を初めて冠した「自家栽培米仕込 佐藤企」が完成しましたが、前会長には残念ながら味わっていただくことはできませんでした。

将 来的には、この気候にあった酒造り適米が地元で生産される

のが望ましいのですが、今は少しずつ地元の米を使った地酒を造って、よりおいしくできるように、毎年チャレンジしています。近ごろは日本酒を飲む人が減っているようですが、若い人にも飲んでほしいですね。嗜好品なので言葉で伝えるのは難しいですが、飲んで「おいしい」とい

っていただくのが一番です。

酒 造りはチームワークが大事であり、みんなそれぞれの工程を任せ、うまい酒を目指す。杜氏はそれ

をまとめる役でもあり、ひとり立ちしてからは酒造りについては、自分で決断しなければなりません。仕込みから搾れるようになるまでは、朝晩様子を見ていてもドキドキ、ワクワクします。楽な仕事ではないですが、やりがいがあります。昨年5月に、日本三大杜氏の一つ、南部杜氏協会の第88回自醸清酒鑑評会で、全国30都道府県の蔵元200工場に属する杜氏が604点を出展した中で上位15銘柄、杜氏15人に選ばれ表彰されました。このことは、これからの酒造りに大きな励みとなりました。これからもいろいろな経験をし、地元で愛される地酒を造っていききたいと思



樽でかき混ぜると日々変わるもろみの状態が手に取るように分かります

っています。昨年も秋に自家栽培米を収穫しましたので、新たな気持ちで仕込んでいます。今から新酒の仕上がり待ち遠しく、楽しみです。家族はどうなることかと思ってい

家 たようですが、今は家族をはじめ、友人や周りのかたが応援してくれているのがとてもうれしく、心強く感じています。おとし、娘から手書きの絵と賞状をもらいました。樽でタンクをかき混ぜている様子の絵と手書きの賞状。突然のプレゼントは、本当にうれしかったですね。多分これから先はもらえそうもないので、大切に飾っておきます。(笑)