

職 場 訪 問

杜 氏
長沼真知子 さん
(H11年卒)



山形県産にこだわり
常に耳を澄まして

銘酒を造る

週刊誌の記事がきっかけで、杜氏というお酒を造る職業の同窓生と出会うことができました。

長井市十日町の長沼酒造は「誉小梅」で知られています。その蔵元の四代目が長沼真知子さんです。高校時代は、陸上競技部でインターハ

イへ出場したこともあります。「かなり厳しい練習で部活は苦しかったけれども、それ以上に得るものがあつた」と当時を振り返っておられました。

家業である酒造店を継ぐと決心したのは、高校二年の時だったそうです。東京農業大学の醸造科へ進学し、酒造りの基本を学び、実家へ戻って昔ながらの手作業でおいしいお酒を造られています。

九里祭参加

同窓生作品展

チキンライス店

9/1

今年度の九里祭は、例年にもまして華やかさがあつたように思われました。

一番目についたのは、とみちゃんの缶バッジが可愛らしさが出、また手軽で、求める方々も多数いらしたようでした。デザインはアニメの専門学校の現役の学生さんということでした。

また現役の芸工大の学生さんの大きなパネルに描かれた、おとぎ話の国から出てきたような絵にビックリしました。可愛らしい写真パネルにも安らぎを感じました。

酒造りで忘れてならない一番大事なことは、お酒は常に生きていくということ。米、酵母、水、すべて山形県産にこだわり、洗米してから発酵し、新酒が出来上がるまで常に耳を澄まし、指の感触、またお酒の色に気を配りながら造り上げていくことだそうです。当然毎年の米によってお酒の味は微妙に変わるそうです。

いろんな作業の中でも気を遣うのは温度管理で、私たちがお邪魔した場所にも暖房はなく、昔ながらの土間に明治時代の長持ちが置いてありました。杜氏という仕事は繊細な神経と、とにかく体力が必要とのこと、女性の杜氏が少ないのは、体力の問題があるのではないかと感じました。

長沼さんありがとうございました。



(S36年卒 小口 信子 記)