

# 杯上の風

（第三十四号）

石田信夫の酒語り



新型の醸成システムは引き合いが多い。これは知名度の高い秋田県の蔵に納入する



社業を継いで2年目の菊田社長



利き酒会には「田養生」  
「柳子生」が自分のかか  
つた酒を持ち寄った。上  
から中川さん、石橋  
さん、内海さん

「旧修」季節雇用の2ヶ月前を想定した。幾つかの蔵元に打診して4年前に試行。その様子でフェイスブックで流すと反応は予想以上で、これまでは延べ9人を受け入れた。さて、成果はどうだろうか。

「操作の際の力の入れ具合や方向とが、細かいことが触れられた。当たり前と思っていたことが実は違っていたことも多くて」と中川さん。

「操作はしても根本が分かっていなかった。二人は初めてだが、一緒に季節雇用の松本淳司さん(8)・賀茂勲さん(季節雇用の5年)目だけに自信が湧く。

「大嵐の水を流すバルブは壊れやすいが、少々の故障は直せようになった。町中の水道管が凍った数年前は、金属カバールを外して修理した。業者を待たばいつになうか」



新設したばかりの工場会議室は、格好の利き酒とパスとなった。自作の酒やイチオシの酒を手にとり(広島市安佐南区)

## ドゥー「半醸半Do」蔵人のオフ

醸造機器製造メーカーのチーフ(平田)に  
広島市安佐北区、菊田社長(8)に  
この夏、二人の研修生が入った。

一人は風の蔵副社長酒造 余良興(新市)の  
中川大興さん(9)。修理技術を学べる面  
白い会社がある。行ってみると社に言  
われた。

もう一人は賀茂酒造(広島県広島市  
の石橋雄治さん(9)。もう少し技術レベル  
を上げたいと応募した。

同社がつくっているのは、現代に適合した  
醸造器具だ。軽く扱いやすいクワや、分  
解して洗浄できるポンプ、酒に優しい自動  
瓶頸システム」。金銀を切り出し、ねじ穴  
をあけ、溶接し、組み立てる。二人はその工  
程に絡んでいく。

いきものに向かい合う酒造りとはま  
るで勝手が違う。それもモーターを切り替  
えてすなり入り込めているのは、一緒に  
働く社員が酒に縁深い人だからだら  
らう。

例えば、平田大貴さん(8)は岩手県の蔵  
で蒸しを中心に醸造全般の仕事をして  
いた。大酒幸治さん(8)も広島市内の蔵で頭  
倉氏補佐をしていた。国村和憲さん(行)  
はカナダ・バンクーバーの居酒屋で19年働

き、蔵元とも情報交換をしてきたという具  
合に。

### 工場で研修

菊田社長は、1998年に父親が創業した  
会社を継いだ。蔵に足を進めよう。ある思い  
が算りよれない。

「蔵人に、機械や電気のことを詳しく知っ  
てもらえる機会があればいい。」

蔵ではさまざまなトラブルが起きる。配  
管の蒸気漏れ、ポンプの水漏れ、電気系統の  
断線。酒造りではプロの蔵人も、これには  
お手上げの場合が多い。最悪の場合、作業を  
止めて業者を呼ぶことになる。しかし、  
暇がつけると、蔵外と単純な原因のトラ  
ブルが多いんだ。

これでは双方の効率が悪い。思い立ったの  
が自社での手ほどきだ。酒庫から転じた  
社員も多岐にわたる。酒造りから転じた  
なら酒造りが一段落する夏。キツチな  
キーワードも浮かんだ。

「冬は釀で、酒造り、夏はDOで、工場や  
客先の仕事を通して、機械や電気設備の操  
作スキルや原理を習得してもらおうである。

### モチベ上がる

8月下旬、工場の一角で豪華な利き酒会  
があった。研修生の蔵の酒や、菊田社長が全  
国の得意先で集めた蔵酒、県内に往々「移  
生も自社の酒を持ち寄った。レアものを含  
め、約30本。

「味と香りのバランスがよく、締まった感  
じがある。」

「玄米をアルコール化して仕込んだ？ 穀物  
の味がして力強い。」

「生活はなんでもっと膨らみが出るはずなの  
に、これはよほど。」

感嘆詞あり辛口もありですが、この顔ぶ  
れならではの取りである。

昨年と、昨年の研修生、白牡丹酒造(広島  
県東広島市の内海公太さん(8)が振り返る。  
「技術が身につく蔵で役に立っている。そ  
れ以上に、集まっている人たちの個性がすご  
く、その空気も当たるだけ」

でモチベーションが上がった。  
冬は蔵にもついているだけ  
に、夏は別世界に浸してす  
ごい刺激になりました。」

蔵人たちの知られざる  
オフである。

文・写真 石田信夫  
中国華業院院議員を経て、現在、比治  
山大学特任教授。著書に「海のかた  
に蔵元があった」「社員になるには」