

# 夢追い人

## 日本酒の良さをもちと 多くの方に分かって頂きたい

伝統的な酒造りにさわやかな新風

若波酒造合名会社

杜氏 今村 友香さん

八月二日号モノマガジンのリキュール特集で、若波酒造のあまおうの苺のお酒が、全国で十六点の一つに選ばれている。この開発に携わったのが、若波酒造の女性杜氏、今村友香さん。



8月2日号モノマガジン

四年前の「夢追い人」で杜氏を目指す女性という話題を、目新しさもあり取り上げてみたが、平成十八年冬、八代目の杜氏に。その後ヒット商品開発、開かずの間であった蔵を開くなど、新たな取り組みを意欲的に進めておられる。

開発一年目に千本、二年目一万本、そして三年目は、十万本。そして今年は何？ブランド力強化のため、あえて十万本に据え置くという。信頼おけるシヨップにしか卸さない方針。国の研究機関である、酒類総合研究所で学んでいたとき、社長である、父からの電話があった。あまおうの開発のきっかけである。いきさつを伺った。

「地元をあまおう生産者からリキュールを作らないか！という申し出があり、是非研究をしてほしい、というものでした。」





### ばるふえ《カシス梅酒》

本場フランス産のカシスと日本酒のまろやかさ、梅の酸味とのバランスがよい

「でも先生方は、やめた方がいい！梅酒ぐらいがいいのではないか、という反応でした。」イチゴ酒の開発には難題があるからだ。

「色が変色するのです。イチゴ色がオレンジ色に変わってしまい、イチゴのイメージが出ないからです。」

「それでも若波として何が



### あまおう～苺のお酒

添加物、香料を入れない、あまおうを贅沢に漬け込んだリキュール

何でも作りあげる方針がありましたから、研究を継続しました。図書館などに近い文献を研究しましたね。先生方の協力もあり、何とか試作までこぎ着けました！」

こうして試作を重ね、イチゴを使った珍しいリキュールが完成していく。添加物、香料を入れない、あまおうを贅沢に漬け込んだリキュール。ほんのり甘い風味は、女性やお酒の苦手な方にも楽しめる。

友香さんのお勧めは？「ロック以外でしたら、ミルク割り。アイスクリーム、豆乳、ヨーグルトにかけてもいいですよ！」

さて「あまおう」後に開発した、ヒット商品がある。ばるふえ《カシス梅酒》である。

ばるふえは、楽天ランキング「リキュール」部門で、発売二週間にして何と二位に初登場。その後もランクインし続けている。リキュールカシス部門では、四月に第一位にランクイン。スーパーカシスである。香り高く余韻が長いので、良いワインを飲んでいるような感覚も覚える。その秘密はなんだろう？

「世界ナンバーワンと言われる本場フランス産のヴェドレンヌ社製カシスを使用しています。このカシスは、国内大手企業も購入できないです。輸入が許されていないのは、日本で一社のみ。木下インターナショナルという会社。その社長とご縁で、協力を頂けたのです。本場のカシスと日本酒のまろやかさと梅の酸味、いいバランスのお酒ができあがったと思っています。」

ここ二、三年の新たな別の試みとしては、古風な佇まいのショップを開いたこと。ふらつと来たお客様が気軽に立ち寄れる様に。大川各所の観光案内・パンフが数多く置いてある。地元貢献したい思いもある。

また、酒蔵を一般公開している。一日一組限定、予約要。ただ、一組は一人から九十人ぐらいまでOK。隠れ家の様な静かな佇まいで、柱や横木など

は二〇〇年前のモノ。ゆっくりとした時間が流れる。よくテレビ取材も受けている。

「酒蔵は、元々作り手の顔を見せたいという伝統があり、壁や柱に住む発酵に係わる菌に、雑菌が混じってはならないと言っ考えもありました。でも私は作り手の顔を見せたいと思うのですよ。」

またそのスペースでコンサートも開いている。地元のアーティスト優先だそうだ。「もともと多くの方々がお見えになって、大川の一つのスポットになればと思いますね。」

女性杜氏としての苦労もある。当初は伝統と経験を重んじる蔵人達とのコミュニケーションにむずかしさを感じる事があった。今でも蔵人から苦言を呈されることもある。「わたしは頼りなく見えるところもあるのだからと思えますね。(笑)でも、一方で作業の意味を一つ一つ説明し、信頼を得ることが大切と感じています。酒造りは口伝で、間違った伝統がそのまま伝わる部分もあるからです。」

夢を聞いてみた。「酒離れの中、もっと多くの人たち若い人たちにお酒の良さを知ってもらいたいですね。フルーティ



古風な佇まいのショップ

な《あまおう》や《ばるふえ》などがきっかけになれば…と思うのですよ。」あまおう以後、各所で試飲会を開く機会が多くなった。その際には一時間くらい講話もする。お酒の魅力を力説する。

そしてあまりお酒に強くない方のための日本酒を開発中である。「アルコール度数の低い日本酒です。試作を繰り返して完成に近づいているところです。日本酒の良さをもっともっと多くの方に分かって頂きたいです。すね！」

全国でも数少ない女性杜氏として、次はどんな新しい取り組みに挑戦されるのだろう。伝統的な酒造りに、さわやかな新風を引き起こしてほしい。