

# 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。

「あまおう」は、以前の取材時に商品化されていなかったが、今では、ホテルオークラの食前酒に採用されるなど、人気商品に育っている。全国的にイチゴと言えば、若波酒造！と言われるほどになっている。

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



### 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

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われもありません。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。地元のアートも優先だそう。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ことがあった。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

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多くの方に分かって頂きたいですね！」

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。



古風な竹まいのショップ