

新聞新賞讀

2004年(平成16年)9月7日 火曜日



○一年の初出品から今年まで四年連続で金賞を受賞した。県内では、五年連続の「妙高山」に次ぐ記録となり、「運が良かった。自分の腕の一つの目安にはなる。素直にうれしい」と笑顔を見せる。

元禄年間に創業した佐渡市真野新町の酒造会社「尾畑酒造」から杜氏を任されたのが

毎年、千を超える日本酒が出品される全国新酒鑑評会では、品質の確かな約四分の一に「金賞」が与えられる。工藤さんの「真野鶴」は、二〇

初受賞に「まぐれ」とやっかみ、その後も受賞を重ね、運やまぐれで



仕込み期間の十一月から二月にかけては蔵で寝泊まりする。自宅に戻るのは食事の時

だけ。機械に頼らず、午前零時と三時には布団を抜け出し、麴の温度が43度に保たれているかどうかを確かめる。機械化が進み、蔵に毎晩泊まる杜氏は少なくなりましたが、「一度蔵を離れると、気持ち

が切れてしまい、い

蔵の名を広めた こだわりと探究心

「真野鶴」で知られる尾畑酒造の
く どう けん や

工藤 賢也さん 33

「酒を造れる自信がない」とこだわを見せる。

北海道函館市生まれ。岩手大を卒業後、「就職するあてもなく、フリーターも考えた

が、どうせなら技術を積み重ねられる昔ながら職人の仕事に就こう」と考え、何の知識もない日本酒造りの道を選んだ。本場の新潟で修業を積もうと、尾畑酒造に就職した。

蔵人として初めて仕えた杜氏は、「言った通りにやれ、技は見て覚えろ」の昔気質の職人。もろみの温度が0・5

度違っても怒られた。夜ごと

「年数たつほど、やりたい作業増えてくるはず」

の見回りも、酒造りに厳しい師匠の仕事ぶりから学んだ。「一度違っても何も言わない親方もいる。技に対するこだわりが身についた」

二年間の厳しい修行を経て、岩手県内の酒造会社に転職。その後、尾畑酒造に復帰し、たちまち金賞を受賞。さらに「真野鶴大吟醸」は、フランスの航空会社「エール・フランス」の機内酒に採用され、尾畑酒造の名を海外にも広めた。

酒造りの面白さは、創意工夫にあるという。「成分的には辛口だが、そう感じさせない独特の甘さがある」と自信を持つ「真野鶴」だが、「年数がたてばたつほど、やりたい作業が増えてくるはず」と目を輝かせる。飽くなきこだわりと探究心。笑顔の奥に、杜氏の職人魂が宿っている。

(杉野 謙太郎)