

酒造りに女性の風

九州は酒どころだ。北部が清酒、南部が焼酎文化圏で、老舗の酒蔵も多い。ところが清酒の販売量は30年ほど前をピークに減少の一途。経営が厳しい上、後継者難で造りをやめる蔵も少なくない。そんな中、後継ぎに名乗り出た女性たちがいる。「男が造る」イメージの世界が、彼女たちの活躍で変わりつつある。

異業種経て新商品



これまで、大川特産のイチゴ「あまおう」を使ったリキュール「あまおう」や蜂蜜梅酒を発売。



冒頭のネットランキングで1位を占めたのも九州産のリキュールだ。日本酒ベースのマンゴー梅酒「フルフル」。

福岡県大川市の「若波酒造」は昨年末、日本酒ベースのカシス梅酒「はるふえ」を発売した。ネットランキングのリキュール部門で今年1月、2位になった。

杜氏（醸造責任者）は、社長の次女、今村友香さん（30）。00年に蔵人になってから、軽い酒が売れ、日本酒離れが進む現状を知った。「今の人がとって『ジュースみたい』がほめ言葉だと気が

週刊九州

蔵には試飲スペースがある。そこで「はるふえ」を飲んだ客に、「3元になった酒です」と、曾祖父の代から伝わる自慢の純米酒「蜻蛉」を勧める。「はるふえ」を入りに、日本酒への偏見をなくして、日本酒も飲んでみてほしい」

造るのは福岡県久留米市の日本酒製造蔵「山口合名」だ。社長の次女、山口郁代さん（28）が「取締役営業本部長」の肩書で、営業をし、商品企画

をやる。小さな蔵だから仕込みも手伝う。家業に戻ったのは06年の春。それまではウエディングコーディネーターをしていた。ある時、同僚たちの「日本酒嫌い」を目の当たりにした。酒蔵に生まれたい者として、日本酒を「飲まず嫌い」の若者に結びつけるのが仕事だと、悟った。

何を求めているか考える点はフライダルと同じ。異業種から入ったので新しい発想ができます」

「はるふえ」「フルフル」ともレシピを提案した仕掛け人がいる。九州の酒文化を発信しようと呼びかける九州酒匠、一

「手がかかる分いとおしいのは子どもと同じ」と話す寿福稲子さん（熊本県人吉市の寿福酒造場）



「手がかかる分いとおしいのは子どもと同じ」と話す寿福稲子さん（熊本県人吉市の寿福酒造場）

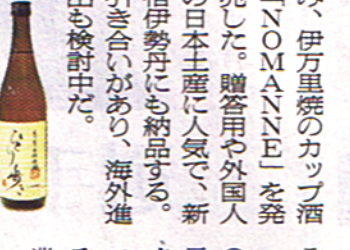


九州には女性杜氏の草分け的存在がいる。熊本県人吉市の球磨焼酎「寿福酒造場」社長の寿福稲子さん（60）だ。米焼酎「武者返し」は明治23年の創業以来の味を伝え、監評会でも常連だった。全国にファンも多い。

家の味継ぎの高評価



米酒「古伊萬里四代目」も福岡国税局の鑑評会で昨年優等賞を得た。県産米と有田の水で造る。うまみはあるが、香りはきつすぎず、すっきり飲みやすい。酒らしい酒だ。



九州には女性杜氏の草分け的存在がいる。熊本県人吉市の球磨焼酎「寿福酒造場」社長の寿福稲子さん（60）だ。米焼酎「武者返し」は明治23年の創業以来の味を伝え、監評会でも常連だった。全国にファンも多い。

九州には女性杜氏の草分け的存在がいる。熊本県人吉市の球磨焼酎「寿福酒造場」社長の寿福稲子さん（60）だ。米焼酎「武者返し」は明治23年の創業以来の味を伝え、監評会でも常連だった。全国にファンも多い。



やけどするほど熱い蒸し米を、素手で広げて冷ます作業中の今村友香さん（福岡県大川市の若波酒造）。いずれも金子淳撮影

かつて酒は「男性が造る」イメージだった。それでも、家の味を守るため、自ら後継ぎを選んだ女性たちがいる。

「手がかかる分いとおしいのは子どもと同じ」と話す寿福稲子さん（熊本県人吉市の寿福酒造場）

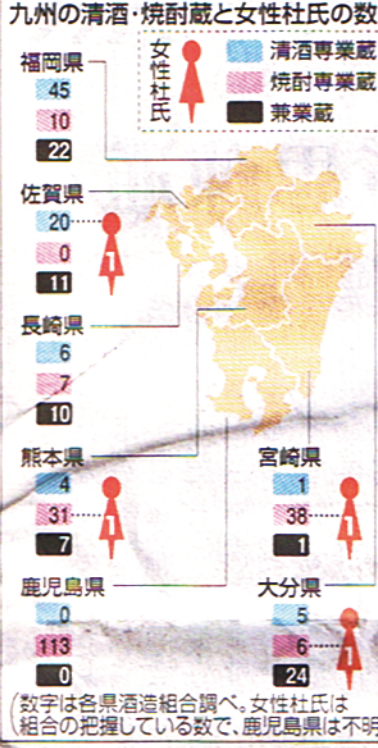
まじめで繊細 技術生かす力



友田晶子さん 日本酒・焼酎アドバイザー

酒は、もともと性別に関係なく造れる。かつて「酒は男性が造るもの」とされた最大の理由は風紀上の問題で、同じく一緒に生活しながら裸で作業する職場だから女性がいないと間違

「女性を売りにせず、伝統的な技術でちゃんと受け継いで、良い酒を造る人が多いようです。まじめさも繊細さが生きることで、女性性に向く仕事かも知れません。ただ、酒の未来は厳し。少子高齢化で飲酒人口は減っていく。『きあが』を嫌う若者は飲酒自体をしません。低アルコール化も進む。やる気があったて高品質の酒を造る蔵だけが生き残るでしょう。」



（数字は各県酒造組合調べ。女性杜氏は組合の把握している数で、鹿児島県は不明）