



813 人目

酒造会社勤務

たけむら げんき
竹村 元希さん(24) いの町枝川

好きな言葉



「辛口で飲み飽きないお酒となつております」。4月下旬に高知市内の飲食店で開かれた日本酒を楽しむイベント。青い被褥で席を回り、日本酒7種の特徴を説明していく。舌の肥えたお客さんのそんな反応がうれしい。

一方、4月に高知市内で他業種が集まる若手社員研修に参加した時、衝撃を受けた。約30人と名刺交換したが、誰も「司牡丹」の字が読めなかったという。

40年余りの歴史を持つ佐川町甲の司牡丹酒造に入社して2年余り。4月から営業を担当。主に県西部を回り、小売店主から客層や人気商品などを聞き取って各地域の需要を探るほか、試飲販売などのイベントにも足を運ぶ。



高知市出身。父は県酒造組合理事長

でもある竹村昭彦社長。その父から「司牡丹に入れ」と言われたことは一度もない。

ただ、小さいころから酒蔵を見学させてもらったり酒米の田植えを体験したり。日本酒が近くにあった。司牡丹愛飲家が集つイベントで、酒を褒められるのがうれしかった。「酒蔵を、残さないかん」そんなファンの言葉や休みなく働く父の背中が、心のどこかで発酵し続けていたのかもしれない。

高知県立大で食文化などを学んだ後、実家の酒造会社に入社した。2年目までは酒を搾る「上槽」や、もうみを作る「仕込み」の担当を任せられた。

完成した酒の味に問題がないか確認する「利き酒」も大切な仕事の一つ。同社が製造する40種類以上の香りや味を体で覚える必要がある、先輩にも「お酒の味を大事にして」と教え込まれた。が、日本酒の違いを区別するのは至難の業。こういによってわずかに香りが異なる。

そこで会社にある酒の香りが付いた20種類の紙をかき、香りの違いをリンゴ系やバナナ系などと言語化。搾りたての酒をかき、見本と違いがないか何度も確認し、嗅覚と味覚を磨いた。

だが、酒の銘柄を当てる「利き酒」テストでは半分以上当てられず、「まだまだ未熟」と痛感。さらに営業マンとなった現在は、酒に対する幅広い知識がより求められるようになった。「お酒の違いを言葉で表現するのは、とても難しい」。表情を引き締め、試飲イベントなどに行くと、お客さんから「山田錦はどこで造っている？」「司牡丹の石数は？」とあらゆる角度から質問が来る。中には答えられないことも。後日、杜氏らに聞いて理解を深める日々だ。



同社の従業員約30人のうち7割が50歳以上。若年層の日本酒離れが進み、国内消費量も減少する中、将来に不安

酒文化守り続ける

自分も酒が強い。だからこそ日本酒を敬遠してしまう若い人の気持ちがかかる。今後、日本酒を炭酸で割る「酒ハイ」の普及など若者の目を引く商品開発も必要と考えている。

「若者の日本酒に対するイメージを払拭させてファンを増やさない」と生き残っていかない。父のように業界を引っ張り、酒文化を守り続けたい。情熱の度数は父と同様に高い。

写真・河本真澄
文・乙井康弘
◆月曜日掲載



「人と人をつなげ笑顔にさせるのが日本酒の役割」。イベントで日本酒を紹介する竹村元希さん(高知市はりまや町1丁目)