

# 夢のかけはし



人と人とのつながりに感謝しながらの焼酎造り

鹿屋市出身。出来栄への確認も兼ねて、会社の代表銘柄である「さつま大海」をお湯割りで晩酌するのが日課。極めて優れた技能者に厚生労働大臣から送られる「卓越した技能者（現代の名工）」を令和3年度受賞。（68歳）

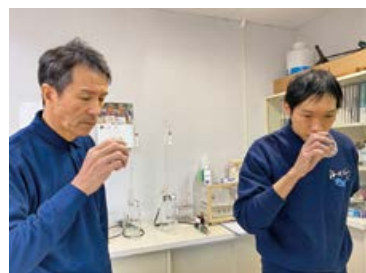
芋や酵母、麴の選定や温度管理、蒸留方法など焼酎造りに関する全てが杜氏の仕事。私は昭和56年に27歳で大海酒造に入社しましたが、始めは杜氏の指示で焼酎造りに携わる一般製造部員の蔵子として蔵に入りました。先代が定年退職した平成9年に杜氏としての人生がスタート。現在は取締役杜氏を務めています。1年目は思うような焼酎造りができず、先代に手伝ってもらいながら仕込みを行いました。

8月から12月の焼酎造りの時期には蔵に泊まり込み、24時間体制で製造を行います。その5か月間の仕事ぶりで1年間の焼酎の質が決まるため、最後まで気が抜けない真剣勝負の期間となります。もともと杜氏としての専門の教育を受けていたわけではなかったため、先代から指導してもらった。経験や知識を得るために全国の酒蔵を巡って修行を行ったりしました。また、焼酎蔵だけではなく日本酒を製造する会社にも伺い、多くの先輩たちに出会うことができました。酒造りを通して人を育てることで、より良いものをつくり上げることができるという意味の「酒づくりは人づくり、人づくりは酒づくり」は秋田県の酒蔵の方からの教えで、今でもその言葉を胸に仕事をしています。昔は酒蔵同士での交流はあまりない排他的な世界でした。しかし

## 令和3年度 厚生労働省 「卓越した技能者（現代の名工）」受賞者

お お む れ よ し ゆ き  
大牟禮 良行 さん

平成15年頃の全国的な焼酎ブームによって、会社の垣根を越えた情報交換が活発に行われるようになりました。そのため、今回の受賞に際してはたくさんの方々の酒蔵の方々からお祝いの言葉などをいただき、とてもうれしかったです。現在は伝統や自分の技術・知識を引き継ぎ、後継者作りに取り組みつつ日本酒の製法を応用した新ジャンルの焼酎造りに挑戦しています。



- 【右】焼酎酵母を育てるため麴と水を混ぜた「一次醪」への權入れを行う様子。
- 【左】前田製造部長（写真右）との唼酒。麴の種類などによって仕上がりが違ってくるため、香りや味の確認は重要な工程。