



とちぎマイスター「酒造（清酒製造作業）」の技能の例 楽しく美味しく飲んでいただける酒造りの追求

にのみや しゅんいち
二ノ宮 俊一 鴻巣市 在住

第一酒造(株) (TEL 0283-22-0001)



原料米の仕入から醸造、出荷管理まで

(現在の仕事)

清酒製造作業全般の責任者（杜氏）として指揮をとり、貯蔵酒や商品の出荷まで管理する。また、栃木県杜氏研修会会長として、「下野杜氏」資格認証試験審査員も務める。

(得意な分野)

いろいろなタイプのお酒が商品化されているが、商品になる前の貯蔵酒の扱い方により、味が大きく左右される。貯蔵する場所、温度、時間などの組合せにより、熟成をコントロールできる。その結果、お客様にいつも良い状態で提供することができる。

五感を研ぎ澄ます

酒造りの主役は人間ではなく微生物である。その見えない働き手たちの活躍を我々がサポートする。そのためには、その微かな息づかいを我々は五感を研ぎ澄まして感じ取らなければならない。

日々の作業は同じことの繰り返しのように思えるが、相手は生き物であり、同じ様に見えるだけであって決して同

じ状況ではないはずである。小さな変化も見逃さないようによく観察することが大切である。そして基本的なことをしっかりと当たり前に積み重ねることがレベルアップにつながると思う。

