

自分にはできないという思い込みを超えて。 可能性を広げるのは、自分自身。



黒部市生地で1882年創業。

自社敷地に国の名水百選に選定されている黒部川扇状地湧水群の軟水と硬水が湧き出ていて、その軟水を仕込み水に、「幻の瀧」などの銘柄の日本酒を製造・販売する。

2022年に富山県内初の女性杜氏（とうじ）に岩瀬由香里さんが就任。

2025年金沢国税局新酒鑑評会・吟醸の部で優等賞を受賞。

富山県内初で唯一の女性杜氏ですが、杜氏になったきっかけは？



インタビューー



岩瀬さん

広島大学在籍時に国の醸造研究所で麴の研究をし、杜氏を目指して卒業後は、地元和歌山県の酒蔵に就職しました。

その後、大学時代に国の醸造研究所（現独立行政法人 酒類総合研究所）で知り合った現社長との結婚を機に富山へ。子育てが一段落してから蔵の仕事は手伝っていましたが、杜氏になろうとは、まったく考えていませんでした。でも、前任の杜氏が辞められることになり、全国的にも人手不足で後任が見つからず。

そんなとき、「あなたならおいしいお酒がつかれる」と社長に強く背中を押されて、一歩踏み出すことになりました。

「あなたならできる」という言葉が印象的ですね。



インタビューー



岩瀬さん

社長は「自分がつくるよりも、あなたがつくった方が、いいお酒ができるだろうと思った」と。

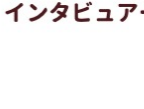
私にとっては女性であることより、知識はあっても経験がないことが一番のハードルでした。社長がそれは気にしないでいいと、思い切り背中を押してくれて。

最初のシーズンは不安の連続で、日々、目の前の仕事をこなすのが精一杯。でも、それの一つひとつ乗り越え「ちゃんとお酒になっていた」と確認できた瞬間、落ち着くことができました。悩んでいても前に進めないで、自分にはできないという思い込みを超えて、とりあえずやってみた方がいいと、いまは思いますね。



酒造り（種付け）の様子

杜氏になって3年で鑑評会で優等賞を受賞されました。岩瀬さんにとっての酒造りの魅力とは？



インタビューー



岩瀬さん

お酒造りはまだまだ数値化できない感覚的な部分があり、とても面白い世界です。お米は蒸して種麴を振ると2日間で粟のように甘くなるんですよ。

また、ぼこっ、ぼこっと発酵をしているのを見るのも楽しい。子育てと同じように、タンク1本1本、日々の成長を見守りながら、足りない部分だけ手を貸してあげています。

全国で女性の杜氏が少しずつ増えているとか。



インタビューー



岩瀬さん

現在は少しずつ機械化も進み、分担もできますから、性別に関係なく働ける環境です。

かつて「女人禁制」だった時代から大きく変わり、全国で稼働している約1200の蔵では50人以上の女性杜氏が活躍。県内でも女性の蔵人が増えています。私も女性だから、男性だからということ意識したことはないですし、もっと、女性の杜氏や蔵人は増えていくと思います。

働く環境も以前と比べ変わってきているのでしょうか？



インタビューー



岩瀬さん

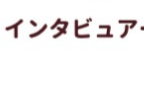
酒蔵は秋から春にかけて仕込みが集中します。以前は新潟や能登の杜氏集団が農閑期の出稼ぎとして、寝食を共にしながら酒造りをしていました。

今は、当社では、県内に住む社員が通いで蔵人として酒造りをしていて、日曜日は休みにしています。また、タンクは転落防止のため密閉型にするなど安全面にも配慮しています。若い世代が働きたいと思える環境を整えることが、酒造りの伝統を未来へつなぐ条件。人を大切にしない業界は先細りすると思うのです。



富山県酒造組合によるPR

蔵同士のつながりや交流などはあるのでしょうか？



インタビューー



岩瀬さん

かつては「背中を見て学ぶ」世界でしたが、世代交代が進んで全国の蔵同士の交流も盛んです。私たちが仕込みがない時期には各地の蔵を見学したり、情報交換をしています。同じ材料でつくっても、その土地の水や気候風土の違いや、作り手によっても微妙にお酒の味は変わります。

日本酒好きというよりは以前は年配の男性のイメージがあったかもしれませんが、今はイベントをすると、若い女性の参加者が多いのです。今後は、アルコール度数の少し低めのお酒や、若い世代に興味を持っていただけるような酒造りと環境を整えていきたいですね。それには、一社だけでなく業界全体が様々な面でレベルアップすることが大切だと考えています。

勇気をもって一歩踏み出すことが、自分自身の可能性を広げてくれるカモ！？



アルカモ

その他の取組み・企業情報はホームページをご覧ください。

皇国晴酒造

