



①品質管理を怠らずひとつひとつを目で見て酒との会話を楽しむ。②③酒造りの中で最も難しく、重要なところは「麴」。師と仰ぐ農口杜氏より教わった「膨らませ、乾かせ、老なせ」に忠実に、甘味でなく旨味に変わるまで待つ。④共に酒造りを行う蔵人たち。半年以上まさしく同じ釜の飯を食う。⑤築約100年の酒蔵。夏場でも涼しい北側にタンクがある。酒造りには最適な環境。



「いろんなことに目や気を配るのが杜氏の仕事です」と藤田さん。蔵人への配采などマネジメントが大切と話す。

吉村秀雄 商店とは

①蔵の隣にある田んぼでは、無農薬の米作りを行い新たな酒造りを行うなど様々なチャレンジも。②大正4年の創業時から造り続ける「日本城」のロゴマーク。当時の理念が今も受け継がれ、妥協なき酒造りが行われている。③「日本庭園を眺めながら一息つくこともあります」と藤田さん。庭園をバックにSNSで発信する動画の収録を行うこともあるそう。④「車坂」は地酒という位置づけをより明確にした限定流通銘柄。山廃造りで醸したラインナップを揃えている。



基本に忠実に、そして正直にお酒を造っています。

株式会社吉村秀雄商店 杜氏 ● 藤田晶子 ふじたあきこ

古より歴史や文化を育んできた紀の川。その伏流水を仕込み水に、大正4年から酒造りを行っている吉村秀雄商店で現在「杜氏」を務めているのが藤田晶子さん。高校時代、発酵に興味を持ち、東京農業大学醸造科学科に進学。2年生の時に訪れた山形県の蔵元で、東京にはない景色と空気感、そして酒造り現場の凛とした雰囲気、背筋が伸び、日本酒を造ろう」と心に決めたと話す。

東京に戻ると、近くの酒蔵や酒店に出入りしながら「蔵で働きたい」と夢を追う毎日。藤田さんが求める働く条件は「二十石以下で杜氏がいること・山廃で酒造りを行っていること」の2つ。そして念願叶い加賀にある蔵に就職し、山廃の神と呼ばれる農口尚彦杜氏に師事する。「修業期間の10年間は、楽しめる余裕は一切なし。幸いだったのは同年代の仲間が多かったことですね」と当時を懐かしむ。女性は杜氏になれないことが多い中、分け隔てなく役割が分担されついに麴屋助手に抜擢。泊まり込みで酒造りに携わり、以後様々な知識を習得し、酒造りの全工程を学んだ。

そして2013年、吉村秀雄商店に迎えられた。「話しを頂いた時、色んな不安もありましたが『よし、やるぞ!』と気合を入れ直しました。違う環境に身を置きたいと考えていた矢先だったのでタイミングもよかったです」と笑顔で語る。今

では5人ほどの蔵人らと共に10月中旬から3月ぐらいまで蔵に籠り、寝食を共にしながら酒を造る。「夜寝ているときに、ふと六感が揺さぶられ酒母室に駆けつけることがあります。耳を澄まして目を凝らし、何もなかったら安堵するんです。基本に忠実に、欲を出さず素直な酒造りを続けていきたい。今、次世代に向け、醸造の技術を用いた新たな商品も開発中なんです」と瞳を輝かせる藤田さん。伝統を守りながら新たな取り組みに挑む次の一手にも注目したい。

株式会社吉村秀雄商店
住所 / 岩出市畑毛72
電話 / 0736-62-2121
<https://nihonsyu-nihonjyou.co.jp/>

歴史浪漫溢れる 和歌山県の 玄関都市・岩出市。



大阪府や和歌山市への交通アクセスに恵まれ、年々人口が増え続けている活気溢れる和歌山県の玄関都市・岩出市。四季折々の花々を愛でながら、荘厳な国宝建造物を見学できる「新義真言宗総本山根来寺」や、夏目漱石が講演を行った「旧和歌山県議会議事堂」など、歴史ファン注目のスポットがある魅力的な街だ。