

杜氏

藤岡 美樹さん



MIKI FUJIOKA

【ふじおか・みき】1975年、三重県出身。東京農業大学醸造科学科卒業後、奈良県の酒蔵に就職。約10年間勤務した後、杜氏を目指して神奈川県に転職するも、経営不振により香川県の酒蔵へ再び転職。ここで商品開発した地元の果物と日本酒を掛け合わせたリキュールがヒットする。2019年、山口県で太陽光発電システム等の製造販売を行う長州産業が長州酒造を立ち上げるにあたり、杜氏として迎え入れられる。翌年初出荷された日本酒『天美』が即完売するなど、新時代の造り手として期待されている。

地域の人々の想いも含めて
美味しい日本酒を届けていきたい



INTRODUCTION

高齢化や人口減少の影響もあり、伝統産業の担い手不足が地域課題となっている。日本酒もその一つ。山口県下関市では廃業寸前の老舗酒蔵を地元企業が譲り受け、異業種から酒蔵を立ち上げた。杜氏を務めるのは、縁もゆかりもなかった土地に家族で移住してきた藤岡美樹さん。典型的な男社会と言われていた酒造りの世界に飛び込み、現在、地域の新たな顔となる商品を創るべく日々奔走している藤岡さんに話を伺った。

——現在、女性では珍しい杜氏として活躍されている藤岡さんですが、もともと日本酒が好きだったわけじゃないそうですね。

小学生の頃からお菓子やパンを作ることが好きで、目に見えない微生物の力で生地が膨らんでいく様子をすごく不思議に思っていました。お料理をすることが好きだったので管理栄養士になろうかと大学を調べていたところ、東京農業大学を知りました。大学案内を読むと、「日本で唯一、醸造科があり、日本古来の味噌や醤油をはじめ日本酒やワインなどについて学べる」と書いてあり、面白そうなことをやっている学校だなと。管理栄養士になれる学科とどちらにするか迷いましたが、自分がワクワクするほうにしようと思っ、醸造科に進学しました。

——醸造科に入られて、日本酒に対するイメージは変わりましたか。

醸造科には、実家が酒蔵という学生が少なくありませんでした。よくOBの方が一升瓶の日本酒を片手に訪問されていたのですが、当時の私は日本酒にあまり良いイメージ

を持っていてなくて、「日本酒っておいしくないですよ」とポロツとこぼしたんですね。すると、先輩から「二度、酒蔵で造っているところを見においでよ」と言われ、ご実家の酒蔵を見学させていただくことになりました。

生まれて初めて入った酒蔵はすごく良い香りがして、もろみが発酵している音が聞こえて、「なんて綺麗で不思議なんだろう！」と五感で感動しました。極めつけは、搾りたてのお酒を飲ませてもらうと、これまで思っていた日本酒のイメージと全然違い、とても美味しかったことです。それ以来「自分で美味しい日本酒を造って、その美味しさを伝えたい」と思うようになりました。

——酒蔵での感動から蔵人を目指すことになったんですね。それでどうされましたか。

昔から酒蔵では杜氏を中心とした酒造りの技術集団が働いていました。雪深い地域で農業や漁業を生業にしている方が、仕事ができなくなる冬場、酒蔵に向いて1年分のお酒を造り、春が来たら帰るという雇用形態です。冬場は酒蔵に宿泊まりし早朝から働いてお酒を造るけれども、夏場は仕事がないため、酒蔵では社員の募集もほとんどありませんでした。

私は「大学卒業後は故郷の三重県の酒蔵で働きたい」と就職活動を始めましたが、当時は女性が酒造りの仕事に採用されるのは難しかったです。それで学業のかたわら



Chief Brewer
of Sake
**MIKI
FUJIOKA**

「自分で美味しい日本酒を造って、その美味しさを伝えたい」と思うようになりました。

「杜氏」という存在が身近になった ことで、新たな目標となりました。

日本酒をPRするイベントやデパートの試飲販売のアルバイトをして、日本酒の知識を身につけたり、味覚のトレーニングを続けました。その姿を見て採用してくれたのが、奈良の酒蔵でした。

——念願の酒蔵に採用されたとは言え、男社会である酒造りの世界に女性が入っていくことは大変だったんじゃないですか。

受け入れる側からすれば「女性だから重い物は持てません」と言っ、一人前に働いてくれないと困るのだと思います。私も働き始めた当初は「おい、姉ちゃん」なんて呼ばれていましたが、先輩たちの足手まといにならないよう重たいお米を運んだり一生懸命に働いているうちに、段々仕事を任せてもらえたり、名前でも呼んでもらえるようになりました。

——夏場はどんな仕事をされていましたが。

酒蔵の掃除や造ったお酒の管理の他、デパートなどで試飲販売の仕事もしていました。自分が携わって出来たお酒を直接消費者に届けたというのが私の夢だったので、思い描いていた通りの仕事をさせてもらうことができ、嬉しかったですね。

——奈良でどのくらい勤められたのですか。
10年くらいです。その間、杜氏が高齢の

ため引退され、私より5歳年上の先輩社員が杜氏を任されることになりました。そのことが転機となりました。というのも、それまで私は「酒造りに携われるだけでいい」と思っていました、自分の中にも「杜氏になりたい」という気持ちが芽生えてきたんですね。「杜氏」という存在が身近になったことで、新たな目標となりました。

——杜氏のどんなところが魅力的でしたか。

酒造りでは麹や蒸米が何割といったセオリーはあるものの、最終的には杜氏の考え方ややり方が大きく反映されます。蔵元の意向を受け、それをどうやって造り上げるかは杜氏にかかっているのです。

原料のお米の出来が毎年同じではない中、それを見極めて、目指す味わいの方向へ導いていくのが杜氏の技量であり、センスです。杜氏は言わばオーケストラの指揮者のようなものです。酒造りだけでなく、設備や蔵人たちも管理する立場で大変だけれども、その分やりがいがあるように見えました。

——それで次の酒蔵を探されたわけですね。

そうですね。ただ、日本酒は1976年をピークに生産量が落ちている業界です。次に移った酒蔵は、入社当時から経営が厳

しく結局3カ月で全員解雇となりました。苦い経験でしたが、それまでの自分を見直す良い機会になりましたし、厳しい状況で得られたものがあるから、その後はがむしやりに頑張れたような気がします。

——その後、香川の酒蔵に移られたそうですが、どのような経緯があったのですか。

大学時代の先輩の蔵元から声を掛けていただきました。

——香川の酒蔵はいかがでしたか。

美味しいお酒を造っていました、新しく飲んでくださる方を増やすためにどうしたらいいかと考えていました。

瀬戸内海に面した香川は1年を通じて温暖な気候で、いろんな果物が採れるので、地元で採れる美味しい果物と日本酒を掛け合わせてリキュールを造って、日本酒の魅力と香川の魅力と同時に発信しようと商品開発しました。

——果物のリキュールとはおいしそうですね。

一般的にリキュールを造る時の果物は、加工会社が処理したピューレ状の果物を仕入れて混ぜますが、私は地元の果物の良さを伝えたかったので、農協や農家から生の果物を直接買ってきて、その加工から自分たちの手で行っていました。フレッシュだから、加工品を使ったりリキュールとは風味も食感も全然違っていました。日本酒ではありませんが、リキュールを口にしたお客さまから「美味しい」という声が聞けて、嬉しかったですね。



今の会社に迷惑をかけて、
家族に無理をさせてまで
チャレンジしたいと思う自分を
受け入れることが、一番つらかったことです。



——そこで藤岡さんは醸造責任者となられたそうですが、仕事の仕方は変わりましたか。

それまでは1人で商品開発をしていたので、自分がやりたいだけ時間をかけていましたが、チームとなるとそうはいきません。チームの全員が「美味しいお酒を届けたい」という気持ちで造らなければ、お酒の質にあらわれてしまいますから。チームの気持ちを一つにまとめると同時に、「皆にやりがいをもって仕事をしてもらえるように」という意識に変わりました。

——その後、三重の酒蔵に移られて間もない頃に、現在杜氏を任されている長州酒造の立ち上げに加わってほしいと声を掛けられたわけですね。

そうですね。香川の蔵元で働いていた時、醸造用機械など設備会社の方にお世話になっていました。その方が、山口にある長州産業から「廃業寸前の酒蔵を譲り受けて『長州酒造』として立ち上げたい。蔵を新築するので、設備を入れてほしい」と依頼

を受けたそうです。その時、長州産業の社長に「ゼロから酒蔵を建てるなら、設計段階から造り手を入れたほうがいいですよ」と提案し、私の名前を挙げてくれたんです。——その話を最初に聞かれた時、藤岡さんはどのように思われましたか。

それまでいくつかの酒蔵で働いてきましたが、異業種から参入した話は聞いたことがありませんでした。酒蔵を経営する難しさも見てきましたので、ゼロから立ち上げるのは大変だろうと思いました。私自身も転職したばかりで、最初にお話を頂いた時はお引き受けする気なんて全くありませんでした。

——ご家族も藤岡さんが酒蔵を移られる度に引越されて、大変だったでしょう。

長州酒造の立ち上げのお話を頂いた時、長女は中学3年生でした。「香川から三重に転校してきてせっかく友達ができなのに、なぜ友達もいない土地にまた行かないといけないの?」と怒られてしまいました。家族にとって何も良いことがないとわかっているけれど、その一方で杜氏としてゼロから酒蔵を立ち上げることにチャレンジしてみたい自分の気持ちもあって、その狭間で激しい葛藤がありました。今の会社に迷惑をかけて、家族に無理をさせてまでチャレンジしたいと思う自分を受け入れることが、一番つらかったことです。

——それでも杜氏になりませんか、声を掛け続けられたんですね。

想いをつないだ最後のランナーとしてバトンを受け取り、お客さまに届けるのが私の役割でした。

「酒蔵をゼロから立ち上げていくことは根性がないとやれないけれど、藤岡さんだったらやれるんじゃないか。杜氏として立てる場所があるなら立たせてあげたい」と、熱心に声を掛けてくださったようです。

高校受験直前だった長女に「一緒に住めるのもあと3年しかないだろう。一緒に住んでも、私のことだからきつと仕事を優先して、家に帰れず休みも取れないかもしれないけれど、それでも家族と一緒に暮らしたほうがいいと思うから、一緒に行ってくださいませんか」とお願いして、何とか受け入れてもらうことができました。家族が理解してくれるから、私は仕事を続けられていくのだと心から感謝しています。

——長州酒造の立ち上げにあたって、藤岡さんがこだわられたことは何でしょうか。

最も優先したのは品質で、それが叶えられる酒蔵の設備やレイアウトにこだわりました。例えば、酒蔵の衛生が保てないとお酒の品質にも影響を与えるので、衛生管理をするにはどうすればいいかというようなことです。その上で、作業効率についても検討を重ねました。100歩歩くところを50歩にするには、どのような作業動線にすればいいのだろうか。作業時間を半分に減らすことで捻出できた時間を、酒造りの技術継承と品質向上の時間にあてたい。そういうところに、こだわりました。

酒造りは酵母や麹という生き物が相手なので労働時間内で仕事を収めるのは難しい

ですが、会社を継続させるには何とか収めなければなりません。限られた労働時間で品質管理や技術継承、衛生管理をするため、機械を入れたり、人の目でやつたり、メリハリをしっかりとつけるようにしています。

——酒造りのスタッフはどのように集められたのですか。

立ち上げの時は、以前から交流のあった後輩の蔵人と親会社である長州産業からの出向者、私の主人、それに私を含めた4人でスタートしました。

——経験者が2人だけだったとは驚きです。

「こういう理由があるから、このように作業してくださいね」とお願いしたことを、素直に聞いて仕事してくだされば、経験の有無はあまり関係ありません。仕事に向き合う姿勢がきちんとしていて一生懸命やってくれたら、経験は問題じゃないということとを、私はスタッフに教えてもらいました。日本酒『天美』の初出荷以降は、「天美が美味しかったから、一緒に酒造りをしたい」という応募も来るようになりました。現在11人のスタッフの大半が女性です。

——女性が活躍している酒蔵なんですね。

私が以前働いていた酒蔵では機械も道具もすべて男性の背丈にあわせて作られていましたが、長州酒造では女性も仕事しやすいよう高さや軽さに配慮しています。男性のほうが得意な力仕事もありますけど、機械も進化していますし、女性のほうが段取りよく仕事の手順を考えるのは得意なの

で、適材適所の人員配置でチームの力を最大限に発揮できるよう努めています。

——初めて搾った日本酒『天美』を飲んだ時は、どのような感想を持たれましたか。

新品のタンクやホース、布で造るとそれらの臭いがお酒に残ってしまうので、道具類は全部、徹底的に洗いましたが、それでも実際に搾ってみなければわかりませんでした。ですから、出来上がったお酒が自分たちが目指した香りと味わいだったことを確認できた時は、ホッとしました。

初出荷にたどり着くまでには、多くの方が関わってくださいました。仕事を超えて、皆さんが「町の酒蔵を復活させたい！」という想いで支援してくださいさる姿をずっと見てきたので、その想いをつないだ最後のランナーとしてバトンを受け取り、お客さまに届けるのが私の役割でした。皆さんの想いを無駄にしないお酒を搾ることができて、とにかく良かったと思いましたね。

長州酒造は、長州産業の社長が「町にたった一つの酒蔵が無くなるのは忍びない」ということで、いろんな人に反対されながらも始めた酒蔵です。譲ってくれた蔵元は150年の歴史がありましたが、後継者がいなくて廃業を検討されていました。

その蔵元の娘さんは「自分の代で酒蔵を譲り渡すことをご先祖様に申し訳なく思っていたけれども、長州酒造だったから私たちの想いも込めて継いでくれると分かったから、安心して渡せます。どうかこの酒蔵を



「よろしくお願いします」と言ってくださいました。そういういろんな方たちの想いを受けて、私は杜氏をやらせていただいています。

——それまでの酒蔵で働かれていた時と比べて、気持ちの変化はありましたか。
長州酒造では、お酒を造るだけではない、もっと大きなことをやらせていただいています。

地域の人たちが自慢に思うような
お酒を造って、地域のことを含めて
情報発信していくことが今の私の仕事
だと思ふようになりました。

——と思っています。「150年続いてきた、地域の大事な酒蔵を預らせていただいて、これを次の150年に繋いでいけるように、その基礎となる技術や商品を作るんだ」という意識は、これまでにないものでした。

また、地域の人たちが自慢に思うようなお酒を造って、地域のことを含めて情報発信していくことが今の私の仕事だと思うようになりました。『天美』は海外からの引き合いも少しずつ出てきたので、今後、世界に向けて発信していければと考えています。

——最後に、藤岡さんが人生において大事にされていることを教えてください。

「いつでも一生懸命」ということを大事にしています。酒造りの時はそこに集中しますが、それが終われば仕事のことは一旦置いて、年1回必ず家族旅行をしています。

酒造りでは、お客さまが「どんなに美味しいお酒だろう」とワクワクして買って飲まれた時に、自分が100%の自信を持って売れないようなものは造りたくありません。スタッフにも「微差は大差」を合言葉に酒造りをしてもらっています。日本酒はちよつとずつの積み重ねが出来を左右しますから、スタッフには「一番大事な人に飲んでもらうつもりで、丁寧に仕事をしてくださいね」と言っています。私たちのお酒を飲んで、多くの方に喜んでほしいですね。

——これからのご活躍も楽しみにしています。お話いただき、ありがとうございます。

(インタビュー／ライター 更田 沙良)