



とちぎマイスター「酒造（清酒製造作業）」の技能の例 麴造りのスペシャリスト

いま い しょうへい
今井 昌平

宇都宮市 在住

宇都宮酒造(株) (TEL 028-661-0880)

酒造工程をマニュアル化し、高級酒醸す

(現在の仕事)

南部・下野杜氏2つの杜氏免許を持ち、それぞれの流儀を生かして「とちぎらしさ」を大切に、清酒製造責任者として指揮をとりながら若手の知識や技能の向上を図っている。

(得意な分野)

日本酒の味に最も関わる麴造りを得意としている。長年の経験で培った酒造技術やデータから、蔵に合った独自の技法を編み出し、マニュアル化することで、再現性のある高級酒造りを可能とした。また下野杜氏養成講座や技能検定などで後進の指導、育成も行っている。

麴を制する者は酒を制す

酒造りには、古くから「1麴、2モト、3造り」と言う言葉があり、麴造りが酒造工程では一番重要で一番難しいところでもある。私は、この麴造りを学びに吟醸酵母(9号酵母)発祥の地熊本県酒造研究所に修行に行き酵母に合った麴造りを修得してきた。良い麴を作れば美味しい酒が醸せると言って過言ではない。

最近ではコンピューターで麴造り管理が可能となったが、まだまだ極めた高級酒を醸すには人の勘が必要である。これから酒造りを志す若い技能者の方には、多くの経験を積んでいち早くこの勘を養って第一線で活躍してほしい。私も伝統文化継承者の一員として、微力ながら協力していきたい。

