

LEADERS NOW!



田下 裕也—たした ゆうや
 ■1981年生まれ。2006年関西大学文学部を卒業後、NHKに入局。佐賀放送局を経て東京へ異動、「クロースアップ現代」などを手掛ける経済社会情報番組部に配属。取材先で名酒に出会い、2019年にNHKを退局。番組の外部ディレクターとして参加していた日下智氏(光栄菊酒造現社長)と共に酒造会社経営に踏み出す。

山本 克明—やまもと かつあき
 ■1977年生まれ。2001年関西大学経済学部を卒業後すぐに、滋賀、大阪の酒蔵で酒造りを学び、南部杜氏の試験に合格。愛知県稲沢市で杜氏として醸酒造の「菊園」を手掛け、ファンがつくほどの人気杜氏になる。田下さんらの声掛けに応じて光栄菊酒造のスタートに加わり杜氏を務める。

日本酒造りの可能性を追って

若い杜氏と経営者の挑戦
 —佐賀・光栄菊酒造—

- 光栄菊酒造株式会社 杜氏
 山本 克明さん —経済学部 2001年卒業—
 光栄菊酒造株式会社 取締役
- 田下 裕也さん —文学部 2006年卒業—



JR佐賀駅から車で20分ほど。佐賀県小城市の、田んぼの広がる中に「光栄菊酒造」はある。明治時代からの歴史ある酒蔵で、昔ながらの建物の造りは風情と趣がある。

フルーティーな甘さと酸味、すっきりとした味わいが特長の佐賀の日本酒「光栄菊」。2006年の廃業後、2019年に新体制で再スタートを切った光栄菊酒造の杜氏・山本克明さんと、取締役・田下裕也さんは共に関西大学の卒業生だ。大学卒業後すぐに酒造りの道に飛び込んだ山本さんと、NHKディレクターを経て30代で酒造会社経営に挑戦した田下さん。対照的な二人が、不思議な縁でつながり、注目される日本酒を生み出した。

日本の「伝統的造り」は、2024年12月、ユネスコ無形文化遺産登録が決定。その伝統がここでも脈々と受け継がれている。

●酒蔵を回り、卒業後すぐ杜氏の道へ

山本さんは学生時代、あまりオープンマインドになれず、一人で思い悩むことが多かった。「なんとなく経済学部に入ってしまう、自分が何に向いているのか、将来何がしたいのか。葛藤する日々でした」。そんな時に感動するほどおいしい日本酒に出会って「これだ!」と気付いた。杜氏の高齢化や担い手不足が話題になっていた時代でもあり、「日本酒にかかわる仕事がしたい」と全国の酒蔵を訪ね始めた。

それまで悶々としていた反動か、就職活動はアグレッシブなものになった。近畿圏の酒蔵を訪ね、遠方へは青春18切符で向かう。時には野宿しながら酒蔵を回った。そもそも求人がないこと

が多く効率は悪かったが、「せっかく来たのだから」と酒蔵を見せてくれたり、飲ませてくれたりする酒蔵があり、「勉強になった」と言う。

滋賀県の酒蔵が職人を探しており、「よかったら来るか」と言ってくれたのが転機となった。「職人になる、と思い定めていたわけではなく、その酒蔵が営業マンを探していたらまた人生変わっていたかもしれません」。人間関係や先の見えなさに悩んで、仕事を離れた時期もあったが、次の酒蔵で吹っ切れた瞬間があり、9年間で副杜氏を任されるまでになった。南部杜氏の杜氏資格を取り、次は愛知県の酒蔵で7年働くうちに、山本さんが造る酒が評判となり、ファンがつくようになった。そのタイミングで、田下さんから声が掛かった。



1 蒸しあがった米
 2 製麹室
 3 蒸米に種麹を振りかける
 4 麹菌を繁殖させるために高温・多湿で管理された製麹室

●番組制作から酒造経営へ

田下さんの学生生活は「遊びとバイトと旅行の日々で、それなりに楽しかった」と言う。バックパッカーとして海外を歩き、インドで社会問題に目覚めた。写真好きの一面もあり、「仕事に生かせれば」と卒業後はNHKにディレクターとして就職。佐賀放送局を経て、東京で「クロースアップ現代」などの人気番組を作る部署に配属された。そして「サキどり」という経済番組を手掛ける中で、酒造会社取材した。日本酒と言えば「関大前の居酒屋さんで悪酔いした思い出がなく、決して得意ではなかった」と言う田下さんだが、取材先で飲んだ日本酒に「こんなにうまいのか」と衝撃を受けた。「日本酒っていいなあ、これを仕事にできたらなあ」と、いつしか「酒造会社をやりたい」と夢を持つようになった。

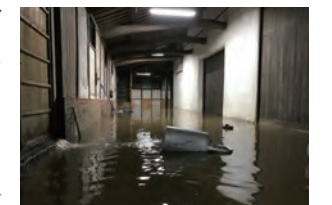
「酒造りの経験もないのに、安定した仕事を捨ててまでやることか」と止める人も多かったが、奈良の有名な蔵元が「ロマンありますやん、手伝いますよ」と言ってくれたのが決定打に。新規参入の難しい業界だが、酒造りをスタートさせるため譲ってもらえる酒蔵を探し始めた。

その矢先、手伝ってくれるはずだった蔵元が急逝。途方に暮れていた時、一緒に会社を立ち上げた日下智氏(光栄菊酒造現社長)が、「山本さんが造ってくれないかな」と呟いた。若手杜氏として注目されていた山本さんの造る日本酒にほれ込んでいたものの面識はなく、引き受けてくれるかが分からなかったが、大阪で会って頼んでみると意外にも快諾。幸運にも佐賀で酒蔵を譲り受けることができ、「光栄菊」を復活させる形で、経営者への道を歩み出した。「酒蔵って代々引き継いで経営されていることがほとんどで、一から酒蔵を立ち上げる挑戦は希少。魅力的だったんですね」と山本さんは言う。

お互いに関西大学出身だと気付いたのは活動を共にするようになってからだそう。「えっ、という感じで一瞬が止まって、本当に驚きました」。対照的な学生時代を送った二人が不思議な縁で酒造りを始めることとなった。

●豪雨災害を乗り越えて

ところが、酒造りを始めたばかりでいきなりハプニングに見舞われる。2019年に佐賀県を襲った豪雨(令和元年佐賀豪雨)でせっかく準備した酒蔵設備が浸水してしまった。何より汚れや湿気を嫌う麹室が被害を受け、



▲佐賀豪雨により浸水した酒蔵内

全員がくげんとした。それでも必死の思いで設備を立て直し、この年から酒造りのスタートを切った。出来上がった新酒第一号と第二号は即売。販売開始直後から大きな反響があった。それから5年。多くの酒販店が特約店に加わり、山本さんの造る「光栄菊」の味は各地で知られ、軌道に乗ってきた。現在、職人は山本さんを含めて6人。酒蔵の仕事はきついと言われることもあるが、山本さんは先頭に立って働き、労働環境の改善などにも取り組んでいる。

酒造りの魅力について山本さんは言う。「やはりものづくりの楽しさ。微生物相手なので、機械に任せられない難しさ面白さがあります。また一人ではできないので、チームでものをつくることの良さがありますね」。

また田下さんは「思えば、学生時代の旅行やカメラがNHKの仕事につながり、NHKでの仕事が酒造りにつながり、これまでこのことが今につながっている。まだ安定した仕事とは言えず不安もありますが、挑戦している今を楽しんでいます」と語った。



◀仕込みタンクに入った日本酒の仕上がりを確認する山本さん(左)と田下さん
 ▼田んぼに囲まれた自然豊かな場所に位置する「光栄菊」の酒蔵

