



1 有本誠(アリモト マコト)さん(蔵人歴 8年・63歳)：洗米後、米を蒸して放冷機に送り込むまでの釜屋(かまや)を担当。チーム一丸でお酒を造り上げるところに喜びを感じる有本さんが魅力を感じる佐々木酒造のお酒のポイントは香り。2 丈東陽一(ジョウツカ ヨウイチ)さん(蔵人歴 8年・57歳)：醗を培養、繁殖させる醗廻り(もたまり)を担当する丈東さん。醗は生き物だけに思ったようにいかない。だからこそ、力強い醗ができた時にやりがいを感じるという。3 林慶太(ハヤシ ケイタ)さん(蔵人歴 7年・45歳)：最も神経をつかう製麹に関する麴師(こうじし)を担当。常に正解の無い世界で、日々模索の毎日。うまい酒ができた時の感動はひとしおだ。柔らかいお酒をつくれるようになったそうです。4 世古克三(セコ カツゾウ)さん(蔵人歴 9年・67歳)：桶廻りやモロミを絞る船頭などを担当。設備を隅々まで管理しています。1年の半分は能登で生活して、後の半分は京都で酒造りに関わる。実は酒がほとんど飲めない蔵人。5 疋田泰秀(ヒキタ ヤスヒデ)さん(蔵人歴 1年・40歳)：社員として営業からイベント、酒造りまでかかわる蔵人。造り手として製品の魅力を発信して、営業やイベントの現場でお客様の声を受け止め、よりよい酒造りに努めています。



蔵人

ギャラリー
KURABITO GALLERY

酒造りのリーダーは杜氏。けれど杜氏ひとりではお酒を造ることができません。蔵人の技量があつてこそ、良質のお酒をつくることができます。佐々木酒造に携わるメンバーは5人。彼らのチームワークが佐々木ブランドを支えます。彼らの仕事に正解はありません。結果との戦いは、実に過酷。しかし、蔵人たちは厳しさを楽しさに変え、酒造りに励んでいます。その蔵人の心粋をちょっとのぞいてみました。

お酒の豆辞典 蔵人

酒づくりのすべてを管理・統括する杜氏(とうじ)の下で働くスタッフを蔵人と呼びます。杜氏の補佐役を「頭」、麴造りの責任者を「麴師」、酒母造りを「醗師・醗廻り」、米を蒸す役目を「釜屋」と呼ぶなど、役割が分かれています。昔は寒造りへの集中のため、農閑期・漁閑期の出稼ぎが主流でしたが、近年は酒造りや農業と縁のない若者が酒蔵への就職を希望する例も増えています。



太秦江戸酒場 秋・維新前夜
「太秦江戸酒場」が、時代劇の聖地・太秦映画村に蘇ります。今年のテーマは「維新」。日本が誇る伝統芸能を心ゆくまで楽しみ、美味しい京都のお酒や名店のお食事に舌鼓を打つ、粋な大人の夜祭りをお楽しみください。(20歳以上に限る)
◎日時：11月25日(土)・26日(日) 18時～21時 大人限定
◎問合せ：075・351・9915
詳細：http://www.toei-eigamura.com/edoskaba/
※10月13日よりチケット販売

へ蔵元ファイル
大政奉還150周年記念
アートアクアリウム城 京都金魚の舞
今年大政奉還150周年を迎える二条城。2年ぶりに『アートアクアリウム城』が登場します。金魚や錦鯉が光・音楽・映像など最新の演出技術を駆使した空間に展示され、まるで妖かしの異世界に迷い込んだよう。夜祭うたげ・夜祭Barが開催されますので、京都の地酒を片手に、あるいはお抹茶と老舗の京和菓子のお茶席セットを味わいながら、アートアクアリウム作品を楽しんではいかがでしょうか。
◎日時：10月25日(水)～12月11日(月) 17時～22時
◎問合せ：050・5542・8600(ハローダイヤル)
※チケット発売中
詳細：http://artaquarium.jp/kyoto2017/



ろ過・火入後加水など最後の調整をしてから出荷します

もろみを絞ります



糖化と発酵を同時に行う“並行複発酵”

製麹



約1時間蒸します



日本酒ができるまで