

What?

Why?



所長 山本の

ワイズリレーインタビュー

第2回 わしの尾 代表取締役 工藤さんに聞きました!

99.9%が県内卸の《鷺の尾》。研究者肌の工藤さんに聞きました!

Q まずは業務内容とその歴史を教えてください。

工藤 江戸末期の文政 12 (1829) 年から酒造りをしていて会社です。実はこの建物は、創業以前からあるんです。だいたい250年くらい前からあると言われていますが、我々の先祖が譲り受けて酒造りを始めています。当初は武士の家系だったらしく、商売ができないため、雫石町の上野家から婿養子を受け入れて創業しました。県内でも珍しい江戸時代から続く小さな蔵で造っているの、他の蔵よりも酒造りの期間は長めです。9月1日から4月20日頃までの8ヶ月間をめいっぱい使って日本酒を造り、それを販売しています。

Q ご自身の仕事は?

工藤 何でも屋ですね。8代目代表取締役として経営をはじめ、蔵の人と酒造りのことを一緒に考えますし、販売のことも。労務管理などを含めて全体を行っています。

Q 社員さんは何人いますか?

工藤 常用雇用は13名です。その他に季節で手伝ってくださる方が7名います。

Q 外で修行していたことはありますか?

工藤 いえ、大学卒業後、会社に入りました。お酒の会社という、だいたい東京農業大学で醸造を勉強されて戻ってこられる方が多いのですが、うちは「戻ってくるまでは自分が興味のあることをやりなさい」という雰囲気だったんです。例えば、6代目は戦争で長男が亡くなってしまったので次男だった私の祖父が継いでいます。7代目の父は文学部でしたし、私は工学部。「お酒の勉強は会社で嫌でもできるので、それまではいろんなことを経験して身につけなさい」という考え方です。

Q 工学部で勉強したことは役に立っていますか?

工藤 専攻は精密機械で、お医者さんが使うような手術デバイスやロボットも研究しました。工学はものづくりの哲学だったり、ものづくりに必要な基本的な考え方を徹底的に勉強させてくれるんですね。だから、すぐ役に立っています。勉強したことを無駄にするか、しないかは自分次第かなと思っています。どんなことでも仕事に活かせると考えています。

ラジオパーソナリティーと思えるほど、いい声の工藤さん。淀みない答えは《鷺の尾》の進化を期待させてくれる。



Q 社名の意味は?

工藤 昔、お酒の名前は「〇〇政宗」という名前がほとんどだったようです。弊社も「彌生正宗」という名前でした。それがいつの頃から、蔵の後ろに別名「岩鷺山 (がんじゅさん)」と呼ばれている岩手山があるので、「わしの山の尾の方にある蔵」ということで《鷺の尾》になりました。

Q 他と違うセールスポイントは?

工藤 一つは、普段のみのお酒であっても丁寧に造っていること。6代目の時に来た40代の南部杜氏さんが、当時2級酒だった今の「金印」を丁寧に造ろうとしました。彼は2級酒の精米歩合を1級酒と同じ70%にそろえたんです。原材料のコストは上がってしまうのですが、「喜ばれるお酒を造ろう」ということで。だから、今でも2級酒が売れ続けている不思議な蔵です。もう一つは、基本的には岩手県外には卸さないこと。お酒がどんどん売れた昭和40年代から50年代頃、どこの蔵も販売エリアを広げることで販売数量を伸ばそうとしましたが、うちの先代は「いや、うちのお酒は地元で飲んでもらおう」と戦略を切り替えました。その代わりに、値引きはしないで、大事に飲んでもらえるお客さんに飲み続けてもらおうと。県外からのお声がけもありますが、基本的にはお断りしています。もちろんうれしいですが、自分たちのお酒は岩手県のこの空気の中で飲んでもらうのが一番美味しいと思っています。

Monthly
Person



株式会社わしの尾
代表取締役

工藤 朋（くどう・とも）

2014年10月に8代目就任。酒蔵では珍しい工学部卒。アマチュア無線が趣味だった大学生時代、授業で紹介された『『聴く』ことの力』（鷺田清一著）を読んで活字に目覚める。日本酒に合うと思うおつまみは「ホヤ」。1979年生まれ。



さわや書店
外商部兼商品管理部 部長 栗澤 順一 さんからのご紹介



「結の香」を試飲?しながらのインタビュー。まさに大和撫子のような品のよさがある日本酒。

Q この仕事の魅力は？

工藤 本当にたくさんあるんですが、自分が感じている一番の魅力はものをつくれる現場が会社にあること。酒造りは「お米を酵母に発酵させてアルコールを作る」という仕事ですが、口でいえば単純。でも、微生物の関わり方を含めてものすごく複雑で面白いです。あとは、海外の方が日本酒に興味を持っている時代なので、お酒を持っていくだけで意外とどこの国の人も交流できるのが面白いです。

Q 会社としてのこれからの目標は？

工藤 お酒の品質を上げて、常温で置かれてもいいようなタフなお酒を造ることが目標です。今は科学的に分かったことしかやらなくなってきているんですね。本来の酒造りは、その真逆で挑戦の連続でした。確実なことばかりやっているとつまらないし、良くなりようがない。変なことをやって、いいものが生まれる可能性は十分にあると思うので、まだまだこれから日本酒は美味しくなると思います。自社を実験台にして、いい技術は他の酒蔵にも紹介して、業界全体の力を上げていきたいですね。

Q 個人としての目標は？

工藤 大きな目標は、世界のどこからみても「いいお酒だよ」と言われるように《鷺の尾》というブランドを確固たるものにしていきたいです。近々の目標は、会長と専務が他の仕事に専念できるよう今の仕事のバトンタッチを完了させることです。

Q 仕事をする上で大切にしていることは？

工藤 一つは、相手の方を大切にすること。すごく難しく、私もできないことばかりですが、会長や専務、異業種でお世話になっている方を見習い、気遣いがきちっとできる人間になりたいと思っています。二つ目は、「何をしたいかこれをするか」を常に意識して仕事をする。意外と抜けてしまう部分ですが、根拠がしっかりしていると、大変でもへこたれない。「なんとなく」をなくしていきたいです。

Q 好きなタイプの芸能人は？

工藤 仲間由紀恵さん。美人なのに、あまり派手派手していな

い大和撫子のような雰囲気惹かれますね。お酒と似ていて、「山田錦」は藤原紀香さんのようにグラマーで華がある感じがします。個人的には、仲間由紀恵さんのように、さらっとして美しい「結の香」の方が好きです。

Q お酒を女性に例えてみるのは面白いですね。

工藤 お酒の表現ってもっと自由でいいと思うんですね。利き酒は品質改善が目的なので、欠点を探す言い方が多いんです。本来ならばポジティブな表現がたくさんあった方がいいと思うので、これからは表現の仕方を増やしていきたいです。今、日本酒ブームで「日本酒といえば東北だ!」と言われていますが、実は岩手県はあまり注目されてなくて…。我々の業界の中で情報を整理して、売りとなるものを上手に PR し、これからは岩手県の時代が来るようにしないとイケないです。

Q 岩手のお酒が注目されていないとは…。

工藤 実は岩手では、意外に地酒を置いているお店が少ないんです。販売比率は半分を切っているのが現状です。そんな中、じゃじゃ麺の「白龍」さんでうちのお酒が飲めるんですよ。厨房の温かい場所にあるので、個人的には香りが立ってうまいんです。岩手には良い酒米があるので、盛り返していきたいです!

◎ 本日はお忙しいところありがとうございました。

KEY!
Sake



『結の香』×高橋勇介さんの『漆器』

「山田錦」と並ぶ岩手の酒米「結の香」を同じく岩手の酵母と麹菌で醸した純米大吟醸酒（平成28年度岩手県新酒鑑評会金賞受賞）。浄法寺漆仕上げの酒器は、なんと100種類が存在!「江戸時代、この辺りでは漆器でお酒を飲んでいたので最高の組み合わせです」