

卒業生からのメッセージ

生物資源科学部



FROM NEXT STAGE

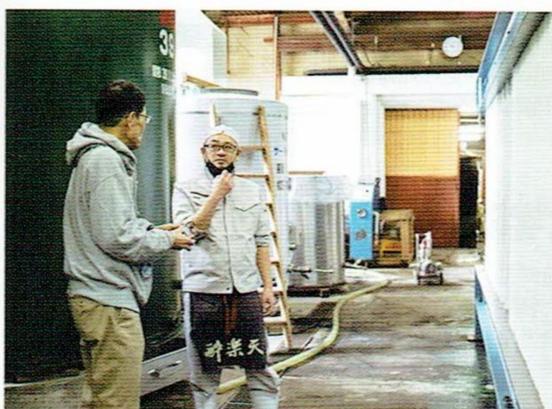
秋田酒造株式会社(秋田晴) 杜氏

小舘 巖さん
KODATE Gen

秋田県/花輪高校 出身
生物資源科学部 応用生物科学科 4期生
指導教員: 中沢 伸重 教授

失敗しても、次にどう活かすかの試行錯誤 研究室での実験から学びました

私は昨年の四月より、秋田酒造株式会社の杜氏を務めております。杜氏とは、酒造りの現場の最高責任者のことを言います。酒造りをする蔵人を束ね、蔵内の管理はもちろん、原料の取り扱いから、醪(もろみ)管理、上槽(醪をしぼり、清酒と酒粕に分ける)、貯蔵、熟成まですべての工程に目を配っています。酒造りは、米を蒸し、麴を造り、仕込むといった単純な作業だけでなく、麴菌や酵



母等の微生物が、うまく働けるように温度、湿度等を管理する微生物学の知識が重要となります。

酒造りを志すきっかけとなったのが、入学してすぐの、各研究室を紹介するオリエンテーションで、中沢先生に言われた「酒に興味ないか?」でした。ただ漠然と生物系の勉強がしたいと県立大に入学しましたが、伝統的な職人の仕事だと思っていた酒造りが大学で学べることを、そこで知りました。

そこから、醸造学、微生物学、食品科学等を学びました。中沢先生の研究室に入ってから、酵母の生態について研究し、酵母の培養技術や、お酒の分析技術等を習得しました。おかげで、自社での酵母培養だけでなく、秋田県の酵母開発事業にも参加させていただきました。

将来は、手に職をつけた職人になりたいと考えていたので、酒蔵に就職し、蔵人として働き今に至ります。今後とも秋田の発酵文化に貢献し、「米・水・麴・酵母」の力を生かせる酒造りを心がけ、安全・安心に美味しい酒を醸していきたいです。



醸造微生物学研究室 中沢 伸重 教授

16年ぶりに再会した教え子が、てきぱきと働いている姿を見ることができました。また、研究室と一緒に実験してきたことが、現在の仕事に活かされていると聞き、感激いたしました。