

どんな職業か

酒蔵（酒造工場）で清酒づくりに従事する。

清酒は日本酒とも呼ばれるわが国独特の酒で、婚礼や上棟式など伝統的な儀式にも使われている。清酒製造工は、酒蔵で働くことから「蔵人（くらびと）」とも呼ばれる。また、蔵人が経験を重ねて就く最高の職階である「杜氏（とうじ）」は、酒造りにおける最高責任者である。

仕事は、まず原料玄米から酒造りに不要となる表層部分を除去して酒造用に精米し、洗って水に浸した後、蒸気で蒸し上げる。できた蒸米の2割を麹室（こうじむろ）に入れ、種麹（たねこうじ）をまいて麹菌の繁殖の状態を監視し、2日かけて「麹」にする。この麹と蒸米、水をタンクに入れ、乳酸と清酒酵母を加えて加熱と冷却を繰り返しながら徐々に加温し、純粋な清酒酵母を大量に増殖させて、酒母（しゅぼ）を造る。機械化の進んだ速醸酒母の場合で10日ほど、「生もと・山廃」という昔ながらの造り方の場合には、25～30日かかる。

できあがった酒母はもろみタンクに移し、さらに蒸米、麹、水を加え、発酵をコントロールしながら徐々に量を増やしていく。この方法は「段仕込み」と呼ばれる。3週間前後かけて熟成させた「もろみ」を酒袋に入れて圧搾機にかけるか、もろみ搾り機を用いて液体と固形分に分ける。この液体が「清酒」であり、固形の部分が「酒粕」となる。清酒はさらに滓引（おりびき）、ろ過し清澄にする。清澄した酒は通常60℃以上に加熱殺菌して貯蔵し、年間の出荷に当てる。この殺菌を「火入れ」といい、火入れ・貯蔵までの工程が通常の酒造りの工程となる。

就くには

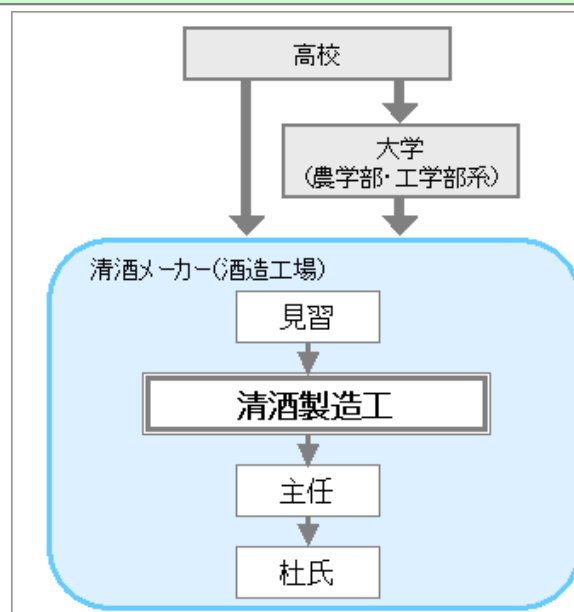
入職にあたって、特に資格や学歴は必要とされない。特定の地域出身の就業者が多いという特色から、入職経路は縁故により杜氏集団に入ることが多い。最近では慢性的に若年者が不足しているため、若年の新規入職者が求められている。

入職すると、最初は各部署の補助につき、少し経験を積むと蒸米や酒母の係員となる。その上には主任がいて、作業の指示を与える。それらの各部署を統括する役として三役（もろみ主任・麹主任・酒母主任）があり、杜氏を補佐して毎日の作業内容の指示、管理などを行う。全体の責任者が杜氏であり、規模の大きいところでは杜氏補佐を置く場合もある。

蒸米・麹・酒母・もろみの適否の判断など、人間の勘や経験によるところが多いため、経験や熟練に基づく判断力、鋭い観察力や洞察力が必要となる。

清酒製造工の多くは数カ月の間寝食を共にし、様々な工程で協力して作業をするので、協調性や自ら進んで作業を行うという気持ちが大切である。

最近は上に述べた杜氏集団に組み込まれて入職する以外に、酒造工場に雇用され、清酒製造工となるルートも増えている。



労働条件の特徴

酒蔵（酒造工場）に勤務する。杜氏の主な出身地は全国に点在しており、出身地の名称を冠して「杜氏」と呼ばれる。杜氏数が最も多い若手県の南部杜氏をはじめ、越後杜氏、丹波杜氏、兵庫県但馬杜氏や能登杜氏、広島杜氏などがあり、それぞれ出身地を中心に、近隣の各地で就労している。

就業者は、従来はほとんど男性であったが、最近では女性も増えている。若年者の参入が少なく全体として高齢化が進んでいる。

酒造りは主として11月から3月までの冬季に行われるため、清酒製造工の多くは農業をしながら農閑期の季節労働者として働いている。その間は、酒蔵（酒造工場）の近くの宿舎に泊まり込むことが多い。

製造を担当する者のほかに年間を通じて働く人もいて、「店の人」と呼ばれる。貯蔵された清酒が適度な熟度になったときに糖分やアルコール度などの成分を整え、ビンに入れ、再び加熱してから出荷する仕事は「店の人」が担当している。

農業の若い後継者が不足していることから、農閑期のみ清酒製造を行う季節労働の形態では後継者が確保できないため、通年雇用者で清酒製造を行う形態へと変化しつつある。機械化された設備を持つ大きな清酒メーカーでは、1年を通じて酒造りが行われており、今後は中小の酒蔵においても働き方が大きく変化することが予想される。

参考情報

- 関連団体** 日本酒造組合中央会
<http://www.japansake.or.jp>
 日本酒造杜氏組合連合会
 電話:03-3501-0101 FAX:03-3501-6018
- 関連資格** 酒造技能士