



### 今回の活躍人

#### 小針沙織さん

明治5年から続く造り酒屋『大天狗酒造』の5代目。3年前から家業を継ぎ、マネージャーを務める。現在、福島県清酒アカデミー（上級コース）で日本酒づくりを学びながら、新商品の開発や販路開拓などに尽力している。



# 活躍人物問

vol.78

#### ■清酒アカデミーでの勉強の日々

小針さんは市内にある老舗の造り酒屋『大天狗酒造』の5代目。いつかは家業を継ぎたいと考え、3年前、結婚を機に本格的に酒造りの仕事を始める決心をしました。

今の仕事を始めて間もなく、福島県清酒アカデミーの生徒募集を目にし、「どうせはじめるならしっかり勉強してみよう」と考え、門をたたきました。清酒アカデミーは日本酒造りの基礎から応用までを学ぶ場として平成4年に開講し、県内の酒造りを担う作り手たちの多くがこの学びやを卒業しています。

現在、小針さんは上級コースに通い、9人の同窓生と学んでいます。年齢も出身もバラバラですが、酒造りをする仲間として、情報交換や良い刺激を受けています。今年、3年間の集大成として、全員で一つのお酒を仕込んでいます。目指すは、鑑評会で賞の取れるような酒。香りよく雑味のない、きれいなお酒を目指し、研究を重ねています。

## 挑戦を通し自分の道を見つけていく

#### ■新商品への挑戦

今年、大天狗酒造では新商品を開発しました。小針さんが商品コンセプトから考え、一から造りました。『卯酒』と名づけられたそのお酒は、女性をターゲットに、度数を少し下げ、さっぱりしていて飲み続けやすい純米吟醸を目指しました。パッケージにもこだわり、共通の友人を通して知り合った長野県在住のイラストレーターに描いてもらいました。2羽のうさぎが満月を見上げる、やわらかなタッチのイラストは、これまでの日本酒ラベルにはあまりない女性らしさがあります。

自身の干支にちなんだ『卯酒』は、今年4月から店頭やネットで販売を始めました。また、マーケティングを兼ね首都圏での販売も積極的に行っています。今は、商品開発や売り方を模索中だという小針さん。「なんでも取り組み、今のうちにいろんな場所に行つて、情報収集をしていこう」そう考え行動しています。若き造り手の挑戦はまだまだ続きます。

鰻重 / 2,000円



明治22年創業 老舗の味

## 山本家

■営業 11:00 ~ 19:00

▼変わらぬ味を守る店主の  
片柳平八さん



今年で創業128年になる山本家。4代目になる平八さんは女将さんと息子さんの家族3人でのれんを守りながら、81年間、本宮の歴史を守っています。

名物「鰻重」は旨味のある甘だれ。創業以来、注ぎ足し注ぎ足ししながら、独自の味を守っています。その味を求め、遠くは横浜市からお客さんがやって来るそうです。

近年鰻の価格が高騰していますが、多くの人に食べてもらいたいと、値段を変えず頑張っています。

「お客様あってのお店です」と平八さんは語ります。その情熱と、秘伝の味に魅了されたりピーターが、足しげく通っています。

### SHOP INFO

- 住所 本宮字南町裡 27-1
- 電話 33-2021
- 定休 月曜日
- 駐車場 2台

### ■酒呑童子と茨塚 岩根字茨塚 地内

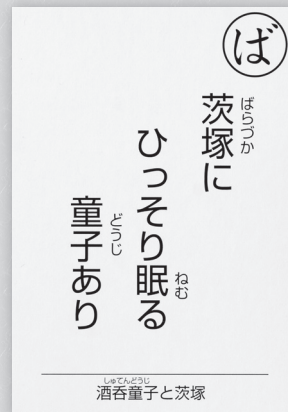


酒呑童子と茨塚

# 本宮かるた巡礼

その四

## 酒呑童子と茨塚



むかし、都の西の大江山に悪い鬼が

住んでいました。そこで帝が坂田金時、

渡辺綱などに鬼退治を命じました。

一行は山に住む鬼たちの住み家で酒

をふるまい、酒で鬼が寝入ったすきに

退治しましたが、そのうちの1匹『茨

木童子(酒呑童子)』は運よく逃げ延び、

都にある羅生門に住みつきました。渡

辺綱は鬼を退治しに門へ行き、鬼の腕

を切り落とし持ち帰りました。

その後、人に化け、何とか腕を取り

戻した鬼は、神様から「過去の悪行を

免ずるので、私が放つ矢が落ちた場所

を安住の地としなさい」と言われまし

た。その矢が落ちた所を矢沢、近くの

川を矢沢川と呼び、鬼は人に変身し、

人々に学問を教えました。その場所を

茨塚と呼ぶようになりました。