



VOL. 47

### 酒田酒造株式会社

市内企業の優れた技術力や製品、サービスを紹介しします。



本社外観



蔵人  
内藤大輔さん  
造るのも飲むのも好きで  
インターン就職を選びました！

### 上喜元らしい日本酒を

当社は、日本酒「上喜元」を造る蔵元です。日本酒は、酒造好適米（酒米）と米麴、水から造られます。当社では、25種類以上の酒造好適米と6種類以上の酵母の組み合わせで、さまざまな風味の日本酒を造っています。種類は豊富でも、少し口にしただけで上喜元だと分かってもらえるような、芯のある日本酒造りをしています。

### 微生物と一緒に仕事

当社では日本酒造りを6つの工程に分けており、私は麴造りを担当しています。

麴は米に麴菌を付着させて発酵させることで作られます。麴が日本酒の味を左右するのですが、麴は目に見えず非常に繊細なため、麴の状態は嗅覚と味覚を研ぎ澄ませて確認します。また麴菌は納豆菌の混入や匂いの吸着ですぐに駄目になり、そうなるとお酒だけで

なく酒蔵全体を消毒しなければならなくなります。それを防ぐため、納豆を食べる機会や整髪料の使用を制限するなど、日々の生活に気を遣っています。

酒造りはそんな繊細さややり直しがきかない難しさがある一方で、米と水で人々を魅了できる神秘的な仕事だと自負しています。

時間をかけて蒸米を自然に冷まし、微生物が活動しやすい温度にします。  
温度調整可能な特殊な部屋で酒米に麴菌を振る「種切り」という作業。



### 企業の概要

沿革 昭和22年5つの酒蔵が合併し、現在の商号になる。平成29年酒田京田西工業団地に新工場設立を予定  
酒田酒造株式会社  
資本金 1,700万円  
住所 酒田市日吉町二丁目3-25  
電話番号 022-1541  
代表取締役 佐藤 正一  
従業員数 20人  
事業内容 日本酒の製造

### 編集後記

### 編集長のひとりごと

「私の街さかた」3月1日号の表紙は、黒森歌舞伎正月公演「絵本太功記」の一場面。2月にしては比較的暖かく、初日はかなりの人出があったようですが、広報的には、雪舞う中の歌舞伎見物こそ求める絵。少しの間だけでも雪が降ってくればよかったのですが。そして特集は「みんなで作る総合計画」。総合計画未来会議に参加した方に登場してもらい、酒田の未来を語ってもらいました。とても重要なのにあまり知られていない総合計画。一人でも多くの市民の皆さんに興味を持ってもらいたい。そんな思いでつくった特集です。

最後に、2月16日号でもお知らせしましたが「私の街さかた」8月1日号が、県の広報コンクール（市部）で特選に選ばれました。この賞は、写真を撮らせてくれた方、原稿を提供してくれた方、紙面制作に携わってくれた方…広報に関わってくれた全ての皆さんに贈られた賞だと思います。この場を借

りて厚く御礼申し上げます。

コンクールでの受賞はもちろんです。うれしいことですが、それよりもっとうれしいのは、市民の皆さんから寄せられる声が増えたこと。私たちが目指すのは「手にとってももらえる広報紙」。市民の皆さんからの声は、そのバロメーターだと思っています。今後より良い広報紙作りのため、チーム広報一同頑張っていきますので、引き続き「私の街さかた」をよろしくお願ひします。

広報広聴係 大井正紀

