



イケてる PEOPLE

地酒に若い女性の 感性を注ぐ 黒米酒がついに完成

田治米直子さん
(山東町)



創業元禄年間、三百年の伝統を誇る造り酒屋に生まれた田治米直子さんは大学卒業後、大阪の食品包装機材メーカーに就職。平成8年、跡継ぎとして頑張っていた弟さんが事故で亡くなつたことから、人生が急展開。商売が嫌いでなかつた直子さんが跡を継ぐことに。

「造り酒屋の娘といつても蔵には入つたことがありませんでしたし、吟醸や純米の意味もわかりませんでした」そこから直子さんの酒造りの猛勉強が始まりました。

平成9年11月～平成10年3月の仕込みのシーズン、広島県にある国税庁醸造研究所で研修を受け、酒造りの基礎を学びました。また、造り酒屋を30～40軒もまわりました。

「同世代の人たちが酒を造るという同じ目的を持つて集まつてきていましたから、ここで出会いは大きな意味がありました。私の中でもかなりのプレッシャーを抱え、空回りをしているところがあつたのですが、悩みを相談したい、精神的にも助けられました」

このような中で、直子さんは若い人々や女性たちに飲まれるお酒を考え出しました。黒米を使ったお酒をつくりたいと、杜氏の中西亨さんや父定彦さんに相談。試行錯誤の中で甘いワインのようなフルーティな香りの

するお酒ができあがりました。色も美しい桜色。黒米は鉄、ビタミン、カロシウムなどを豊富に含み、健康食品としても注目を集めています。さて、味の方は？さわやかな甘さが広がり、くなつたことから、人生が急展開。商売が嫌いでなかつた直子さんが跡を継ぐことに。

「今年の1月には半月間だけでした」とてもうれしかったです。実際に蔵へ入つて肌で感じ、はじめてわかることがあります。よくおやつさんが、「一粒の米には無限の力があるんだ」といつて、米粒を大切にするんが、「一粒の米には無限の力があるんだ」といつて、米粒を大切にするんです。わが子のように酒を愛する気持ちが少しはわかつたかな…」

これまでにはこだわりを持つて、いいお酒を造つていくだけで充分と思つていたという直子さん。今はそのこだわりを少しでも多くの人に知つてもらいたいと意欲を燃やしています。日本酒に興味のなかつた人にも、ぜひ飲んでほしい…と。伝統ある酒蔵に若い女性の感性をプラスされ、新しいお酒が誕生していく…、これからが楽しめます。

協力：田治米合名会社

天然記念物 こうのとり



自然を大切に

たんしんで年金をお受取りの方へ

年金優遇パワーアップ

300万円 + 350万円 + 350万円 = 1,000万円まで

金利
優遇

但馬信用金庫

本店／豊岡市中央町17-8 TEL0796(23)1200

