

各方面の現場でイキイキと輝く活躍する女性にその醍醐味や将来の目標などを伺いました。

文／編集部 写真＝鈴木康浩

女性の力、現場を変える

拝啓・現場小町 Vol. (17)



白壁の土蔵や格子窓の商家など、約700mにわたって古い町並みが残る勝山。

(Profile)

杜氏

辻本店

辻 麻衣子さん

MAIKO TSUJI

1977年、岡山県生まれ。2000年、辻本店に入社し酒造りを始める。07年、前杜氏の急逝のため杜氏（とうじ）就任。受賞歴は、07年から広島国税局清酒鑑評会・純米酒の部で6年連続優等賞など。



1.3.仕込み中の酒を確認する辻さん。2. 左から、「旨みがあってキレがある」御前酒の人気商品「純米 美作」、全量雄町米使用と全量菩提もと仕込みを体現する特約店限定流通の「御前酒 1859」、室町時代からの醸造方法で仕込んだ「菩提もとにごり酒火入れ」。

「無理しない仕組み」づくりで働きやすく

岡山県真庭市勝山。町並み保存地区に指定された出雲街道の宿場町で、文化元年（1804年）に創業した辻本店は、美作勝山藩への献上酒「御前酒」を造り続ける由緒ある酒蔵だ。蔵元の辻家に生まれ、現在、女性杜氏として活躍するのが辻麻衣子さん。実家を離れて進学し、初めて日本酒や酒造りに魅力を感じた。「本を読むだけではよく分からないので、『うちは酒蔵だし、実際に見せてもらうかな』と軽い気持ちで体験した1週間が人生を大きく変えることになった。体を動かして元気に働き、よく食べ寝る、また働く蔵人（くらびと）たち。米が酒へと変化する際のもろみの泡、全てが魅力的に見えたという。実は辻さん、この時まで“女人禁制”の蔵に足を踏み入れたことはなかった。酒造りがしたいという辻さんの決断を、父親と当時の杜氏・原田巧氏が応援してくれた。「原田杜氏は柔軟で進歩的な人で『麻衣ちゃんならできるけ、帰ってくればいい』と言ってくれました」。しかし、やはり30kgの米袋を日に何十袋も運ぶ蔵の仕事は、小柄な辻さんには重労働。「自分の限界を感じましたが、それならば道具の整理や麴の作業など、得意なことを伸ばすしかない」。女性が蔵に入るのを快く思わない人もいた。「『お嬢さんが遊びに来て』とか（苦笑）。認められたい一心で一生涯懸命でした。そのうち蔵人たちもかわいがってくれるようになりました」。

2007年、原田杜氏が倒れたのを機に、想定よりも早く辻さんは杜氏という大役を務めることになった。そして翌年出産。「杜氏1年目より、子どもができて1年目の方が大変でしたね」。職場に子どもを連れていき、夜勤は若い世代に代替わりしていた蔵人たちに任せられた。辻さんの話からは、頑張り過ぎず、合理的に解決していく姿が見えるが、「私、完璧主義のような面があり、つい頑張り過ぎちゃうんです。杜氏1年目には頑張り過ぎて1日も休まず働いたら調子を崩してしまい……。であれば、最初から無理しなくていい仕組みづくりをすればいい。結果的に私だけでなく蔵人たちにも働きやすい環境になるんじゃないかと思って」。

酒造りでは今、大きく二つのことに挑戦している。一つが「菩提もと仕込み」による酒造り。空気中に漂う乳酸菌を利用する、いわば無添加の酒造りだ。「手間は掛かりますが、深みのある味わいが出ます」。もう一つは、日本最古の酒米の品種で、原生種である岡山県産の雄町米の使用割合を増やしていくこと。昨年は7割、今年は9割と増やし、「来季は100%にしたい」と意気込む。

酒造りに携わって20年。「いろいろな知識と経験を得た今がいちばん楽しい」と辻さんは話す。「酒造りって法律で制約のある部分が多いんですが、これからはさまざまな挑戦を続け、少しずつ壁を崩していきたいです」。

辻さんの3カ条

- (1) 梓にとらわれずまずはやってみる
- (2) 人に任せられることは自分で抱えない
- (3) お客さまへのDMは自筆の文とイラストで

女性にも働きやすい環境を整えたい



(Off-time)

辻さんのオフタイム



食えることが好きで料理が趣味プライベートでも「仕込む」

「食えること以外、あまり興味がなくて」と笑う辻さんの趣味は、料理。「最近では葉巻さびをしょうゆに漬け込みました。クラフトコーラづくりにもハマっています。酒造りを離れても「仕込む」ことが好き（笑）」

七代目蔵元 代表取締役 辻 総一郎さん

杜氏（姉・麻衣子さん）は、二人三脚で進んできた“戦友”のような存在です。酒造りの責任者である杜氏を務め、一人の職人としても非常に信頼していますし、道なき道を切り開いていることを尊敬しています。

