

「高校生、島田の仕事を探る！」は、島田市内4校の生徒が地域の企業等取材して、魅力を探るラジオ番組です。取材の様子をFM島田（g-sky76.5）にて放送します！！

株式会社大村屋酒造場 を取材しました！



会社の事業について教えてください

当社では、日本酒を製造しています。従業員数は約20人で、20歳代～80歳代と幅広い年齢層が勤めていて、年齢関係なく仕事ができる職場です。

創業は1832年なので今年で191周年になります。日本全国に日本酒を出荷するほか、最近では海外でも人気なので、アメリカ、ヨーロッパ、アジアなどに向けた輸出も行っています。

日本酒の製造工程を教えてください

当社では、お米が秋に収穫された後の冬に日本酒を造ります。

まずは、精米機で糠を取り除きながらお米を削り、きれいに洗米します。

洗ったお米を蒸した後、大井川の伏流水、糖やアミノ酸を造る麴（こうじ）、アルコールを造る酒母（しゅぼ）と一緒にタンクに入れてお酒を仕込みます。

仕込みの時はタンクを冷やすなど温度管理が重要です。できあがった醪（もろみ）を絞って、味や香りを調整するためろ過したら日本酒の完成です。

完成した日本酒は、瓶詰めをしてラベルを貼って出荷されます。



こんなことを探りました（質問：高校生、回答：大村屋酒造場）

質問：大井川の伏流水を使っていますが、水によって味は変わりますか？

回答：日本酒は80%が水なのでとても重要です。使う水が軟水だと柔らかい味になります。大井川の伏流水は軟水なのでおいしいお酒ができます。

質問：お米を削ると日本酒の味は変わりますか？

回答：お米を削れば削るほどきれいな味になり、高級になります。通常食べるお米は1割ぐらい削っていますが、日本酒造りでは3割～6割ぐらい削っています。



質問：ここで働こうと思ったきっかけはなんですか？

回答：お酒が好きで、地元である島田市にある日本酒を造っている会社で、自分が働いて造ったお酒を飲んでみたいと思ったからです。



質問：この日本酒の特徴はなんですか？

回答：食事中に飲む「食中酒」として造っているため、飲んだ人みんなが時間を忘れるくらい飲み続けられる日本酒が特徴です。



積み重ねられている段ボールはすべて輸出用の日本酒です！

取材の感想

- ♪ 海外へ輸出していることを聞いて、人気は国内だけではないのがすごい！
- ♪ お店の前をよく通っているのでも、昔からある伝統的なお店だということが分かった。
- ♪ 高校生なのでいままで日本酒に関わりがなく、どのように造られているか知らなかったけれど、こんなに多くの人に関わって、お米から日本酒が造られているんだと思った。

g-sky FM SHIMADA 76.5

FM島田で取材の様子を放送します！
また、島田市公式ホームページで過去の音声を配信しています。
ぜひ、聞いてください！



インターネット放送



市公式 HP

次回の放送日時は、11月23日（木）9:00～、13:30～、19:05～
11月26日（日）10:00～