シリーズ 情から窺える。 やり遂げた達成感と安堵感が、表 任を背負ったのは、十二年の蔵人 した。企画から開発まで全ての責 人生でもこれが初めて。大仕事を 「香川へ来て驚いたのが、果物の 昨年1年をかけて世へ送り出 (苺・桃・葡萄・蜜柑)

限のパズルのようで途方に暮れた。

や香りと日本酒との組み合わせは無

しかも旬を逃しては、果物本来の味

わいを伝えることはできない。

果実そのものを味わってもらえる いていない。リキュールであれば、 けになるのではと考えました」 も劣らないのに、地元の人が気づ 美味しさ。全国ブランドに勝ると 女性が日本酒に親しむきっか

> の、それが迷路の入口となる。 いた川人社長のOKはすぐ出たもの 品種選定から搾り方、果汁の甘み 日 本酒の間口を広げたいと考えて

日本酒ベースのリキュール

「ほの

観音寺・三豊産の果物を使った

賛否両論がある。しかし若い女性が ーズ」である。 できる最高の酒をつくることに没頭 も教えを請い、寝食を忘れて、今提供 した。そして誕生したのが「ほのシリ これまでにないお酒だけに、当然 生産者に時に厳しく叱られながら

ウォッカ割で楽しんでいると言って

くれたのは、 本当に嬉しかった。

「これまでは美味しい日本酒をつ の造り酒屋に就職ができた。そこで で断られる。彼女の熱意が通じ、奈良 どおらず、地元三重の造り酒屋全て 時、

「日本酒の美味しさ、香川の素晴らしさを 伝えられるお酒をつくりたい」

川鶴酒造㈱ 杜氏見習い

(観音寺市本大町836)

はの秋 ia of

た、運命の一杯がある。東京農大在学 いとの思いが膨らみ、 本酒に感動。この美味しさを伝えた 記憶が、ひどいものだったらしい。 提案していかなくては」 っかけを作り、日本酒のある生活を は駄目。日本酒に親しんでもらうき と考えていました。でも、それだけで くれば、皆さんが振り返ってくれる 人である。親族の集まりで飲んだ そんな彼女の人生を変えてしまっ 彼女自身、日本酒を敬遠してきた 先輩の実家である造り酒屋で日 杜氏を志す。 は杜氏の補佐役である頭となるも、 結婚・出産もあり離れることに。

センスを加えることができれば 元で、伝統技術の確かさに惹かれた。 があるはず。川鶴のお酒にそのエ からこそ、見つけられる香川の良さ 族と共に移り住む。「県外出身の私だ ける情熱にも共感し、平成■年に家 六代目当主の裕一郎氏の酒造りにか 運命の一杯を今度はその手から。 川鶴は学生時代に研修で訪れた蔵

香川初保険選びの新提案 **員社に有刑な生命保険を**

企業保険の

高松市郷東町 3-1 中原ビル 3F

<mark>Jスク塾連載中!</mark>www.11-net.jp



女性の蔵人は全国にほとん

本社/☎087-868-0123代》 紺屋町店·空港店 丸亀店·倉敷店

不動産の総合コンサルタント

(087)822-5555(代) FAX 822-5566