



下関酒造直販部リーダー

しのはら かずえ  
篠原 和江さん(40)

＝山陽小野田市



## 酒の魅力酒蔵から発信

日本酒「関娘」の醸造元で知られる下関市の下関酒造は1923(大正12)年創業。その老舗で、3年目を迎えた酒蔵カフェの新メニュー「こうじドリンク」が観光客らに好評だ。試行錯誤を重ね、昨夏から売り出した。この時期はホットで、ストリート、しょうが味、抹茶味の3種類を用意し「保温効果もあるので、飲むと

ポカポカしますよ」とアピールする。

甘酒を牛乳で割った「甘酒ミルク」を当初から出してきた。甘酒とはいっても、原材料は米と米こうじだけでノンアルコールだが、アルコールが含まれていると思われがちだ。それなら、はっきり「こうじ」のネーミングで分かりやすく出そうと考えたのがきっかけ。添加物や

砂糖は一切使わず、こうじ独特の甘さが味わえる。

カフェがある直売店「酒庵しゅあん」や通信販売の責任者として、スタッフを束ねる。山陽小野田市出身で大学卒業後、営業職を志望し、下関酒造に採用された。日本酒が特別好きだった

わけではないが、次第にその奥深さに魅せられ、会社で初めて利き酒師の資格を取った。いまや毎晩の燗酒かんしゅが生活のリズムになっている。

酒蔵でのジャスライブや春と秋の酒蔵祭りなど、地域に親しまれる蔵元としての取り組みに

も力を入れる。若い女性客がふらりと訪れ、利き酒セットを楽しむ姿も珍しくないという。カフェの担当者と共に新しいスイーツも検討している。「日本酒に親しんでもらうきっかけになれば」という願いを込めて。

(貞松慎一郎)