



中川 美帆里さん/筑前 芳美さん

Topic 01 「微生物と向き合い、新しいお酒を生み出す喜び」

北雪酒造で働く中川さんと筑前さん。お二人は、伝統を守りつつも新しい挑戦を楽しむ、酒造りのプロフェッショナルです。

筑前さんは、東京農業大学の醸造学科で微生物の知識を学びました。大学では酒蔵での実習も経験し、現場での酒造りの奥深さに感動。微生物を活かしながら自分の手でお酒を作る楽しさに惹かれ、北雪酒造での仕事を選びました。

中川さんは、大学生の頃に日本酒の味わい深さに魅力を感じ、自分自身でも造ってみたいと思い北雪酒造で酒造りをすることに決めました。伝統を守りながらも、自分のアイデアを活かして新しいお酒を生み出せる点が大きなやりがいです。



Topic 02 誰も造ったことのない酒造り

お二人が特に楽しんでいるのは、誰も作ったことのないお酒に挑戦すること。

「微生物の発酵を予測するのは難しいけれど、思い通りの味や香りが出たときは本当にうれしいです」(中川さん)

また、お客様から「おいしかった」と声をかけてもらえる瞬間は、努力が報われる瞬間でもあります。

Topic 03 チームでの役割と成長

職場は男性が多い中、女性ならではの視点でチームを和ませたり、相談しやすい雰囲気づくりを意識。

「入社当初は不安でいっぱいでしたが、今は自分の意見を言えるようになり、後輩にも教えられるようになりました」(筑前さん)

仕事を通して、技術やコミュニケーション力だけでなく体力も向上し、日常生活にも良い影響があるとのこと。

Topic 04 この仕事の魅力

- ・ 伝統を守りながら、新しい挑戦もできる
- ・ 自分のアイデアを形にできる
- ・ 正解が決まっていないため、学び続けられる

「失敗を恐れず挑戦することが、酒造りの楽しさです。試行錯誤を重ねて一つの味をつくり上げていく過程が、この仕事の大きな魅力なんです」(中川さん)

Topic 05 高校生へメッセージ

筑前さんは、「自分が好きな仕事や、やりがいのある仕事は楽しいですよ」と語ります。

中川さんも、「興味を持ったことに挑戦してほしい。自分で作ったものが形になる喜びは、この仕事ならではの」と力強くメッセージを送っています。挑戦することを恐れず、仲間と協力しながら前に進む姿からは、酒造りの奥深さとチームワークの大切さが伝わってきます。

伝統と革新が交差するこの世界で、あなたも自分だけの一步を踏み出してみませんか？



投票は公式LINEから



(株)北雪酒造のHP

