

實崎 貴文（じつざき たかふみ）



Profile

『小手川酒造株式会社』支配人

大分市坂ノ市出身。

『大分県酒類卸株式会社』に13年勤務し、主にデパートを担当。日本酒をはじめ、焼酎・リキュール・ワインなど幅広い種類の酒の販売に携わる。

その後『フンドーキン醤油株式会社』に19年勤務し、別府市や大分市での営業を担当。

2023年1月より『小手川酒造株式会社』の支配人に。

家では酒を一滴も飲まないが、仕事で飲む時は何時間でも平気で飲める。

■大切にしていること

・1番大事なのはお客様、2番目は得意先、3番目が会社

■学べること・できること

・臼杵の発酵・醸造文化

■見てほしい観光地や味わってほしい味覚

・臼杵の城下町

・ふぐと日本酒

■私の“SDGs×#〇〇”

#酒粕の再利用（肥料、エネルギー等）

小さな蔵の新支配人 酒造りの真髄に触れる

作家・野上弥生子の家としても知られる『小手川酒造』。安政2（1855）年の創業時から一貫して、手仕事による酒造りを守り続けている。2023年の年頭、この老舗蔵元に新しい支配人として實崎貴文さんが赴任してきた。前職はフンドーキン醤油の営業だが、その前の会社では酒類の販売を担当していたという。「19年ぶりに酒の世界にUターンですよ」と、新支配人は嬉しそうに微笑んだ。1月は酒造りが大詰めの時期で、赴任したばかりの實崎さんも仕事を手伝った。小さな蔵で仕込む昔ながらの酒は、気温など自然の力が大きく作用する。「そこで見た酒造りの繊細さに驚きました」。蔵に息づく伝統と、職人の技。それらに初めて触れたことで、實崎さんは酒造りの奥深さにたちまち魅了されたようだ。

蔵の規模としては、決して大きくはない。多銘柄・大量の酒を仕込めない代わりに、味にメリハリをつけることで幅広いニーズに対応しているという。「吟醸酒は辛口、大吟醸は少し甘口ですね。以前は淡麗辛口の酒が主流でしたが、最近は飲みやすい甘めの味も好まれているようです」と、時代の変化を読みながらの酒造りを目指す。「同じ銘柄の酒でも毎年、味が微妙に違う。そこが難しいところなんです」と苦笑い。だが、その顔はどこか楽しそうだ。売る楽しみから、造る楽しみへ。新支配人のもとで、老舗蔵元の新しい酒造りが始まる。



黒麹焼酎を甕で寝かせる。
なかには30年以上寝かせた甕も。



歳月を感じさせる重厚な店内。
試飲もできる。



国の有形文化財に登録された、築160
年以上の建物。

小手川酒造株式会社

〒875-0041 臼杵市大字臼杵538

TEL 0972-62-3335

<https://kotegawa.fundokin.co.jp/>