

就活応援!のページ

しごとプラス^{plus}



尾畑酒造 =佐渡市=

「佐渡から世界へ」を实践

自社PR

日本酒「真野鶴」で知られる尾畑酒造。創業は1892年で、佐渡の豊かな里山が育んだ軟らかな水と減農薬栽培の米を使うなどしたこだわりの酒造りを続けている。辛口で料理のうまみを引き立てる酒は、国内外の品評会で数多くの受賞歴を誇る。

日本食ブームの中、海外へのプロモーションにも力を入れる。現在、米国やシンガポールなど15カ国に輸出している。エールフランス航空では「真野鶴大吟醸」を機内で提供している。「佐渡から世界へ」と羽ばたいている。

試飲が楽しめる酒蔵見学には、毎年多くの観光客らが訪れている。また、地元の菓子店と協力して完成させた大吟醸ケーキや酒かすを使ったかりんとうが土産品として人気だ。

地域活性化にも熱心に取り組んでいる。廃校となった島内の西三川小学校を交流拠点にしようと、2014年に「学校蔵」として再生した。酒造りを学べ

酒蔵見学や試飲を楽しむことができる尾畑酒造本社 | 佐渡市真野新町



る体験プログラムを展開するほか、「佐渡から島国ニッポンの未来を考える」をテーマに特別授業も行っている。著名な講師陣を招き、全国から注目を集めている。

理想の新入社員像

従業員27人のうち6人がUターン、Iターンだ。平均年齢は39歳と若く、職場には活気があふれる。毎年6~8月に開く学校蔵の体験プログラムや、佐渡市を通したインターンシップを経て入社を決める人もいる。中途採用が多い。平島健社長(54)は「目的意識を持ち、やってみたいという人に門をたたいてもらいたい」と語る。

酒造りでは、酒の仕込みのほか、瓶詰めやラベル貼りといった仕事もある。各地を回る営業や、各種展示会でのプロモーションでは、商品はもちろん佐渡の風土について分かりやすく伝える力が求められる。本人の興味や適性に基づいて配属するのが基本だが、少数精鋭のため部署にとられない柔軟な働きが期待される。平島社長は「自ら仕事を創る気持ちで来てほしい」と主体性を重視する。

「日本酒に携わる仕事がしたい。佐渡を元気にしたいという意欲のある人と一緒に働きたい」と力を込める。

- 所在地 佐渡市真野新町449
- 資本金 1000万円
- 社員数 27人
- 創立 1892年
- 主な事業 日本酒製造・販売



せしも かなめ 瀬下 要さん(36)

製造部 =2018年入社=



Iターンで特技生かす

仕事は日本酒の瓶詰め、学校蔵で行われる体験プログラムのサポート、ラベルのデザインなどさまざま。「周囲に『自分はこれが好き。これができる』と伝えることで、思いもよらぬ仕事に恵まれた」と語る。

魚沼市出身。大学進学で上京し、卒業後はそのまま東京で就職、結婚した。だが、次第に「子どもを育てるなら自然が豊かな田舎がいい」と考えるようになり、昨年夫婦で佐渡市にIターンした。

「佐渡ならではの仕事がしたい」と飛び込んだのが日本酒の世界。地域の拠点として学校蔵を生かしていることにも共感し、応募を決めた。

冬季の仕込みも手伝った。約100度に蒸し上がった大量の酒米を冷ますため、専用スコップで力一杯すくい上げた。作業は過酷だったが、喜

びをかみしめた。「自分が携わった酒を誰かに飲んでもらえることがうれしい」

面接でアピールした語学力を生かす機会も多い。学校蔵の体験プログラムには、酒造りに興味を持つ国内外の観光客らが参加する。外国人には、杜氏が説明する酒造りの手順を英語とスペイン語で通訳する。「酒を共通項にさまざまな交流があり、日々刺激を受けている」

プログラムで出来上がった酒「学校蔵」のラベルデザインも手掛ける。美術を学んだ経験はないが、「好きなことだったので、思い切って挑戦させてもらった」とはにかむ。

「やりたいことが表現できる職場。できることから一つ一つ実行し、会社に貢献したい」と目を輝かす。

(佐渡総局・伊藤和陸)