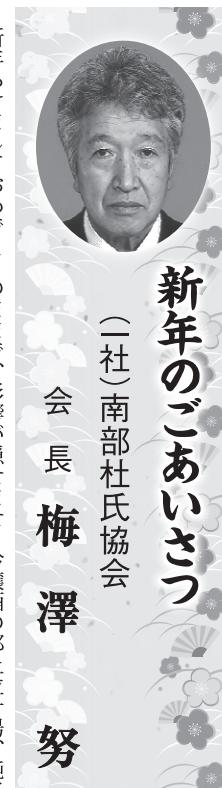


- 信  
条
1. 我々は酒造家に愛される酒造従業員であることを目標とする。
  2. 酿造技術の研究と鍛磨に精進し鑑定能力を身につけよう。
  3. 酒は我々の人格・品性を反映することに深く注意し慎しもう。
  4. お互い、信頼と敬愛に結ばれ、健康・明朗を心がけよう。
  5. よい酒、よい杜氏、よい酒屋、時代の嗜好に適するよう努めよう。

# 南部杜氏

発行者 一般社団法人 南部杜氏協会

〒028-3171 岩手県花巻市石鳥谷町中寺林 7-14 ☎(0198)45-2058



## 新年のごあいさつ

(一社)南部杜氏協会

会長 梅澤 努



会長 松岡俊太郎

## 新年のごあいさつ

岩手県酒造組合

新年のごあいさつ

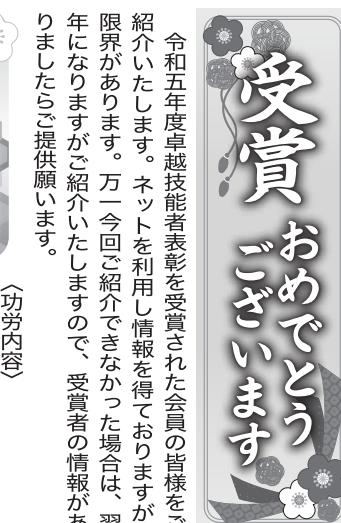
松岡俊太郎

新年のごあいさつ

新年のごあいさ



岩手県卓越技能者



令和5年度卓越技能者表彰を受賞された会員の皆様をご紹介いたします。ネットを利用し情報を得ておりますが、限界があります。万一一回ご紹介できなかつた場合は、翌年になりますがご紹介いたしますので、受賞者の情報がありませんたらご提供願います。

(功労内容)

昭和六十二年から清酒造りに従事し、平成六年からは杜氏を務めています。酒造り全般にわたりその卓越した技能を發揮し、全国新酒鑑評会や東京国税局清酒鑑評会など各種鑑評会で好成績を残しています。

また、当協会の監事、理事、副会長として協会の発展に尽力しているほか、南部杜氏セミナー「酒造大学」の講師を務めるなど、酒造技術後継者の育成に携わり、酒造業界の発展に大きく貢献しています。

(お礼のことば)

この度、紫波町の推薦により岩手県卓越技能者表彰を頂き、身に余る光栄に存じます。これも偏に南部杜氏協会、岩手県工業技術センターの先生方、関係機関の皆様方のご支援、ご指導を頂きました。これが一つの南部杜氏となり、二十二年間の酒造りが自信となりました。野崎社長様には感謝しかありません。

昭和六十二年に中川杜氏さんの勧めで酒屋働きに入り、八年間指導を受け、平成六年から野崎酒造様の杜氏となり、二十二年間の酒造りが自信となりました。野崎社長様には感謝しかありません。

(お礼のことば)

昭和六十二年に中川杜氏さんの勧めで酒屋働きに入り、八年間指導を受け、平成六年から野崎酒造様の杜氏となり、二十二年間の酒造りが自信となりました。野崎社長様には感謝しかありません。

昭和六十二年から岩手県工業技術センターに勤務しております。ここでは、オール岩手の酒造りを岩手手伝いをしております。

(お礼のことば)

この度、岩手県卓越技能者表彰を頂きました。これが一つの南部杜氏となり、二十二年間の酒造りが自信となりました。野崎社長様には感謝しかありません。

この度、岩手県酒造組合にて酒造りに携わり、同二十九年に杜氏に就任いたしました。岩手県工業技術センター様のご推薦を賜り、十一月十三日に岩手県知事から令和五年度岩手県青年卓越技能者の表彰を頂き、深く感謝申上げます。

(お礼のことば)

この度の表彰は南部杜氏協会の諸先輩方、岩手県工業技術センター様をはじめ各指導機関の諸先生方のご指導、蔵元様をはじめ社員の皆様のご支援、ご指導、感謝申上げます。この度は誠に



無事に皆造を迎え、春に再会することを願う上川杜氏

創業の蔵は、当時本家が林業を営んでいた関係で木屋の酒と呼ばれておりました。が、明治の初め謡曲好きの四代目が「よも盡きじ萬代



北村酒造株式会社 杜氏  
理事・講習委員

(夏季酒造講習会等の運営に係る業務を担当)

うございます。私がお世話になつております蔵元は、奈良県吉野の日本一の降水量を誇る大台ヶ原より流れる吉野川(紀の川)の右岸にある酒蔵です。四月初め、私たちが帰郷する頃、山に咲き誇る桜は一目千本とも言われる桜は雄大です。

天明八年(一七八八年)水を使い、軟水です。使用米は各種酒造好適米と吉野の休耕田で栽培した酒造好適米「吟のさと」を使い、多くは手作りにて純米吟釀

暖かいですが、山間部であるため底冷えすることもあり、もろみの管理には十分注意する必要があります。仕込み水は、吉野川の伏流水と純米酒を醸しております。

ようやくコロナの大流行は収まってきたようですが、インフルエンザ等の大流行もあり、また気候不順の折、皆様におかれましては酒造業界の最盛期になります。由、健康には十分ご注意くださいまして、安全で良品なるお酒を醸されますようお願い申し上げます。

春には南部杜氏自醸清酒鑑評会に、また全国新酒鑑評会にもすばらしい出品をなさいますようお祈り申し上げます。

最後になりましたが、会員の皆様方のご繁榮と無事に皆造を迎えることをご祈念申し上げ、また、春には皆様と再会できますよう願いまして、新年のあいさつを申し上げます。

この度、岩手県酒造組合にて酒造りに携わり、同二十九年に杜氏に就任いたしました。岩手県工業技術センター様のご指導をいただきております。

今後はこれに慢心するところを想い、酒造りをしておりました。これが一つの南部杜氏となり、二十二年間の酒造りが自信となりました。野崎社長様には感謝しかありません。

この度の表彰は南部杜氏協会の諸先輩方、岩手県工業技術センター様をはじめ各指導機関の諸先生方のご指導、蔵元様をはじめ社員の皆様のご支援、ご指導、感謝申上げます。この度は誠に

## 上川 隆造

(夏季酒造講習会等の運営に係る業務を担当)

うございます。私がお世話になつております蔵元は、奈良県吉野の日本一の降水量を誇る大台ヶ原より流れる吉野川(紀の川)の右岸にある酒蔵です。四月初め、私たちが帰郷する頃、山に咲き誇る桜は一目千本とも言われる桜は雄大です。

天明八年(一七八八年)水を使い、軟水です。使用米は各種酒造好適米と吉野の休耕田で栽培した酒造好適米「吟のさと」を使い、多くは手作りにて純米吟釀

暖かいですが、山間部であるため底冷えすることもあり、もろみの管理には十分注意する必要があります。仕込み水は、吉野川の伏流水と純米酒を醸しております。

ようやくコロナの大流行は収まってきたようですが、インフルエンザ等の大流行もあり、また気候不順の折、皆様におかれましては酒造業界の最盛期になります。由、健康には十分ご注意くださいまして、安全で良品なるお酒を醸されますようお願い申し上げます。

春には南部杜氏自醸清酒鑑評会に、また全国新酒鑑評会にもすばらしい出品をなさいますようお祈り申し上げます。

最後になりましたが、会員の皆様方のご繁榮と無事に皆造を迎えることをご祈念申し上げ、また、春には皆様と再会できますよう願いまして、新年のあいさつを申し上げます。

この度、岩手県酒造組合にて酒造りに携わり、同二十九年に杜氏に就任いたしました。岩手県工業技術センター様のご指導をいただきおります。

今後はこれに慢心するところを想い、酒造りをしておりました。これが一つの南部杜氏となり、二十二年間の酒造りが自信となりました。野崎社長様には感謝しかありません。

この度の表彰は南部杜氏協会の諸先輩方、岩手県工業技術センター様をはじめ各指導機関の諸先生方のご指導、蔵元様をはじめ社員の皆様のご支援、ご指導、感謝申上げます。この度は誠に

# 第93回 南部杜氏資格選考試験

## 19人が難関を突破し合格

第九十三回南部杜氏資格選考試験は、令和五年七月二十四日、南部杜氏協会で実施しました。受験者数は二十二人で、月三十二日を予定しており

十九人が難関を突破し見事合格しました。令和六年度の南部杜氏資格選考試験は、令和六年七月三十一日現実を満二十七歳以上であること

十点以上であること

正会員であること

経歴点など詳しくは、協会(一九八一四五一〇五八)にお問い合わせください。

## 上川 隆造

(夏季酒造講習会等の運営に係る業務を担当)

うございます。私がお世話になつております蔵元は、奈良県吉野の日本一の降水量を誇る大台ヶ原より流れる吉野川(紀の川)の右岸にある酒蔵です。四月初め、私たちが帰郷する頃、山に咲き誇る桜は一目千本とも言われる桜は雄大です。

天明八年(一七八八年)水を使い、軟水です。使用米は各種酒造好適米と吉野の休耕田で栽培した酒造好適米「吟のさと」を使い、多くは手作りにて純米吟釀

暖かいですが、山間部であるため底冷えすることもあり、もろみの管理には十分注意する必要があります。仕込み水は、吉野川の伏流水と純米酒を醸しております。

ようやくコロナの大流行は収まってきたようですが、インフルエンザ等の大流行もあり、また気候不順の折、皆様におかれましては酒造業界の最盛期になります。由、健康には十分ご注意くださいまして、安全で良品なるお酒を醸されますようお願ひ申し上げます。

春には南部杜氏自醸清酒鑑評会に、また全国新酒鑑評会にもすばらしい出品をなさいますようお祈り申し上げます。

最後になりましたが、会員の皆様方のご繁榮と無事に皆造を迎えることをご祈念申し上げ、また、春には皆様と再会できますよう願いまして、新年のあいさつを申し上げます。

この度、岩手県酒造組合にて酒造りに携わり、同二十九年に杜氏に就任いたしました。岩手県工業技術センター様のご指導をいただきおります。

今後はこれに慢心するところを想い、酒造りをしておりました。これが一つの南部杜氏となり、二十二年間の酒造りが自信となりました。野崎社長様には感謝しかありません。

この度の表彰は南部杜氏協会の諸先輩方、岩手県工業技術センター様をはじめ各指導機関の諸先生方のご指導、蔵元様をはじめ社員の皆様のご支援、ご指導、感謝申上げます。この度は誠に

ます。(募集案内は六月上旬にWebに掲載)受験資格は次のとおりです。

(4)頭、麹師又は醸師の経験があること(現職の杜氏である場合は不問)

(5)酒税法違反及びその他の刑罰がないこと

(6)会員登録後の経歴点が二

までの竹乃葉の酒、酌めでも盡きず飲めども変わらぬ「猩々(しょうじょう)」(しようじょう)であるため一段目は店、二段目は瓶詰場と貯蔵庫、三段目は土蔵造りの仕込倉庫と名付けたそうです。

この酒蔵は山がちな地にあるため一段目は店、二段目は瓶詰場と貯蔵庫、三段目は土蔵造りの仕込倉庫と名付けたそうです。

この酒蔵は山がちな地にあるため一段目は店、二段目は瓶詰場と貯蔵庫、三段目は土蔵造りの仕込倉庫と名付けたそうです。