

栄えある「県の名工」に

二本松市から2人が選出

ものづくりで県内最高水準の技を持つ匠たくみをたたえる、令和元年度の県技能者表彰受賞者「県の名工」10人が発表され、二本松市からは、菅野四郎さん(大工・戸沢)と殿川慶一さん(酒類製造工・表)が選ばれました。



一緒に仕事をしている息子の竜也さん(左)と。竜也さんも一級建築士として、四郎さんとともに活躍しています。

菅野四郎さん(73)は、戸沢地区で建築業を営む菅野建築株式会社の代表取締役会長。

建築業に従事してから半世紀以上。20代の頃、東京にある宮大工の会社で神社仏閣の建築や修繕を手掛けた経験から、会社設立後も寺院山門の建築や、社寺など伝統ある建物の修繕を数多く手掛けました。

その一方で、一般住宅も数多く手掛け、通し丸桁として8間(約14・5m)の長ものを使用することにより、地震に強い建物作りを可能にしました。

使用する木材は、その多くが県産材。自分達で山から伐採を行い、1本1本の特徴や癖を見極めながら、製材・乾燥・加工を一貫して行っています。

将来を担う若者たちへ

菅野さんは、会社の裏山を使って林業体験も行っています。

県内で建築を学んでいる大学生には、木の伐採や、製材の体験学習を行っているほか、市内小学生を対象とした林業体験では、木を切るところや倒すところ、木を運んだり乾燥させたりするところをクイズを交えながら体験してもらうなど、将来を担う若者たちに林業、建築業の素晴らしさを伝える活動を行っています。

また、歴史的建造物の復元に関する講演会などを開催し、「ものづくり」へ興味を持ってもらうような取り組みを通して、地域貢献活動を行っています。

震災からの復興

東日本大震災に際しては、福島県建築大工業協会の一員として、木造の杉板パネル工法の応急仮設住宅の実現に尽力し、組織を挙げて対応しました。

福島の林業を守りたい

「夢」のログハウス

菅野さんに「夢」をお聞きしました。

「県産材をふんだんに使ったログハウスをローコストで建てることに挑戦したい。」

床も屋根も全部木材。全部木材を使えば、断熱材を使わなくても熱が逃げない家ができるとのこと。

「山に植えた木は、植えてから50〜70年経過後が切り頃。福島県には、その切り頃の木が数多く育っています。県産材で、ローコストのログハウスを建てることのできたら、県内で頑張る大工さんや製材所も輝きを取り戻し、福島の林業を守っていくことができます。」と話してくれました。

日々、新しいことに挑戦し、「より良いもの」をどこまでも追求したい思いが伝わってきました。



- 1_毎日のように現場に出て作業に従事しています
- 2_将来を担う人材の育成にも力を入れています
- 3_自社の機械で山から木を伐採し、製材・乾燥・加工を一貫して行うことで、適材適所に木材を使用することができます



殿川慶一さん(70)は、安達太良山の麓、塩沢地区で日本酒を製造する工場「東日本酒造協業組合」の杜氏です。

実家は長崎県杵嶋島で焼酎を造る酒蔵。殿川さんは醸造を学ぶため東京農業大学に進学しました。そこで出会った小泉武夫教授(福島県小野町出身)の誘いもあり、酒造りの修行のため二本松に移り住み、現在にいたります。

杜氏の殿川さんが理事も務める東日本酒造協業組合は、「奥の松酒造」の原酒工場で、全国新酒鑑評会では

21年間で20回、11年連続の金賞受賞と全国にその名を轟かせています。

また、製造に携わった清酒「あだたら吟醸」は、IW C(インターナショナル・ワイン・チャレンジ)2018で、日本酒部門の最優秀賞「チャンピオン・サケ」を受賞し、日本酒部門「世界一」の栄冠を獲得しました。



醸造の技術革新

高品質な酒をリーズナブルに提供することで、より多くの人に酒を楽しんでいただけるかと殿川さんは考えた。工場では積極的に機械化を進めてきました。

「何事にも通じますが、道具を大切にしています。原料処理の機械装置を毎年改良するなどして、おいしい酒を造るための良い方法を常に追求しています。」と殿川さんは言います。

科学による品質管理と味の決め手

「製造工程では、甘さ、アルコール度数、酸度を始めさまざまな成分の専門的な分析を行い、数値管理を行っています。しかし、同じ数値が出ていても、搾るタイミングなどで味が変わってしまうこともあります。」

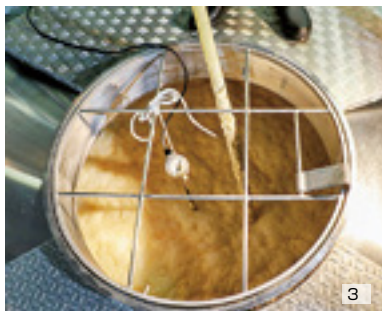
「機械的・科学的に管理できる部分もありますが、最終的には、ベロ(舌)メーターです(笑)。」

酒造りの理念

「酒造りは、手作りを基本としてそれをスケールアップしていくだけです。『1つ1つの工程を大切に、入口から出口までをしっかりと』酒造りをするのがモットーです。」と殿川さんは言います。

長年の経験と知識により裏打ちされた醸造技術。機械をまるで自分の体のように使って、おいしい酒を丁寧に造ります。

二本松が、福島が誇る名工は、今日もおいしい酒を造るため、前に進んでいます。



1_表彰状を手に笑顔を見せる殿川さん
2_工場内は機械管理されている
3_発酵させた酒米の仕込み