

# 現代の名工

令和四年度 卓越した技能者 受賞

御所野蔵杜氏 加藤 均

HITOSHI KATO

## 杜氏と蔵と革新力。

「六号酵母」発見に尽力し、高清水に鶴田あり」と広く喧伝された高清水初代杜氏 鶴田百治は、昭和十九年の蔵発足以来、三十年にわたり杜氏を務め、昭和四十二年には卓越した酒造りの技能者として第一回の「現代の名工」に選出されました。鶴田の選出から五十五年の時を経て今年、高清水から二人目の「現代の名工」を輩出することになりました。

加藤均 御所野蔵の初代杜氏です。一九九八年（平成十年）、伝統的な手造りの酒造技術を守りながら、最新の設備の導入により高品質化と省力化をはかる新時代の酒蔵として、御所野蔵は動き出しました。伝承技術の経験と勘を活かし、高度な精米技術と吟醸造りの技術を蔵人と共有するなど、高品質の日本酒を安定的にお届けできる体制を実現させたことは、まさに高清水の「酒質第一」の社是そのものであり、その高清水の酒造りを現場で実践してきたのが加藤です。

全国新酒鑑評会において御所野蔵は、金賞を二十回受賞し、連続受賞は十八回を数えます。単独の蔵・杜氏として全国トップの連続記録を更新中で、高清水としての二十二回の連続金賞受賞を支えてきました。

「杜氏と蔵と革新力」、高清水はこれからもお客さまにお喜びいただける酒造りを探求し続けます。

## 高清水



令和四年度 受賞記念

〈純米大吟醸〉現代の名工 杜氏 加藤 均

アルコール度数/16.0 使用米/山田錦 精米歩合/20%

720ml 10,000円 (税込11,000円)



秋田酒類製造の杜氏として二人目の「現代の名工」受賞

令和四年度 現代の名工 御所野蔵杜氏 加藤 均

1955年(昭和30年)現在の大仙市協和に生まれ、1980年(昭和55年)秋田酒類製造(株)に入社し製造部に配属される。1990年には新設の御所野精米工場の立ち上げに携わり工場長として手腕を振るったのち、1998年(平成10年)御所野蔵初代杜氏に就任。御所野蔵建設にあたっては、設計段階からその中心人物として活躍する。御所野蔵稼働後は、試行錯誤や新たな挑戦を続け、着実なる技術の向上により、全国新酒鑑評会で18回連続の金賞受賞という前人未踏の記録をうち立てた(更新中)。2022年、取締役技師長に就任。

主な受賞歴

全国新酒鑑評会金賞20回  
(18回連続受賞継続中・単独の蔵・杜氏としての最長記録)  
東北清酒鑑評会優等賞(吟醸の部)22回  
(内、総代4回・最優秀賞1回)  
東北清酒鑑評会優等賞(純米の部)19回  
秋田県清酒品評会知事賞(吟醸の部)13回(内、首席5回)  
秋田県清酒品評会知事賞(純米の部)9回(内、首席3回)  
山内杜氏組合自醸酒鑑評会優等賞18回(内、首席3回)



「六号酵母」の発見、育成に尽力

第1回 現代の名工 初代本社蔵杜氏 鶴田 百治

1899年(明治32年)現在の横手市山内に生まれ、1916年より酒屋修業を始める。1931年(昭和6年)には協会6号酵母の育成に尽力、1943年(昭和18年)秋田酒類製造(株)発足と同時に初代杜氏兼技師長に就任する。1964年(昭和39年)秋田県文化功労賞を受賞、1967年(昭和42年)「第一回現代の名工」として労働大臣表彰を受ける。1971年(昭和46年)勲五等瑞宝章を受章。1977年、取締役技師長を最後に秋田酒類製造(株)を退職する。

秋田酒類製造株式会社

秋田市川元むつみ町4番12号 TEL.018(864)7331(代) <https://www.takashimizu.co.jp> お酒は20歳になってから。お酒はおいしく適量を。妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。飲酒運転は法律で禁止されています。