

PJPシート

ひおき よしひろ
日置義浩(ヨシヒロ)

似顔絵・写真



フランクな自己紹介

日置義浩 1961年5月生まれ(58)です。
1961はひっくり返しても1961です。6009までは、ないと思います。(余談！)
生まれは名古屋、小学生の終わりから郡上に来て、高校卒業後また名古屋に行き、40才を機に郡上に帰ってきて、現在の会社で1昨年から“母情”の杜氏となり頑張っております。
大和町の牧という東氏由来の古今伝授の里に住んでいます。

自分ヒストリー

昔

- 誕生～4才
・1961年名古屋市中区で生まれる。現在の金山付近で中央線のSLを見ながら育つ。
- 4才～11才
・父親の転勤に伴い、名古屋から国府宮で有名な稲沢へ。
- 11才～18才
・祖父の死亡により、稲沢から郡上へ。郡上に来る前の小学校は、毎年校舎が増えクラスも増えていくような学校でしたが、郡上の小学校に来てみると、学年にクラスが一つしかなく、クラス替えもない小さな学校で、カルチャーショックを受け、何故こんな学校に通わなければならないのか相当悩みました。
- 18才～29才
・当時、就職難で役場や農協と受けましたがすべてダメで、仕方がなく父親の務める運送会社に。一年後にもう一度就職試験を受けるつもりでしたが、先輩たちに遊びに引きずり回され、面白さに目覚めてしまってそのまま会社に残り、インシヤルDではないですが、東山ドライブコースをメインに86で峠を攻めておりました。
- 29才～40才
・電機会社へ。この会社にていろいろなことを学習し、この時期にこれまでの人生の中で一番勉強をしました。この会社を退職する2年前くらいより、個人的に開発の仕事に誘われるようになりました。
- 40才～現在
・現在の会社に就職するが、心ここにあらずで、開発の仕事に没頭する。約10年やってみたが、資金が底をつき休止状態となって現在もそのままです。開発の仕事もダメになり、どうすればいいのか考えて、この会社でどうせやるのなら杜氏になろうと思ひ、その思いがかなって、現在、杜氏として3年目を迎えようとしています。

今

プロジェクトについて

個人的背景

3.11の震災後の6月に、酒蔵がどのような状態になっているのかを、3蔵ほど視察して来ました。その1つのお蔵さんで、米作り農家さんの集まりが株主さんであって、「来年はみんなで、このような酒米を作って、こんなようなお酒を造ろう。」とか、いろいろと意見を交わしてお酒を造っているお蔵さんがありました。その話を聞いたときに「これだ！」と思ひ、自分の蔵も興味や意見等のある方々に来て頂いて、今までのこちら側からの一方的なお酒でなく、みなさんと気持ちや方向性が共有出来るお酒、すなわち「ひらかれた蔵」にしようと思ったことがきっかけです。

課題・ビジネスチャンス

私どもの「蔵」は、これまで好適米は他県の酒米を買い、また他県の杜氏が来て酒を造っていたものを販売しておりました。結果その分の金額が他県に流れていました。5年前から、販売状況の厳しさもあり足元を見直すことにしました。手始めに社員で杜氏をしようと「自分」が手を上げました。また今年より地元の休耕田に「酒米」も実験的に作り始め、これにより他県に出ていたお金も地元に戻ることに着手できました。今、共創WSを通じ、新商品のアイデアも生まれ、一緒にやってもらう仲間も増えてきました。そして今が「がんばり時」、この流れを続けていき、「大和・郡上」を盛り上げていきたいです。

ひおき よしひろ
日置義浩(ヨシヒロ)

プロジェクト概要

ひらかれた蔵とは…。かつて蔵は閉じていました。他県より米を買い、他県から来た杜氏がそれを醸す。そんな時代がありました。いま、蔵をひらきます。ひらくことでバラバラだったものがつながる。つながりなおす。「米作り」と「酒造り」がにつながる。誰が作ったわからない米ではなく、地元の人が作った米から酒を造る。「酒造り」と「人」がにつながる。一部今年より始めた酒米造りでいろいろなところ・人が手伝いに来て仲間としてつながる。「酒造り」と「里山の風景」がにつながる。高齢化で水田を続けられなくなり、休耕田が増え、里山の風景が消えつつあるので、酒米を作ってそれを使う。それで仕事が生まれ里山が残る。「酒造り」と「郡上の自然」がにつながる。地元の「水」はもちろん、地元の「土」「風」で育った「酒米」を使った酒(一から百酒)。さらに「菌」ですら郡上の地で育まれたもので醸した酒(風土酒)。郡上の「自然の恵み」を漬け込むための酒(風景酒)を造り、郡上そのものを味わえる・浸れる酒を造りたい。「蔵人」と「郡上の人」「都会の人」「海外の人」がにつながる。一から百酒・風土酒・風景酒は、まず郡上で生きる人に愛されたい。郡上の人に蔵に来てもらい、今年の酒は「ああだった」と語り合い、やがては「酒」をきっかけに郡上の存在を知って、訪れる人が増えるようにしたい。



3年間の計画と3年後にどうなしてほしいか

1年目	大和にひらく	やること	<ul style="list-style-type: none"> ・大和を中心に「酒米作り」に参加出来る人を募集する。 ・木桶での造り方研究 	<ul style="list-style-type: none"> ・味の違いを楽しんでもらうためにもう一つの酒米を見つける。 ・米作り・酒造りの情報発信 	<ul style="list-style-type: none"> ・風景酒の素材集め、酒・漬ける用の瓶を販売。 ・酒に合うアテを作ってくれる仲間を探す。
2年目	郡上にひらく	やること	<ul style="list-style-type: none"> ・「蔵人」の中で、深く関わってくれる人をつくる。 ・木桶で造っている蔵に視察に行く 	<ul style="list-style-type: none"> ・郡上で取り扱ってくれる料理店・などを増やす。 ・風景酒の季節事の情報発信。 	<ul style="list-style-type: none"> ・酒に合うアテの研究・商品化 ・年間売上目標500万円とし、4合瓶1本2,000円にて2,500本の販売をする。
3年目	郡上の外にひらく	やること	<ul style="list-style-type: none"> ・平野醸造の30%以上を地元産の米で造る。 ・木桶仕込で650Lの出来高を目指す。 	<ul style="list-style-type: none"> ・郡上外から訪れた人が蔵で、蔵人と飲み交わせる場所を作る。 	<ul style="list-style-type: none"> ・年間売上を1000万円以上とし、自然栽培の田んぼを40アール増やす。 ・この年までに2人を雇用する。

3年後の理想状態

- ・生産量、売上を増加させ、それにより人材も雇用し、少しでも郡上の発展のために貢献しているようにしたい。
- ・酒米作りを広め、そこに関する仕事を増やし、里山の風景が保たれるようになってほしい。
- ・郡上外の人々と交流を重ね、蔵が広がっているようになってほしい。

どんな人に来てほしいか？スキル/マインド/実績など

・郡上に根付いていただく方で、お酒に興味があり、それを広げようとか作ってみたい方

あなたはプロジェクトに応募する人の暮らしにどんなサポートできますか？

私自身も17年前に地元の地域に帰ってきてまして、現在に至っていますので、地域等で困ることなどがあっても、それなりにサポート出来ます。