

全国新酒鑑評会の「金賞」常連で、とくに東京でファンが多い、銘酒『月山』。

戦国時代、山陰地方を統治した尼子氏の「月山富田城」に由来した名で、蔵元は島根県安来市の吉田酒造である。文政9年（1826年）創業という老舗だ。

その、吉田酒造の4代目、吉田佳晴氏の子息で専務の吉田智則氏（33）が、11月2日に松江市の「ホテル一畑」で結婚披露宴を行った。伴侶は、折尾（旧姓）絵美さん（28）だ。

姉と妹には生まれた長男の智則氏は、家業を継ぐことを決められていたが、「敷かれたレールの上を進むのは、少し抵抗がありました」

と、故郷に戻るまでにはしばし時間が必要だった。

飛行機に興味を持ち、法政大学工学部へ。大学時代は、航空工学研究会に所属した。自ら設計した有人のグライダーを琵琶湖で飛ばしたことも。卒業後、全日空商事に勤務。飛行機の部

品を海外から調達する仕事に従事するが、

「文系出身者が多く、帰国子女もいて、英語がペラペラな先輩ばかり。その中で僕だけ喋れなかったのです」

3年で会社を辞め、オーストラリアへ2年間留学。英語とインターネットを使ったビジネスを学び、帰った

の味は、もろみの温度で決まります。温度が高くなる

と、発酵のスピードが上がって、米がどんどん溶け、味が荒くなりやす。ゆっく

り発酵するように、タンクのまわりにジャケットを巻き、冷水を流します」杜氏と相談しながら仕込んだ。

結婚

蔵元「吉田酒造」後継ぎを虜にした「お酒の強い」美女

▽国後、広島にある酒類総合研究所で修業。03年7月、吉田酒造へ。近年は、清酒専門評価者になり、積極的に酒造りにも関わっている。

「昨年は仕込みを一本任せられました。日本酒を仕込む時は、タンクに蒸し米と麴

米、水、酵母を入れますが、これもろみです。日本酒

理に合う酒を目指すという。二人の出会いには、昨年10月だった。

「僕は、地酒フェアなどで月に1度は上京していたのですが、共通の友人に紹介してもらいました。東京・恵比寿で一緒にお酒を飲み

ました。彼女は美人で、お酒も強かった」

ました。彼女は、日本酒にも興味を持ってくれました」初心者のための日本酒講座にも二人で行った。

「これまで、飲むお酒は焼酎が多かったのですが、月山を飲んでみて、びっくり

しました。芳醇で味わい深いのです。しかも癖がなく、彼と同じように、すんなりと入っていき



ます」（絵美さん）
日本酒の合
う料理屋など
でデートを重
ね、半年後に
は結婚を決め
たという。
結婚を機に、
絵美さんは設

それもそのはず、絵美さんの故郷は、焼酎の産地として知られる熊本県だ。会

社員の父親と、看護師の母親のもとで育った絵美さんは、都内の建築デザイン専門学校を出た後、設計事務所に勤務。商業施設の内装

のCGを作成していた。「1カ月後にデートに誘い

計事務所を辞めた。

「若い人にも買っていただけるよう、彼女に、月山のラベルをデザインしてもらいました」

と智則氏。絵美さんは、「私も、お酒を造ってみた」
夫唱婦随で酒造りを守り
立てる。