



ものづくりのお仕事…………清里町

町民の熱い想いがつまつた
日本初の焼酎(しょうちゅう)と向き合う責任と喜び



仕事について

思い通りのものをいかに造れるか

高校卒業まで網走(あはしり)で、大学進学の時に東京へ行きました。もともと**生物学や自然を相手にした仕事に興味があり**、それならと、父に大学の醸造(じょうぞう)学科への進学をすすめられました。しょう油やみそ造り、微生物(びせいぶつ)による環境改善などを勉強していくなかで酒造りに興味を持ち、大学卒業後、今の職場に就職しました。**酒造りは9月から3ヶ月間で集中して行います。**そのほかの時期は、事務処理や各地のイベントでPR販売するなど営業の仕事をしています。

酒造りには、微生物の力が大切ですが、なかなか思い通りに造るのは難しい。また、熟成(じゅくせい)させるため完成するまでに2～5年と時間もかかります。長い年月をかけてできあがったものが、**満足のいくおいしいものになったときは、すごくうれしいですし、やりがいを感じます。**最終的には、人に飲んでもらうものなので、飲んでくれた人が「おいしい」と言ってくれると本当にうれしいですね。



日本初のじゃがいも焼酎です！

オホーツクへの想い

地元の仲間がいることは心強い

東京から戻ってきて、**地元にある当たり前のものが「いいもの」だ**ということにあらためて気づきました。都会では、自然を求めて時間やお金をかけたりしますが、オホーツクには当たり前にある。また、地元はずっと暮らしてきた土地なので安心感があります。昔からの顔見知りや仲間も残っています。**困ったときに助けてくれる人がいる**というのは心強いですね。



地元の仲間たちと

メッセージ



ひろたに じゅんぺい
廣谷 淳平さん

〈プロフィール〉

●出身／網走市 ●勤続年数／13年 ●所属・役職／主査 ●モットー／「誠実に」「できることを着実に」

〈勤務会社〉清里焼酎醸造所

〒099-4405 清里町羽衣町62番地1 TEL:0152-25-2227 <https://www.kiyosato-shochu.com/>



オホーツク農大マルシェにてよっぴーと一緒に

地域との関わり

町民の想いがつまつた焼酎

清里焼酎は町の特産品を作りたいという町の人たちの熱い想いに応えてスタートした事業で、試行錯誤(しこうさくご)して生まれた**日本初のじゃがいも焼酎**です。そういった歴史や成り立ちを理解した上で、日々、焼酎と向き合っています。**いいものを造れば**造るほど清里町のためになる。現在は「ゆいまーる清里」という団体に所属し、イベントに参加しながらPRもしています。



当たり前に思っていることが実はすごいこと

オホーツクには魅力的(みりょくてき)なものがたくさんあります。みなさんがふだん食べているもの、暮らしている場所は、とても価値のあるもので当たり前のものではありません。実は最高級のものを食べていたり、都会にはないレアな体験をしていただけます。そこに気づき、知ることで世界が広がると思います。ものづくりをする上でも、北海道の素材は超一流のレベル。アイデア次第で可能性はいくらでも広がります。今からいろいろなことに興味を持って、チャレンジしていってください。