

# あわら温泉の酒「女将」

## 論説



題字・加藤 凜音  
(鯖江高)

あわら温泉の旅館の女将の会が酒米作りから仕込みまで関わる、オリジナル日本酒「女将」が誕生して10年がたった。当初「5年も続けば…」との見方があったが、今や旅館限定で出される「女将」は、同温泉街を代表する名物商品に成長した。県外の宿泊客から「これが飲みたかった」との声も聞かれる。

山田錦が栽培できる」と同会に日本酒造りを提案。酒米の栽培から酒造工程まで女将たち自身で関わることを条件に県や市が栽培農家、酒造会社を設定、2014年春からプロジェクトが動き出した。

### 地域に支えられた10年間

当初は「できるかしら」と女将らも半信半疑だったという。県事務所が同会に提案したのは、理由があった。前年13年に女将13人が日本酒のソムリエ「唎酒師」の資格を取得していた。これも当時の県幹部がおもてなしの一助になるか

らと熱心に勧めたという。北陸新幹線金沢開業が2年後に迫り、和食がユネスコ無形文化遺産登録されたことも追い風となった。初の新酒は15年3月、2千本(720ミリ瓶)の発売でスタートした。

んと思った。女将がいろんな工程に関わらないと。10年続いたからこそ愛着も湧いたはず」と目を細める。新型コロナウイルス禍の難局もあった。20年末には新酒4千本がすでに仕込み済みで、外出自粛、その後

り返る。だが、こつした難局も逆に女将や各旅館の一層の結束を高める結果に。ここ数年は商品もスパークリング酒が出たり、酒粕を生かした発酵「まろやかへしこ」を出したりとバリエーションも広がる。

女将の会の山口由紀会長は「今では『女将』造りは会の代名詞。それも地域の皆さんの後押しがあつてこそ。福井の食を生かす取り組みを、後継ぎや若女将ら次の世代に受け継いでもらいたい」と言う。10年前にまかれたタネは北陸新幹線の県内開業を迎え、あわら温泉の「宝」になりつつある。