

かがやき

[第79号]

イタリア料理人から酒造り職人へ 子育ても仕事も自分のペースで

下積み時代を経て独立

高校を卒業後、夢であった「いつかカフェをやりたい」という思いを胸に、イタリア料理店で10年間働き続け、その間、本場イタリアへも修行に行き、30代前半で独立。下積み時代は、今では考えられない過酷な労働条件で朝から夜中まで働き続けるような生活で大変だったが、自分の店を持つために料理の腕を磨いた。

独立後は「メニューをはじめ店舗のレイアウトなど、自分がやりたいことを自分で決め、全

てできるようになり充実した日々だった」と振り返る。
6代目蔵元の夫との結婚を機に尼崎から舞鶴へ移住。しばらくは主婦業を楽しもうと思っていたが、自分の性には合わず、「やっぱりモノづくりがしたい」と夫と一緒に一から酒造りに挑戦。根っからの職人かたぎに火が付き、全国各地のお酒を取り寄せた。気に入ったものがあれば同じような味が出せないかと研究したり、全国の酒蔵を巡り、

直接話を聞きに行ったりと、や

りたいと思ったことは徹底的に追及し、次々と新商品を開発。

料理人時代の経験を生かし「好きな料理に合うお酒をイメージし、少しずつ味を寄せていく感じ」と話す。

わたしのキャリアの棚卸 ～自分らしい人生のあり方～

市では、昨年度、時代の流れや社会のニーズに対応するため舞鶴市男女共同参画計画「第3次まいプラン」を改定しました。本計画では「男女が共に参画し、活躍できる環境づくり」を掲げ、事業所や関係団体と女性の活躍推進、ワークライフバランスなどの取り組み、市民の意識啓発の取り組みを進めています。

性差に関係なく、誰もが平等に活躍でき、働き続けることができる社会を目指す中で、今回は、結婚を機に都市部から舞鶴へ移住され、子育てをしながら前職を生かし、新たなチャレンジをされている池田菊江さんを紹介します。



池田酒造株式会社
池田 菊江さん

「僕は今ある酒を守り続ける保守的な考え方だったが、任せが合わない時もあつたが、任せてみると想像していた以上にできるものだな」と理解を示し、今日は味の設計や酒米選び、細かい温度管理など酒造りの責任者は菊江さんだ。酒造りのビックは冬場で、夜中でも2時間おきに温度管理をする必要があり、子どもの夜中の授乳と同じくらい体力勝負の仕事である。工程の中には力仕事もあり、そこは夫やアルバイトの人に手伝つてもらい、役割分担しながら仕事を回している。



※杜氏：酒造りの責任者

世界的にも評価

世界最大級のワイン品評会「IWC(インターナショナル・ワイン・チャレンジ) 2022」SAKE部門 純米酒の部で「純米酒 加佐一陽」がシルバーメダルを受賞

※写真のお酒は「池雲」

【菊江さんの一日】

- 4:00 起床
- 朝食づくり
(仮眠)
- 6:00 子ども達起床
- 7:00 家族で朝食
- 7:30 子ども達見送り
(小学校・保育園)
- 家事(片付け・洗濯など)
- 9:00 仕事
- 11:00 昼食＆夕食の準備
- 13:00 仕事
- 15:00 仕事終了
- 家事・子ども達が順に帰宅
- 17:00 夕食
- 18:00 習い事へ送迎
- 21:00 風呂
- 22:00 就寝

「酒造り＝男職人のイメージが強いが、近年は少しずつ女性の「杜氏(※)」も増えつつあり、性別に関係なく才能があれば誰でも挑戦できる時代になつた」と話す恭司さん。

「職人として、母親として、妻として、忙しい日々の中で「時々夫に不満をぶつけて話を聞いてもらうとすっきりして、また頑張れるんですよ」と笑顔で話す菊江さんが印象的だった。

フレアス舞鶴 一時預かり事業 利用者の声

フレアス舞鶴では、6月から子どもの短時間一時預かり事業を始めています。利用された母親からの声を紹介します。

引き続き、皆さんのご利用をお待ちしています。



書道の練習をするために利用しました。しっかり集中して練習するのに、90分はちょうどよかったです。

Aさん（子ども2歳）



【開設日】毎週水曜日(祝日は除く)
【申し込み先】9時～16時に電話でフレアス舞鶴(☎65・0055)へ。
【その他】事業の詳細や申込状況は、市ホームページやSNSをご覧ください。

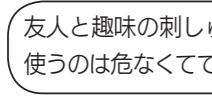


▲フェイスブック(左)、インスタグラム(右)



預けている子どもの様子が見えるので、安心して勉強できました。これからも利用したいです！

Cさん（子ども0歳）



友人と趣味の刺しゅうをしました。子どもが近くにいると針を使うのは危なくてできないので、久しぶりに趣味を楽しめました。

友人2人と一緒に利用のBさん（子ども1歳）