

# ときめき人

Tokimeki bito



## みその技術継承 とさらなる発展 のため尽力 目指すは日本一

東和町・米川2区

### 佐藤 健治さん

さとう・けんじ  
1959年生まれ 血液型/B型

#### Profile

1983年、ヤマカノ醸造株式会社に入社。入社以来一貫してみそ製造に携わり、2005年から味噌製造部長を務める。また、2012年からは味噌製造部兼調味料製造部の部長として幅広く統括する。趣味は散歩。四季折々の景色や空気、自然を感じながら歩く。家族は、妻、長女、両親の5人。



「受賞はうれしいが、正直自分はまだまだ。技術の向上はもちろん、後輩の育成などすべきことはたくさんある」と謙虚に話す佐藤さん。

長年にわたり同一職業に従事し、卓越した技能で業界の振興に寄与した人を表彰する「2015年度県卓越技能者(宮城の名工)」に選ばれました。

24歳でヤマカノ醸造に入社。入社後は小野寺裕さん(2006年「現代の名工」・厚生労働大臣表彰を受賞)指導の下、みそ造りの奥深さに引き込まれ技術を習得。「みそ造りは微生物という“生きもの”を扱う繊細な仕事。気候や原料の品質など、仕込みの条件は毎日変わる中、安定して上質なみそ製造が求められる。今はデータで管理しているが、いまだ試行錯誤の日々」と話します。

佐藤さんは「1級みそ技能士」の資格を持ち、

小学校などで出前講座の講師も務めます。「食生活の変化などで、毎朝みそ汁を飲む人は少なくなっている。みそは日本食の万能調味料。発酵食品には高い栄養価などがあり、その良さをもっと多くの人に知ってもらいたい」とみその普及にも力を入れています。

仙台味噌は、うまみが濃厚で、長期熟成によって作られる香りが特徴。ヤマカノ醸造は、色・香り・味など優秀なものに賞が贈られる『本場仙台味噌醤油鑑評会』で2010年から史上初めて5年連続1位を獲得しました。「受賞は作り手の励みになる」と笑顔で話す佐藤さん。

今後の目標は「日本一のみそをつくること。県ではなく全国で1番になる」。卓越した技術とみそに傾ける熱い気持ちで常に高みを目指します。

## 編集後記

▼広報とめが全国広報コンクールに推薦されました。これは、取材に協力いただいている市民の皆さん、印刷屋の皆さんなど、多くの人たちの力があつたからこそ。ありがとうございます。これからも毎月必要とされるTOMEを届けられるよう頑張っていきたいと思います。(及川)

▼暖かな日差しと風のぬくもり、春の足音が聞こえ始めました。3、4月は卒業や入学、転勤などいろいろな出会いと別れが待っています。私たちは取材などで日々たくさんのお会いがあります。今後「一期一会」の気持ちで取り組んでいきたいと思えます。(佐藤)

▼3月5日、登米祝祭劇場で開催された「夢フェスタ水の里」の取材に行ってきました。今回の題材は「登米の秋まつり」。340年続く伝統の祭りで、宮城県指定無形民俗文化財に指定されています。出演者の演技や会場全体を使った演出に感動しました。次の舞台も楽しみですね。(田代)



モバイルとめ  
(携帯電話版ホームページ)  
<http://www.city.tome.miyagi.jp/m/>



登米市メール配信サービス  
(防犯や防災、イベント・市政に関する情報をメールでお届けします。)  
<http://tomecity.mail-dpt.jp/>

