鹿児島空港
お仕事ファイル#22

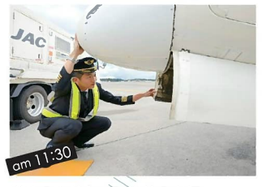
DHC-8-400型機 機長

多くの人が憧れるパイロットという仕事。快適な空の旅をお客さまに提供するために心がけていることや、この仕事に就いたきっかけなどを機長の酒井昌輝さんに伺いました。

日本エアコミューター株式会社
乗員部兼乗員訓練部
Q4教官グループ
酒井 昌輝さん

フライトのコースや高度、燃料、到着地の天候などを最終確認。

副操縦士、客室乗務員とブリーフィングを行う。



機体の点検もフライト前の大切な仕事。隅々までチェックする。

12時の出発に向けて、計器類の確認も入念に行う。

フライトの際には常に携行するフライトバッグ。グローブやルートマニュアル、ヘッドセットなど操縦に欠かせないものがぎっしり入っている。

パイロットとして15年目、機長としては4年目になります。飛行前には副操縦士とともにその日の天候や飛行計画について確認し、客室乗務員との打ち合わせ、さらには機体やコクピットの点検などを行ってフライトに臨みます。

ご搭乗されたお客さまを安全に、そして快適にかつ定刻どおりに運航することが私の使命。何事もなく無事に目的地に到着した時は、何とも言えぬ達成感があります。空にいる間、最終的な判断を下すのは機長の仕事。その分責任も重大ですが、同じくらいやりがいも感じています。また、地上は雨でも雲の上は快晴といった具合に、壮大で素晴らしい景色を楽しめるのもこの仕事の醍醐味ですね。

一日に平均して4便のフライトがあり、多い時には6便飛ぶこともあります。そのため、日常的な体調管理も大切。普段から暴飲暴食を避けるなど気を遣っています。

もともと大学で海洋工学を専攻しており、船舶や海上空港の設計・構造などを学んでいました。その研究中に造るよりも操る方に興味を持ち、大学卒業後に航空大学校に入学しました。初めて空を飛んだ時は、「自分が操縦している機体が空を飛んでいる!」と感動したのを覚えています。

休日は地元の温泉に行ってゆっくりと過ごすことが多いですね。また、職場の仲間たちと野球チームも組んでいて、部署の垣根を越えてコミュニケーションできるいい機会にもなっています。

今では教官として次世代の機長を育てる役目も担っていますが、私自身もまだまだ飛ぶことが大好きなので(笑)、体調管理には気をつけてずっとパイロットとして頑張っていきたいですね。

深みのある琥珀色が特徴の壺づくり黒酢。
約200年前に製造が始まったこの黒酢は、
今でも当時と変わらない製法でつくられています。
そんな黒酢づくりを実際にこの目で見るべく、
黒酢発祥の地、霧島市福山町を訪れました。

特集

壺畑で生まれる 神秘の黒酢。

KUROZU

さまざまな条件が重なり福山で誕生した黒酢

霧島市福山町。錦江湾(鹿児島湾)に面し、三方を丘に囲まれたこの小さな大隅半島の町を走ると、黒い壺が所狭しと並んだ風景をあちこちに見ることができます。実はここ福山町は、黒酢発祥の地。この壺の中で黒酢がつくられています。

黒酢とは醸造酢の一種で、その名のとおり黒い色が大きな特徴。その独特の香りとコク、まろやかな味は、調味料としてだけでなく、昨今の健康ブームの影響もあって今ではすっかり全国的に知られる存在になりました。

江戸時代後期に誕生したといわれているこの壺づくり黒酢、全国でも霧島市福山町でしか製造されていません。なぜ、この地で黒酢づくりが始まったのでしょうか。それには黒酢づくりに欠かせない「水」「米」「壺」が、この地には昔から身近に存在していたことが挙げられます。

福山の三方を囲む丘は約2万5千年前に形成された姶良カルデラ壁で、この中腹から流れ出る豊富な水は薩摩藩時代に「廻(めぐ)りの水」と呼ばれ、藩内随一の名水として評判でした。また、同時に福山は交通の要衝でもあり、大隅半島から藩への上納米はすべてこの地に集積され、船で鹿児島方面に運ばれていました。

加えて、壺を藩内でたくさん入手することができたのも大きな理由。薩摩藩主島津義弘公が朝鮮半島から連れて帰った陶工たちにより、薩摩焼は始まったとされていますが、その薩摩焼の壺を使って黒酢はつくられています。また、冬は暖かく霜が降りることはめったになく、夏も海からの風で比較的涼しく、年間の平均気温は18度と発酵に適した気候条件にも恵まれていました。

このようにいくつかの条件が偶然にも福山の地に揃い、黒酢は誕生しました。しかし、黒酢づくりに必要な糖化やアルコール発酵、酢酸発酵がなぜ壺に原料を入れるだけで進行するのか、学術的に解明されていない部分が今でも多く残っているそうです。まさに黒酢は、福山という場所への自然からの贈り物といえるのかもしれません。