



四国ディスカバリー

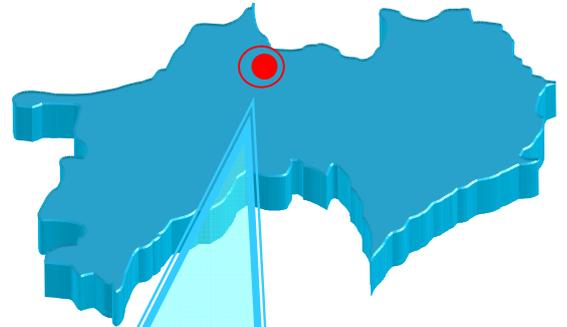
～愛媛県西条市の酒蔵で地方創生を熱く語っていただきました～

・石鎚酒造株式会社の紹介

西日本最高峰である名峰・石鎚山の麓に位置しており、「水の都」として名高い西条市に蔵を構えています。

蔵内の井戸から湧き出る石鎚山系の伏流水を使用し、1920年（大正9年）から酒造りをしています。

1999年（平成11年）からは杜氏制度による酒造りを廃止、蔵元家族中心による酒造りに転換し、大規模な仕込みではない、愛情と情熱のこもった手造りを信条としています。



名称 石鎚酒造株式会社
所在地 愛媛県西条市氷見丙402-3
設立 1920年（大正9年）
代表者 越智 英明
従業員 10名
資本金 13百万円
HP <http://www.ishizuchi.co.jp/>

・越智専務（対談者）の紹介

おちひろし
越智 浩 専務取締役

愛媛県西条市出身

東京農業大学で醸造学を学んだ後、商社での勤務を経て、実家である石鎚酒造の酒造りに携わるようになりました。

愛媛県酒造協同組合で理事長を務めるほか、日本酒造組合中央会（東京都虎ノ門）でも活躍されており、酒造りだけでなく、日本酒の需要について、誰よりも熱く研究されている方です。

大学で学んだ醸造学に基づく「データ分析」、商社勤務の経験を生かした「物流」の観点から石鎚酒造を支えています。



石鎚酒造株式会社
越智 浩 専務取締役

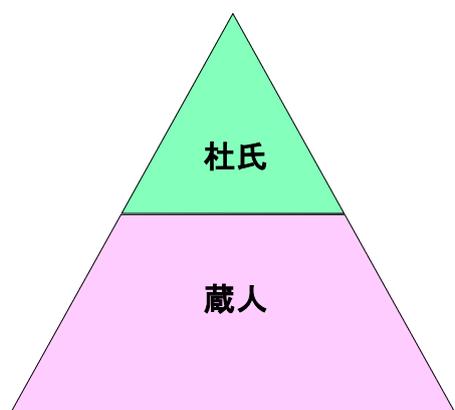
これまでの苦勞を教えてください

大学卒業後、実家である石鎚酒造には戻らず、商社で酒類を扱う仕事をしていました。

正直なところ、いずれは実家が廃業するのではという思いがありました。同じく大学で醸造学を学んだ弟（越智稔 石鎚酒造製造部長）も、実家には戻らず茨城県で酒造りの修行をしていました。日本酒の消費量が減り、町の酒屋が消えて行き、スーパーマーケットでの大量消費を目の当たりにして、私も弟も同じ思いでした。

しかし、杜氏の引退をきっかけに、私と弟は実家に戻り、蔵元家族による酒造りを始めることになりました。当時、蔵元家族による酒造りは一般的ではなく、周囲からは冷ややかな目を向けられたりもしましたが、普通酒から純米酒、吟醸酒へのシフト、色々な賞を意識した酒造りが功を奏し、1年目から成果を残すことができました。

今日では蔵元家族による酒造りが一般的になりましたが、当蔵が先駆けであったという自負があります。



釜屋(甑まわり)	社長	越智 英明
原料処理・製麹	製造部長	越智 稔
もろみ管理・帳簿	専務	越智 浩
酵母培養・分析		越智 弥生
酒母		真鍋 祐人

杜氏制

蔵元家族による 責任役割分担制



酒造りの理念を教えてください

酒造計画等の工夫に基づき無駄のない、確実かつ丁寧な仕事をするを信条に、全員で力を合わせ、石鎚山のように高く清らかな理想の日本酒「石鎚」を醸しています。

目標は「食中に生きる酒造り」、蔵内のスローガンは「石鎚を愛して頂くお客様の為に造る」であり、「3杯目から旨くなる酒」を目指しています。「石鎚さんのお酒は、おかわりをもらえる(食がすすむ)」と言われる事が何よりの褒め言葉です。

「石鎚 純米吟醸 緑ラベル 槽^{ふね}搾り」はスタンダードな食中酒であり、ANAの機内酒にも選定された事のある蔵元がイチ押しの商品です。



きめ細かな酒質を目指し、少量の仕込み、槽^{ふね}によるゆっくりとした搾りに徹しています。「指標化できる項目は徹底的にデータ収集・科学分析」し、経験と勘に頼り過ぎない酒造りをしています。

手造りの酒を念頭においていますが、手作業より機械作業の方が優れている場合は積極的に機械活用をしています。精米作業などは、精米機によってお酒の味が各段に上がりました。

その他、「季節の酒」を強く意識しています。特に「夏酒」は、当蔵が全国でも最初に手掛けたジャンルであり、涼しげなラベルデザインと一緒に暑い夏を過ごしてもらいたいです。



ラインナップのほとんどが「石鎚」ラベルとなっており、色鮮やかに並べられた様子は圧巻の美しさです。

特徴的な「ひげ文字」は、創業者が書いたものだそうです。

物流・販売の観点からの経営戦略について教えてください

対面販売を重視しています。卸ではなく直販店のみの取扱いとし、インターネット通販も行っておりません。お酒は温度等によって劣化するものであり、「石鎚酒造のお酒を飲んだが、美味しくなかった」と言われたくないですから、信頼できる直販店で品質を管理してもらったうえで販売してもらう経営戦略としています。

その他、「生酒」を造らない事もポリシーとしています。火入れをしていない生酒の管理はとても難しく、消費者に届くまで品質の責任を持ちたいという観点から製造はしておりません。

地方創生への思いを語ってください

「地元の米を使用しないと、地酒ではない！」という使命を強く意識しています。

愛媛県には「松山三井」、「しずく媛」という酒造好適米があり、松山三井のほとんどは西条市を含む東予地方で栽培されています。当蔵は愛媛県で最も松山三井を使用しております。酒造りに向いているだけでなく、一部ではお寿司のシャリとしても使われている優秀な品種です。

純米酒は、味付けのごまかしがきかない塩ラーメンのようなものです。地元の米を使用して地酒づくりをすれば、自然と個性が出てくるのではないのでしょうか。

また、「**外貨の獲得・地元への還元**」を意識しています。当蔵は販売シェアの60~70%が県外であり、東京オリンピックの開催される2020年は当蔵の100周年記念にあたるため、これに合わせてイベントを企画し、外貨を獲得、地元へ還元したいと思っています。



女性活躍社会への思いを語ってください

力仕事がとても多く、かつては女人禁制の職場でありましたが、現在は制限ありません。私の妻も蔵へ出入りしております。

酒蔵には女性の方が得意とする仕事があります。酒蔵は微生物管理をしている場所であり、掃除・清掃が非常に重要です。女性ならではの気配りには感心させられます。

また、女性の方が整理整頓能力が高く、事務作業が細やかであると感じます。どの棚に何を片付けたのかをしっかりと記憶している女性の力には驚かされます。



当蔵は、「ワイングラスが似合うお酒」としても評価されており、そういう意味では私が宣伝するよりも、当蔵の女性職員にPRしてもらった方が良いのではないのでしょうか（笑）

「石鎚 無濾過純米 槽搾り」は、ワイングラスでおいしい日本酒アワードの最高金賞を受賞しており、お米の旨味をそのままに、透明感のある芳香味豊かな純米酒に仕上げています。



<取材後記>

今回は、越智専務から様々なお話を聞かせていただきました。

地方創生や酒造りに関する事はもちろん、日本酒に関する様々な知識・情報を教えていただき、本当に勉強になりました！

四国で酒蔵数が最も多い県はどこだと思いますか？

実は、愛媛県の酒蔵数が四国でダントツ1位なのです！！ 42蔵もあります！！

皆さんご存知だったでしょうか？ 多くの皆さんは高知県だと思ったのではないのでしょうか？

愛媛県の日本酒は軟水で造られていることが多く、一般的に「女酒^{おんなざけ}」と呼ばれるやさしい口当たりが特徴だそうです。

石鎚酒造だけでなく、愛媛県の酒造業界、さらには全国の酒造業界の事を考えて日々精力的に活動されている越智専務の姿がとても印象的でした。

(原 英作、梅田 陽佑、松岡 潤一郎、高橋 裕貴、松田 行生)

掲載している情報は、平成30年3月時点のものです。
掲載している写真は、同社よりご提供いただきました。

