

季刊酒文化

ビジネス版
秋号
2014

【卷頭研究】

物語る酒造工場の誕生

— 尾畠酒造（新潟）・ベアードブルーイング（静岡）
の取り組みから 1

【フォーカス】購買行動の二面性 7

【酒飲みのミカ】本格焼酎のソーダ割りはいかがですか? 8

【リレー研究論考2】文化する酒造家たち／小島多恵子 10

【特別インタビュー】不可能の壁を超える実践優位のマーケティング
流通科学大学 学長 石井淳蔵 14

【連載エッセイ】ワールド酒フロント 18

【漢詩醉談】 20

【酒と文学】 21

酒文化短信 22

酒文化研究所

卷頭研究

物語る酒造工場の誕生

— 尾畠酒造（新潟）・ベアードブルーイング（静岡）の
取り組みから

酒造工場は酒類メーカーの核で、目指すところを雄弁に語ります。酒類市場が拡大した時代には、工場の建設の狙いは製造能力の増強でした。良質な商品を安定的かつ経済的につくる仕組みが確立されですから、より高品質な酒の製造システムへの刷新が図されました。

そしていま、新しく生まれる酒造工場は、自社の在り方のシンボルとして開発されつつあります。品質は高くて当たり前となった時代に、飲み手に愛される酒類メーカーには例外なく豊かな物語があります。今回は誕生したばかりの2つの酒造工場が語る未来に耳を傾けてみます。

教育と環境のシンボルを目指す
尾畠酒造学校蔵
(新潟県佐渡市)



輸出に積極的な尾畠酒造。『真野鶴 大吟醸』はエアラインのファーストクラスで提供されている

れたり、北前船の中継地点となったりするなど政治・経済の要衝となり、ハイレベルの教育が受けられたため佐渡に留学する人もいたと言われます。酒造業も発達し明治期には100を超える酒蔵がありました。尾畠さんが戻った頃に残っていた蔵はひと桁、それでも酒蔵は足元での商売から、佐渡全体さらに東京をはじめ島外に市場を広げる時代になっていました。

「島外に市場を広げる」と簡単に言いましたが、コスト競争の観点から見れば、島はまったく不利です。原材料や商品の搬送費用の負担は大きく、例えば同じ新潟県でも東京に近い越後湯沢の酒蔵と比べたら、コスト負担は間違いなく大きくなります。

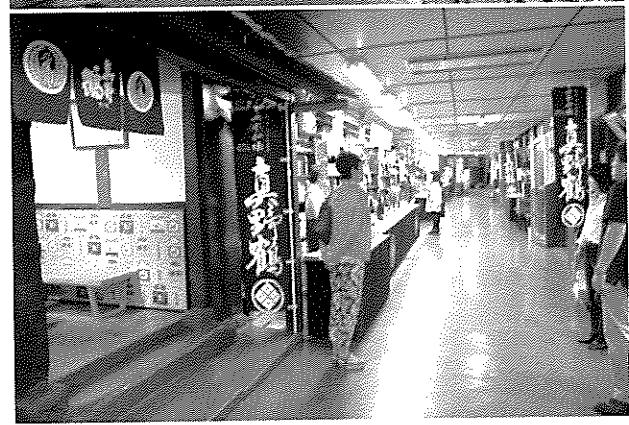
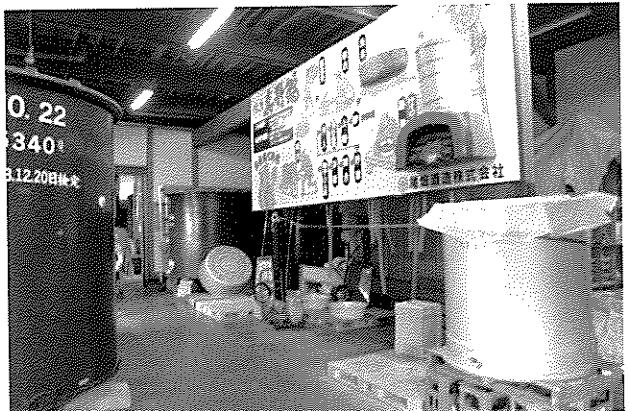
そんななか2003年に尾畠さんは、いち早く輸出を試みます。JETRO（日本貿易振興機構）のサポートを受けながら、手探りで独自にアメリカに商品を送り出しました。映画会社時代に訪れたアメリカで、現地の和食レストランの清酒の品質状態の悪さに驚き、ハイエンドなレストランに自社の酒を並べるこ

「島」の不利を消す

「日本酒をつくるということは、まちづくりをするということですから」と言うのは尾畠留美子さん、今夏、廃校になった小学校の校舎を借り受け、酒蔵を開設した尾畠酒造の専務です。

尾畠さんは佐渡生まれの佐渡育ち。東京の大学を卒業した後、映画会社に就職し広告や広報を担当しました。まったく酒蔵の後を継ぐとは考えていなかっただそうですが、1995年にパートナーの平島健氏（現社長）と帰郷し尾畠酒造を継ぎます。

佐渡は古くから大陸との交易が盛んで、内外の交流拠点として栄えました。江戸期には金山が開発さ



本社屋の裏手に伸びる土蔵造りの工場。新潟県でもいち早く工場見学の受け入れ態勢を整えた

とができたらと思ったことがチャレンジのきっかけだったと言います。現在も輸出には積極的に取り組んでいますが、輸出してみて見たことのひとつは、「世界をマーケットに見据えれば島立地の不利は利点になる」ということでした。高額商品を中心の取引となるうえ、国外の搬送費用が大きく相対的に島のコスト高が薄れる、何よりも島故にテロワールが明確ということでしょう。

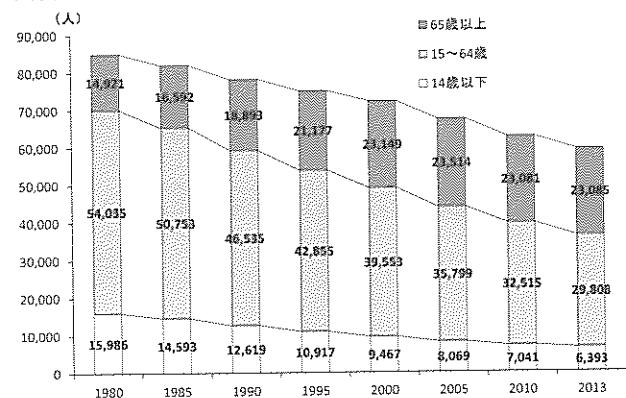
社はとして「米・水・人・佐渡」の「四宝和醸」を掲げる尾畠酒造の、21世紀の第一歩はこうして始まりました。

酒づくりを学ぶ学校蔵プロジェクト

佐渡市立西三川小学校が廃校になったのは2010年3月のことです。佐渡市は空き家となった校舎を貸与することを決め、利用希望者を広く募りました。尾畠酒造は事業計画書を作成して応募し、採用されて今年5月に新工場「学校蔵」を稼働させました。

「日本で一番夕陽がきれいな小学校」と言われた

図表1 佐渡の人口推移（出所：新潟県HP）



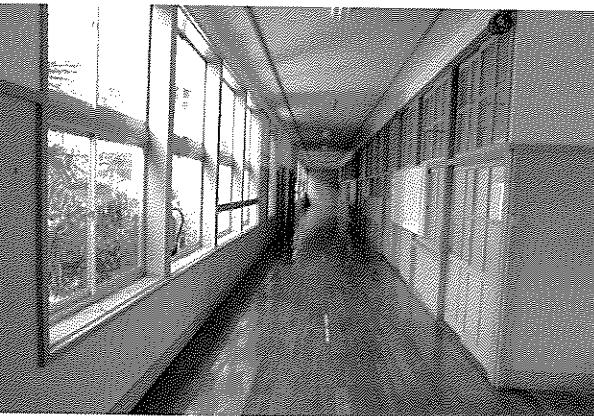
学校蔵の2階からは真野湾を一望できます。眺めのいい部屋で夕陽を見ながら『真野鶴』はさぞおいしいことでしょうけれど、残念ながら飲食施設は今のところありません。設備が整い動き始めたのは、旧理科室を改造した仕込み室と隣に設けた麹室です。仕込み室では「洗米」「浸漬」「蒸し」「発酵」「搾り」の工程スペースが、作業動線を考えながらコンパクトに配置されています。本社の古い土蔵の酒蔵に比べると、設備はどれも小さく、年間を通じて酒をつくれるように空調が完備しています。多品種の酒を少量つくることに特化した酒蔵ということもできますが、尾畠さんにはさらに「清酒の酒造業では転廃業が年々増えています。こうした小さな設備のマイクロブルワリーが成り立つことを示すことは、少人数での製造モデルとなり酒蔵の減少に歯止めをかけることにもつながります」という思いもあるようです。

今後、予定しているプランは学校蔵での「酒づくり実習」です。清酒の伝道師となる人材育成のために、酒づくりのコアタイムとなる麹づくりを含む1週間、蔵に毎日通って酒づくりを体験するというカリキュラムを計画中です。受講期間が長期に及ぶことから、参加者は清酒の販売や料飲店でのサービスに従事する人が中心になると想定しており、外国人の参加も可能です（ただし日本語対応のみ）。佐渡に長期滞在することで、佐渡を深く体験する機会となることも狙います。いわば酒づくりを通じた「学び」と「交流」の拠点づくりです。

また、かつての音楽室や図書室はそれぞれのテーマを生かして、さまざまなコラボレーションを推



学校蔵の正面入口。校舎だった建物は築50年ほどの木造



図書室には酒類関係の蔵書を、音楽室には電子ピアノを入れて活用する計画



ステンレス張りの麹室で作業する尾畠留美子さん

進していくたいと考えているそう。どんなワークショップが開催されるのか今から楽しみです。

環境の島・知の島への源流に

学校蔵を設立した経緯と意図をお聞きするに、尾畠酒造は「学び」と「交流」に「環境」を加えた3つを、佐渡の未来をつくるキーワードだと考へていることがわかってきます。



高台にある学校蔵からは真野湾に沈む夕陽が見える



少量の仕込みに特化した仕込み室。5月に仕込みをスタート

佐渡は人口の減少と住民高齢化の進行、観光客の減少という厳しい課題を突き付けられています。大学がなく職場が不足しているため、若年層の流出に歯止めがかかりません。50年前に11万人を超えていた人口はすでに6万人を割り込み、65歳以上の高齢者比率は40%が目前です。また、東京から新幹線と高速船を乗り継いでも、島に渡るのに最短で4時間かかる佐渡は、アクセスのよい観光地に客を奪われ、観光客数はピークの120万人から70万人に落ち込んでいます。

佐渡に生まれ、育てられたことに感謝し、どこまでも佐渡と共に生きようと考える尾畠酒造は、この現実を乗り越えるためのビジョンを描き、酒蔵だからこそできることをやろうと考えました。遠くに見ているのは、世界中から人々がやってくる島づくりです。核となるメッセージは「環境の島」であり、その先にある「知の島」です。

現在、環境の島づくりが先行しています。島全体で取り組んでいる「朱鷺と共生する農業」は、2010年に国連食糧農業機関により世界農業遺産に認定さ