

我が社の得意技 ④
手間を惜しまない酒造り

石鐘酒造株式会社 (水見)

現在、国のクールジャパン戦略のもと、日本酒の輸出拡大が進められている。海外で人気を博す日本食と共に、近年日本酒の輸出は好調だ。日本酒は昭和50年を境に出荷量が激減し最盛期の3分の1にまで減少した。しかし、蔵人たちの並々ならぬ努力で磨かれた製造技術による高品質な日本酒は、今「地酒」として国内だけでなく、世界で人気である。石鐘酒造(株)もまたその一つである。大正9年創業の同社は、社名に掲げる石鐘の名のごとく「高く清らかな酒造り」にひた向きに取り組んできた。代表銘柄「石鐘」



▲石鐘酒造の皆さん

しかし「杜氏不在での酒造りは無謀なチャレンジだった」と越智専務は当時を振り返るとにかく酒にしなければとの思いから夜も眠れない日々が続き、素人の酒造りと揶揄さ

は、地元はもとより全国各地の日本酒愛好家から人気を博す。食事を通じ、杯を重ねるごとにおいしさが増す。それが銘酒「石鐘」の特徴だ。

■おいしさを引き出す秘訣

通常、酒造りは杜氏と呼ばれる専門家を雇い造られるが、同社では平成11年からこの杜氏制を廃止し、蔵元家族を中心に手作りによる確実丁寧な酒造りに取り組んでいる。

それができるのも、専務以下兄弟3人が日本で唯一醸造学科が設けられている東京農業大学で醸造学を学んだスベシャリストだからだ。



▲石鐘酒造株式会社

れることもあったと言う。

そのような中、初年度にして高松国税局の新酒鑑評会で金賞、全国新酒鑑評会では入賞という成果を成し得た。

越智専務は「とにかく人がやりたくないことや面倒だと思うことをやる」と話す。

便利な機械では引き出せないおいしさを手間暇かけて引き出す。「手間を惜しまないことが得意技です」そう越智専務は語る。

■微発泡性純米酒の開発

「吟醸酒」「純米酒」といった特定名称酒に特化した高品質な酒造りにいち早く取り組んできた同社。今では愛媛県や四国を代表する蔵元として注目を集めている。そんな同社がこの度開発した新たな商品が微発泡性純米酒だ。同社のこだわりである食中酒に

微発泡を施し、食事のさまざまなシーンで楽しむことができる商品として開発。

シャンパンのようなシュワシュワ感と共に純米酒や純米吟醸酒の優雅な香りや深い味わいを醸す商品に仕上がっている。今夏7月頃からの販売が予定され、爽やかな清涼感とのど越しを売りにした新たな顧客開拓が期待される。

「西条には素晴らしい水とおいしい米、良い酒蔵がある。西条を素晴らしい酒の都にしたい」そう越智専務は目を輝かせる。

サイクスでは、全国商工会連合会の補助事業である「地域力活用市場獲得等支援事業」を活用し、今回同社の新商品開発を支援しました。

今後市内企業が取り組む事業活動に対し積極的な支援を行っていきます。ぜひ、ご利用ください。



▲代表銘柄「石鐘緑ラベル」

サイクスからのお知らせ

新コーディネータに

岡田聡志氏が就任!

新コーディネータ
岡田聡志氏

■岡田氏の経歴

高知県出身。1961年生まれ。中央大学商学部を卒業後、1985年に(株)愛媛銀行に入行し、四国内外の営業店を中心に勤務。

2014年4月、(株)西条産業情報支援センターのコーディネータに就任。

■コメント

西条市は工業や農業の分野において四国を代表する地域ですが、今後の成長のためには課題も抱えています。事業の高度化や新規事業の創出促進がサイクスに期待されているところです。

サイクスの組織やネットワークと自身のこれまでの経験を活かして、西条市の発展に微力ながらも貢献していきたいと考えておりますのでよろしく願います。