

手間を惜しまない酒造り

石鎚酒造株式会社
（氷見）



▲石鎚酒造の皆さん

現在、国のケ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、蔵人たちは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。石鎚酒造㈱もまたその一つである。大正9年創業の同社は、社名に掲げる石鎚の名のごとく「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「石鎚」

は、地元はもとより全国各地の日本酒爱好者から人気を博す。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「石鎚」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

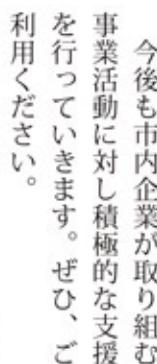
に手作りによる確実丁寧な酒造りに取り組んでいる。それができるのも、専務以下兄弟3人が日本で唯一醸造学科が設けられている東京農業大学で醸造学を学んだスペシャリストだからだ。

■微発泡性純米酒の開発

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れ

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。



▲代表銘柄「石鎚緑ラベル」



▲石鎚酒造株式会社

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ユワ

シユ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。

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㈱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、㈱西条産

業情報支援センターのコーディネーターに就任。

■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でも貢献していくたいと考えておりますのでよろしくお願いします。



新コーディネータ
岡田聰志氏

サイクスからのお知らせ

岡田聰志氏が就任！