

まいど！ざいむ局です！



関西元気企業

～地域のために、地域と共に～

今回ご紹介する企業は、ハクレイ酒造株式会社、株式会社飯尾醸造です。京都府北部の若狭湾に面し、日本三景の一つ天橋立がある宮津市。近年は、人口の減少、地域経済の低迷、地域活力の衰退という負の連鎖に見舞われています。

そんな宮津市内で歴史を刻んだ蔵が奮闘しています。創業時の酒蔵「天保蔵」での酒造りの傍ら洋菓子製造を始めたハクレイ酒造、安全な酢造りのため無農薬米にこだわり米作りも始めた飯尾醸造です。

地域と共生し、成長する2社の取り組みを取材しました。

企業情報

名称 ハクレイ酒造株式会社
所在地 京都府宮津市字由良 949 番地
創業 1832年 代表者 中西哲也
正社員 14名 資本金 10百万円
H P <http://www.hakurei.co.jp/>

企業情報

名称 株式会社飯尾醸造
所在地 京都府宮津市小田宿野 373 番地
創業 1893年 代表者 飯尾 毅(当時)
従業員 12名 資本金 20百万円
H P <http://www.iio-jozo.co.jp/>

ハクレイ酒造株式会社

- 洋菓子を始められたきっかけは。

創業180年の中西家は、7代目は金融・電報業、8代目は府会議員、9代目の頃は戦争がありました。みんな本業の酒造一本ではないんですね。私は11代目になるのですが、蔵を継いだときから私も何か新しいことをやってみたい、地域に貢献したいという想いがありました。

以前、母が酒粕と中国産の野菜で奈良漬を作っていたのですが、中国産野菜の農薬が問題となったのを機にやめることになり、酒粕をどうしようかと考えていたときに、パイ生地に入れるとおいしいという話を聞いたのが洋菓子を考えたきっかけです。



11代目当主 中西哲也氏

- 酒造りとは全く異なる事業ということでご苦労されたのではないですか。

まずは材料です。小麦粉・卵・果物など、スーパーで買えば全て揃いますがコストがかかりますので、購入先を探すところから始めなければなりません。市役所で農家を紹介してもらったりもしました。厨房の設計もたいへんでした。設計事務所に来てもらい、蔵を改造して厨房を作るという説明をしたのですが、「分かってない。本当にやる気があるのか。」と怒られました。洋菓子の調理の流れを理解した設計イメージになってなかったんですね。その後も諦めず、京都市内の設計事務所まで足を運んで三顧の礼を尽くし、なんとか協力してもらうことができました。また、日本酒というイメージだけで敬遠されるということも聞き、店名を「酒蔵スイーツ」

ではなく「蔵 Sweets」としたり、酒の入っていない洋菓子もメニューに加えたり。私があまり洋菓子部門にのめりこみすぎると、酒蔵の従業員のモチベーションが下がりますので、最近では洋菓子部門は私の片腕というべき社員に任せるようにしています。

● 今後の事業展開をお聞かせください。

日本酒もリキュールも洋菓子も、地元の農産物、水、蔵を利用し、地元の職人の技術で作られます。全く新しいことではなく、根っこ(地元の資源)は同じで少しずらした(工夫)ことを始めたんですね。洋菓子部門は赤字ですが、徐々に売上げも増えているので近々黒字に転換できると思います。

地元の農産物を使えば農家に喜んでもらえます。酒蔵を開放したことで見学者に来てもらえますし、リキュールやスイーツを始めたら若い女性客も増えました。カフェも併設していますので酒蔵見学と併せてバスツアーの観光客にも大勢来ていただけるようになりました。にぎわいが戻れば地域に雇用が生まれます。これからも大勢のお客様にお越しいただき、地域と共に当社も発展していきたいと思っています。



観光客がない隙を狙って撮影



蔵カフェの看板



お酒を貯蔵しているタンク

株式会社飯尾醸造

● こだわりのお米についてお聞かせください。

創業 119 年の当社は、米を原料とした酢の醸造業で、「富士酢」ブランドで販売しています。高度経済成長期の昭和 30 年代、毒性の強い農薬が田んぼに撒かれ、フナやどじょうを見かけなくなりました。「こんな田んぼの米で酢を作ったらあかん！」と感じた 3 代目は、農薬を使わない米を作ってもらえないかと農家を一軒一軒頼み歩きましたが、大量生産・大量消費が美徳とされていた時代ですから、農家を説得するのは大変なことで、無農薬米を作ってもらうのに 2 年もかかったんです。

農薬を使わなければ、雑草を抜く手間が大変です。農家にあまり負担がかからないように、大学の先生にもご指導いただき、様々な農法を試しました。今は、田植機が再生紙を敷きながら稲を植えていく「再生紙マルチ農法」という農法を採用しています。

無農薬で手間をかけて作ったお米は、農家からは 1 俵あたり 28,000 円で買取り、無料で提供している資材代も含めると 1 俵あたり 32,000 円になります。あきたこまちが 10,000 円前後で取引されていますから、かなり高額ですね。味も 2,000 種類のお米の中で 3 位に入るほどのおいしいお米です。酢にするのはもったいないくらい良質のお米を使ってるんですよ。



4 代目当主 飯尾 毅氏

● 農家は後継者不足が問題ではないですか。

そうなんです。これを見てください。(笑顔のおじいちゃん方の集合写真)この方々は、無農薬米を最初に作っていただいた契約農家の 2 代目なんです。

米を作っているのはここから 50 分程度、海拔 500 メートルの山奥にある世屋地区の棚田です。日本の里 100 選にも選ばれています。田植機が使える田はいいのですが、山奥の棚田ですから手作業でしか作業ができない田も多いのです。契約農家の高齢化・後継者不足も深刻で、このままでは無農薬米が手に入らなくなるといふことで、数年前から蔵人が米作りを手伝うようになりました。もちろん私もです。今では、通販で購入していただいているお客様、高島屋や伊勢丹などの取引先の従業員、京都大学の先生や学生、松下政経塾など、延べ約 90 人の富士酢ファンがボランティアで田植えや稲刈りを手伝いに来てくれています。

● いろいろな種類のお酢がありますね。

梨を切ったら内部に斑点があったと消費者からクレームがあったらしいんです。久美浜の農家が生産した梨だったのですが、全部廃棄処分にするというので、それならば梨酢にできると思い、当社が半額で引き取ると提案させていただきました。廃棄する梨なので無料でもよかったですけどね。でも生産された農家のことを考えたら無料で引き取ることはできませんでした。梨酢以外にも、地元で獲れた農産物を利用した紅芋酢、黒豆酢、無花果(いちじく)酢などがあります。

● 今後の事業展開をお聞かせください。

多くのメーカーはタンクに空気を送り込んで発酵を促進させるので 1~2 日で発酵が終わるんです。でも、当社では静置発酵をさせていますので、発酵だけで約 100 日かかるんですよ。また、小さな蔵ですから、メディアで取り上げられて注文が増えると生産が追いつかず、長期間お待ちいただくことになりまして、楽しみにされているお客様にもご迷惑がかかります。

富士酢を作るためには無農薬のお米を作り続けなければなりません。そのためには、日本の里 100 選にも選ばれた里山の自然環境を守り、ボランティア活動を続けなければなりません。

うちは、小さな蔵でいいんです。納得のいくお酢を作り続けたいと思います。



静かな集落の中にあります。



静置発酵中のタンクと酢酸菌の膜



創業時から使っている搾り舟

<取材後記>

ハクレイ酒造の蔵カフェには、元サッカー日本代表の中田英寿氏が訪問した際の写真が飾られており、ヒデが利き酒をしている写真も見せていただきました。その次に訪問した飯尾醸造で我々の眼に飛び込んできたのは、笑顔の飯尾社長と、またもやヒデの写真。

両社の概要や強みなどを中心にお話をお伺いしたのですが、両社長からは「地域と共に活動する、地域に貢献したい。」という想いがひしひしと伝わってきました。伝統を活かしつつ、地元の土地、人、水や農作物にこだわり商品を作る、その味に魅せられた人々がリピーターとなり、口コミで広がることで生産が増え、地元が潤う。地域との共生にける両社長の熱い想いに、きっとヒデも酔いしれたことでしょう。

掲載している情報は、平成 24 年 1 月時点のものです。