

まいど！ざいむ局です！



関西元気企業

～300年企業を支える女性杜氏～

今回ご紹介する企業は、京都府福知山市に所在する東和酒造
有限会社です。

同社は創業 300 年の歴史を誇る、福知山市内唯一の日本酒を
自家醸造している会社です。現在では、京都市内の有名百貨店
でも同社の製品が取り扱われているほどですが、300 周年を迎
えるまでには、廃業目前の危機があるなど、常に順調な経営と
はいかなかったようです。

現在、同社の代表取締役は今川 新六氏ですが、酒造りの
全ては娘の純氏が担っています。実は廃業目前の危機を救った
のは純氏でした。

酒造りは力仕事が多いため、一般的には男性中心の仕事と考
えられている中、女性で酒造りの最高責任者である杜氏を務め
る今川 純氏。自家醸造を復活させるまでの道のりや、女性の活躍、そして地域活性化への思いに
ついてお話を伺いました。

企業情報

名 称 東和酒造有限会社
所在地 京都府福知山市字上野
115・116・117 番合地
創 業 1717 年
代表取締役 今川 新六
杜氏 今川 純
従業員 5 名 資本金 3 百万円
H P <http://towa-shuzou.jp/>

●東和酒造有限会社の歴史を教えてください

創業は享保 2 年 (1717 年)、徳川吉宗が江戸
幕府第 8 代将軍を務めていた時代で、創業者は
私の先祖です。今年 300 周年を迎え、今は 10
代目となります。当時は旅人向けの酒屋として
営業しており、自家醸造も行っていました。

ところが、昭和 52 年に当社の井戸が枯れ、
酒造りにとって最も重要な水を失ってしまった
ため、自家醸造ができなくなりました。それ以
降、大手の酒造メーカー等から酒を仕入れ、そ
れをブレンドして販売する委託製造に切り替え
ました。

委託製造に切り替えた当時は日本酒の消費量が
多かったため、売上也順調でしたが、日本酒離れ
に伴って、当社の売上は落ち込んでいきました。

周りを見渡しても、昔は福知山市内にいくつか酒造会社がありましたが、平成 12 年頃には当社の
みとなりました。そして、平成 18 年頃には当社は廃業目前の危機的状況にまで陥り、金融機関に
リスクをしてもらうなどして何とか持ちこたえているような状況でした。



歴史漂う東和酒造有限会社
(左：今川純氏、右：今川新六氏)

●危機的状況からどうやって復活を遂げたのでしょうか

平成 18 年頃に、当社は経営難から廃業を決意しました。歴史ある当社は、まさに風前の灯でした。そういった状態で、私は廃業手続きを行い、きっちり債務を返済して廃業するために当社で働き始めました。私が入社したときには、すでに金融機関にリスケしてもらっている状況だったので、これまで当社では作成していなかった経営計画書を作成し、平常の債務に戻すことが最初の仕事でした。しかし、働いているうちに会社に愛着が芽生え始め、歴史のある会社をこのまま廃業させてよいものかと思うようになり、会社を復活させることを決意しました。

この時代は純米酒ブームです。復活させるにあたって、委託製造のままでは当社の売上は伸びないと思い、数十年途絶えていた自家醸造の再開を目指しました。酒造りのノウハウがなかったので、自家醸造するための修行から始めました。

平成 20 年から修行を開始し、最初は父の知り合いである酒屋さんの紹介で、姫路市の酒造会社で修行しました。ここには女性杜氏の方がいて、その方に酒造りを教わったこともあり、「女性だから力仕事はできない」等の配慮はありませんでした。そのおかげか酒造りが男性の仕事というイメージはありません。女性でも少々の力仕事はできますし、最近では機械化も進んでいるので、酒造りは女性でもできることがわかりました。

その後、もっと深く研究したいと思い、その女性杜氏の紹介で酒類総合研究所でも酒造りを学び、3 年の修行を経て平成 23 年から自家醸造を再開させるに至りました。

自家醸造を再開し、杜氏として自らの酒を追い求めてきました。酒の完成度は気候の影響を受けますが、年を経るごとに向上しています。当社の主力製品としては、「福知三萬二千石」というものがあり、純米酒、純米吟醸酒、本醸造酒等バリエーションも豊富に取り揃えています。酒の品質はもちろん、酒の瓶のラベルも地元福知山のデザイナーに作ってもらうなど、製品の価値を向上させました。その結果、取引先が徐々に増えていき、今では福知山市内のショッピングモールや、京都市内の有名百貨店に陳列していただけるようになっています。

●酒造りの世界について教えてください

酒造りは低温の環境で行うのが望ましいため、一般的には冬期に行われます。このため、杜氏や蔵人（杜氏のもとで酒造りを行う職人のこと）の中には冬以外は農業など別の仕事をしている人もいます。

時間帯でいえば、気温の低い 5 時半から 12 時くらいに酒蔵での作業を行い、午後からは午前中にできなかった会社の経理等事務的な作業を行っています。



釜場（酒米を加工する場所）



仕込場（醪（もろみ）を発酵させる場所）

杜氏は、酒造りの時期は、24時間酒造りの最高責任者であり続けます。私には子どもが二人おり、一人目は夏に生まれたので、酒造りに支障はなかったのですが、二人目は酒造りの時期に生まれました。5日間入院しましたが、その間は、蔵人に病院に来てもらい、病院のベッドから酒造りについて指示し、退院後は子どもを背負いながら働いていました。

酒造り独特なルールとしては、酒造りに携わる人は、酒造り期間中は、納豆、ヨーグルト、キムチなどの菌が含まれる食べ物を一切食べないというのがあります。

これは、日本酒の味の決め手になる米麴に、納豆菌や乳酸菌など他の菌が混ざることによって、味が落ちるのを防ぐためです。

●地域活性化への想いについて教えてください

当社の酒米（日本酒を醸造する原料となる米）は、すべて国産のものを使用しており、地元農家から4割、全農（全国農業協同組合連合会）から3割、商社から3割を仕入れています。当社が酒造りをしていくことで、地元農家の発展に少しでも貢献できればよいと考えています。

また、毎年3月第3週に当社内で酒蔵まつりを開催しています。お酒はもちろん、富山県の業者と共に作りあげた純米酒アイスや、地元のパン屋に製造してもらった酒粕アンパンの販売をしているほか、酒粕つかみどりや麴すくい等のイベントを実施しています。地元の方を中心に1000人程度来場してもらい、大いに盛り上がっています。なお、純米酒アイスについては酒蔵まつりで好評を博し、通年商品となりました。

当社が自家醸造を再開させたことで、一時は消滅していた福知山市の地酒が復活を遂げました。そのことに誇りをもってこれからも地元福知山市に根差した酒造りをしていきたいと思えます。



今川純氏（左）、今川新六氏（右）と
東和酒造有限会社の製品

<取材後記>

廃業目前の危機から自家醸造を再開させることで、経営を回復させた今川 純氏。

酒造りの知識がなかったため修行することを決意したと、平然とおっしゃっていましたが、実際に行動に移すのは相当の覚悟がいるものです。

現状を打破するためには、こうしたチャレンジ精神と最後までやり抜く覚悟が必要不可欠なのだとは強く感じたところであり、私たちも見習わなければならないと思いました。

ちなみに、取材した日は鳥取県で震度6の地震が発生した日でした。取材現場も少し揺れましたが、純氏は動じることなく、「この家は耐震構造もしっかりしているので大丈夫です。」との一言。地震が起きても落ち着きはらっている様子から、廃業目前の危機を乗り越え、蔵人を率いて酒造りを続けてきた女性杜氏の強さを垣間見ることができました。

(近畿財務局舞鶴出張所 管理官、係員)

掲載している情報は、平成28年12月末時点のものです。

掲載している写真は、同社よりご提供いただきました。