

探訪

経営者

INTERVIEW



伝統を守りながらも、常に新しい挑戦を続けています

吉乃川株式会社

新潟県で最も歴史の長い酒蔵 吉乃川株式会社。約470年続く伝統の技で醸し出された日本酒は、時代を超えて多くの人に愛されています。

今回は、先達の技を伝承しつつも、日本酒の市場拡大に向けて新しい取り組みを積極的に行う峰政祐己社長から酒造りに対する想いや今後の展開などについて、お話をうかがいました。

■ 御社の歴史と酒造りに対する想いについてお聞かせください

当社が蔵を構える長岡市の撰田屋地区は、古くから信濃川の舟運の港として、また三国街道などの要

【会社概要】

会社名 吉乃川株式会社
代表者 代表取締役社長 みねまさ 峰政 ゆうき 祐己
所在地 長岡市撰田屋4-8-12
創業 1548年(天文17年)
設立 1921年(大正10年)
社員数 78人
事業内容 清酒製造業

所として栄えてきた地域です。江戸時代には幕府の直轄領である天領地となり、日本酒や味噌・醤油などの醸造業が発展してきました。また、太平洋戦争時に長岡空襲の戦火を逃れたことで、大正や明治時代の歴史的建築物が多く残る情緒溢れる町です。

当社の創業は、1548（天文17）年。ちょうど上杉謙信が春日山城に入城した年と同じです。

良質な水と米に恵まれたこの地で初代・川上主水 もんど 義春 よしはる が酒造りをはじめてから約470年。手仕事で醸す「手造り大吟醸」を基本とした酒造りを伝承する一方で、技術革新にも積極的に取り組んできました。その代表的なものが、1961年に独自開発した麴工程での温度を自動調整する「中越式自動製麴機 せいきくき」で

す。これまでは冬場の仕込み時期になると、杜氏や蔵人は数週間かけて蔵に泊まり込み、夜中から明け方まで数時間おきにタンク内の温度を一定に保つための攪拌作業をしなければいけませんでした。しかし、この工程を機械化したことで、蔵人が泊まり込む必要がなくなり、労働負担を軽減することができました。また、1971年には日本酒の需要拡大を視野に90kℓタンクによる大型仕込みや瓶詰め作業のオートメーション化なども進めました。こうした機械化や設備の大型化により、いち早く良質な日本酒を量産できる体制を整えることができました。

しかし、物を動かす部分の機械化は進めていますが、酒造りの「自動化はしない」というのが、当社のモットーです。酒造りに重要な工程は必ず手作業で行い、機械で行う工程と工程の間には熟練した杜氏や蔵人の厳しいチェックが入ります。あくまで人間が判断して酒質を決めていく。この徹底した品質管理で、ワンランク上の良質なお酒を安定的に手頃な価格で市場に提供することができるようになったのです。

■ 御社の日本酒は、水や米など原料にもこだわっています

時代が変わっても、当社の杜氏や蔵人が変わらずに目指してきたものは「飲み飽きしない『うまい』酒」です。日本酒は原料がシンプルな分、その素材や製造方法の違いが味に出ます。当社が使用する水は、敷地内に流れる東山連峰（長岡市）の雪解け水と信濃川の伏流水が混ざり合った良質の地下水です。「天下甘露泉」と名付けられたこの地下水は、ミネラルをバランスよく含んだ軟水で、柔らかい淡麗な味わいを醸し出すのに適しています。また、原料米は新潟県産米にこだわり、酒造好適米はほぼ契約栽培米を使用しています。

地酒とは、本来その土地の気候で育った材料を使い、その土地の風土、そして、その土地の杜氏や蔵人の技で醸し出されたもの。だからこそ、その土地



▲(写真上) 自然の旨味でスッキリとした辛口。きれいな口当たりの「厳選辛口 吉乃川（普通酒）」
 (写真下) さわやかな香りとツルツルとした透明感のある口当たりの「極上吉乃川（吟醸）」

の気候や料理に合った味わいになるのだと思います。ですから当社では、その土地つまり、新潟の風土や料理に合うお酒に軸を置いてきました。それが、新潟の人の何気ない毎日を彩る晩酌酒としての「厳選辛口 吉乃川」であり、ハレの日を祝う「極上吉乃川」だったのです。

しかしながら、今日その晩酌のあり方が随分と変わってきました。最も大きな要因は、食生活の変化です。昔ながらの和食が食卓に並ぶことが少なくなり、洋食化が進みました。それにより、晩酌酒としてのアルコールも多様化し、日本酒の味や香りも、料理に負けないより強いものが好まれるようになりました。

もちろん、当社もその変化に手をこまねいていた

訳ではありません。そうした食生活の変化に合わせて、料理とのペアリングを楽しむ純米酒やスパークリング清酒など新しいお酒を造り出すとともに、2019年には約30年ぶりに新たなブランドを立ち上げました。ブランド名は「吉乃川 みなも」。これまで何百年と晩酌酒を造り続けてきた当社が、もう一度原点に立ち返り、素材や造りなどすべてを今の時代の食文化に合わせて追及し、丁寧に造り上げた日本酒です。ボトルの形やラベルもモダンで、現在の食卓になじむデザインとなっています。



▲これまでの晩酌酒のイメージを一新させる新ブランド「吉乃川 みなも」

■ 時代に合わせた商品開発だけでなく、販売手法も工夫されています

2016年に急逝した第19代当主であり代表取締役社長であった川上浩司は、「日本酒の古い常識にとらわれず、自由で、豊かな発想によりお酒を楽しんでもらいたい」と語り、日本酒をロックで飲んだり、カクテルにしたりと新しい飲み方を提案してきました。

私は、前職でマーケティングを専門に行っており、外部の立場で当社の広告宣伝や営業活動を支援して

きました。その後、2008年に当社に入社してからも広くマーケティング戦略に携わってきましたが、私も先代社長と同じく、新しいチャレンジを続けていくことこそが、次の世代へ日本酒文化を伝えていくことにつながると考えています。

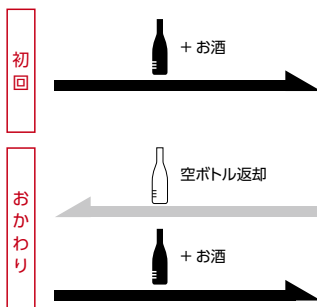
ただし、発信の仕方はここ数年で大きく変化しています。これまではテレビコマーシャルなどマスメディアを使った不特定多数に向けた情報発信が主流でしたが、最近ではSNS（交流サイト）を使った情報発信の影響力が高まっています。情報は瞬時に拡散され、お客さまに直接届きます。このやり方は企業規模に関係なく大きな効果を生むことから、当社にとってはチャンスでもあります。ですから、飲食店とコラボレーションしたキャンペーンを実施してInstagramに投稿したり、公式YouTubeチャンネルを立ち上げ、酒蔵の紹介動画をアップするなど、お客さまへの直接的な情報発信に力を入れています。

また、2021年からスタートした宅配サービス「カヨイ」は、専用のステンレスボトルにプレミアムなお酒を詰め替えて販売するという新しい販売の仕方です。江戸時代の徳利で量り売りする手法「通り徳利」からヒントを得たサービスで、酒蔵とお客さまが直接つながることで、コロナ禍でもご自宅で簡単に特別な日本酒を楽しんでいただけます。

今後ますますこうした発信が重要になってくることでしょう。これからも酒蔵とお客さまの距離をもっと近づけるような取り組みを進めていきたいと考えています。

【カヨイの仕組み】

- ・吉乃川の特別なお酒を、専用のステンレスボトルでお届けします
- ・専用ボトルを使い、特別なお酒の「おかわり」ができます（有料／月一回募集）
- ・お家と酒蔵が直接つながることで、ご自宅でも特別な日本酒を楽しめます



■ 国登録有形文化財の倉庫を改装し、ミュージアムとして開放しています

先に申し上げたとおり、酒蔵とお客さまが直接つながる情報発信が必要であり、そのための拠点として2019年にオープンしたのが、酒ミュージアム「醸蔵」です。大正時代に建てられ、歴史的建築物として国登録有形文化財に指定されている蔵で、外観および天井に組み込まれた「トラス工法」などは、当時のままです。施設内には、当社定番のお酒のほか、限定特別酒も味わえる「SAKEバー」、様々なお酒を扱う「売店」などを設置しています。また、酒造りや酒の歴史などを紹介する「展示スペース」、酒造りをゲーム感覚で体験できる「酒造り体験ゲーム」なども用意しています。さらには、日本酒と同じ仕込み水を用い、副原料に米麴などを使ったクラフトビールも醸造しています。

この蔵をミュージアムにした本来の狙いは、地域の交流人口の拡大を図るためです。地域の方がぶらりと立ち寄れる場所として、また、地域外の方が「せっかく長岡に来たのだから『蔵』でも見に行こうか」と気軽に来訪する場所としての仕掛けを作りたいのです。「ここでしか飲めない日本酒がある」「子供も退屈せずに楽しめる設備がある」、たとえ日本酒に興味がない方でも「クラフトビールが飲める」などの理由で、この蔵を訪れるお客さまが増えていって欲しいと思っています。

■ 今後の展開についてお聞かせください

かつて醸造の町として栄えた摂田屋が、その地域資源を活用して観光地としての魅力も高め、日本そして世界に向けて発信していくこと。それこそが、ひいては当社の発展にもつながると思います。

そのためには、地域資源の発掘や魅力的な商品開発が欠かせません。幸い、当社にはグループ会社として酵母を製造する工場があり、設備とノウハウを有しています。これからはこの技術を生かして、麴と酵母を使った発酵食品なども手掛けていく方針です。「発酵・醸造の町 摂田屋」として、さらなる魅力を発信していきたいと思っています。

一方、2018年には新たに吉乃川農産(株)を立ち上げて農業にも参入しました。日本の農業の高齢化・後継者不足が進む中、地域の農業を維持する上でも、安定的に品質の高い原材料を確保する上でも供給体制を整備する必要があると感じたからです。現在は、長岡市および小千谷市の一部で米を栽培し、新潟では気候的風土で難しいとされている酒造好適米「山田錦」などの生産も手掛けています。

当社ではグループ会社とともに、日本酒を起点にそこにつながる農業や発酵食品などの新たな分野への挑戦をスタートしました。こうした取り組み一つ一つが持続可能な社会を築いていくものと思います。

(2022年4月19日取材 柴山、生亀、神保)



▲酒ミュージアム「醸蔵」では、「SAKEバー」や「売店」のほか、酒造りを学べる展示や体験ゲームなどがある。2階にはセミナールームも完備