

探訪

経営者

INTERVIEW



日常に寄り添うお酒を 提供し続けます

麒麟山酒造株式会社

豊かな自然に囲まれた東蒲原郡阿賀町に酒蔵を構え、180余年の歴史を有する麒麟山酒造株式会社。新潟を代表する淡麗辛口の蔵元として知られ、近年では、地元産米100%の酒造りや地域農業の担い手育成など地域に根差した取り組みを行っています。

今回は、同社の齋藤俊太郎社長から酒造りへの思いや今後の展望についてお聞きしました。

■ 貴社の沿革をお聞かせください

当社の創業は1843（天保14）年になります。阿賀町は94%が森林であるため、昔から林業が盛んでした。初代の齋藤吉左衛門が林業と木炭業の傍ら、酒造りを始めて現在に至っています。私は7代目となります。

【会社概要】

会 社 名 麒麟山酒造株式会社
代 表 者 代表取締役社長 齋藤 俊太郎
所 在 地 東蒲原郡阿賀町津川46
創 業 1843年
社 員 数 37人(2025年5月現在)
事 業 内 容 酒類製造販売

創業当時の銘柄は『福の井』といましたが、明治に入り、当地の名峰にあやかり『麒麟山』も銘柄に加えました。しばらくは二つの銘柄を併用していましたが、明治の後期には『麒麟山』に一本化しました。



銘柄と社名の由来となる名峰・麒麟山



阿賀町にある麒麟山酒造本社

1951（昭和26）年に法人化し、社名をそれまでの齋藤酒造場から麒麟山酒造株式会社としています。

■ 麒麟山といえば「辛口」が代名詞ですね

それは、当社がスッキリとした辛口の酒造りを大切にしてきた結果といえます。背景には「お酒は日常生活で楽しんでもらいたい」という考えがあります。

当社は非日常の高級なお酒ではなく、一般の人々が楽しむことができる定番のお酒を提供していくことを志向してきました。結果として飲み飽きしないスッキリとした辛口で、なおかつ吟醸酒や純米酒のような高級なお酒ではなく、定番酒である普通酒が

製造の中心となっています。

近年、清酒業界は製造の比重を吟醸酒や純米酒といった高価格帯のお酒に移しており、新潟県内の酒蔵全体でも吟醸酒や純米酒を含む特定名称酒が出荷量の7割を占め、普通酒は3割となっています。しかし、当社では普通酒が全体の出荷量の7割を占め、特定名称酒は3割にとどまっています。

■ 2021年に商品ラインアップを一新されていますね

日本酒の出荷量は、県内でみると地酒ブームで出荷が伸びた1998年をピークに他の酒類との競合や人口減少、消費者のアルコール離れなどを背景に減少が続いています。

こうしたなか、2021年に社内で酒造りのあり方を改めて検討したところ、「本当に飲んで欲しいお酒を地元の人達に提供したい」「特別の日ではなく、日常的に飲んでもらいたい」といった社員の意見が多く、「地元の人々の日常に寄り添い、安心して飲めるお酒を造ることこそが麒麟山酒造ではないか」という結論に達しました。

麒麟山らしさを前面に出した味わい別の「定番商品」（通年で販売）



そこで「原点回帰」のスローガンを掲げて、それまであった多数の商品を味わい別に整理して絞り込みを行うことにしました。商品の数が多いと、当社が本当に飲んで欲しいお酒が何であるかが消費者に伝わりにくいため、当社の代表銘柄として長年愛され続けている「伝統辛口」を中心に晩酌酒として日常的に楽しんでもらえるコンセプトに合ったものに商品を絞り込みました。

また、それまで発売していた商品は様々なラベルがあって分かりづかったため、商品の絞り込みに合わせて商品ラベルのデザインを変更しました。

■ 「地元産米100%の酒造り」を実現されているとお聞きしています

現在、当社が酒造りで使用する酒米は、すべて蔵の半径10キロ以内のエリアで栽培されているものです。この100%地元産米の酒造りの実現には20年以上かかりました。

阿賀町は昼夜の寒暖差があり、良質な食米産地として定評があります。当社は地酒メーカーとして地元産の酒米だけで酒造りを行いたいという希望がありましたが、お酒を安定供給するためには収穫量の確保が課題でした。

そこで、1995年に当社の思いに共感してくれた15人の農家と「奥阿賀酒米研究会」という組織を立ち上げて町内での酒米栽培に取り組みました。初



奥阿賀酒米研究会による研修会の様子

年度の収穫量は必要量の10分の1以下でしたが、その後、新潟県や阿賀町の協力を得ながら、研修会などを通して栽培技術を高め、2011年には社内に「アグリ事業部」という専門部署を設置して収穫量を拡大し、2018年に地元産米100%の酒造りを実現しています。

個別の商品ごとに使用する酒米が地元産というケースはありますが、ひとつの酒蔵で造るお酒の原料米すべてが地元産というのは、全国的にも珍しいといえます。

酒米の品種は、酒造好適米の「五百万石」「たかね錦」「越淡麗」と一般米の「こしいぶき」です。酒米は同じ品種でも産地が異なれば当然、品質も異なり、造られるお酒の質が変わってきてしまいます。全量地元産米ですとお酒の酒質が安定するというメリットがあります。

■ 「麒麟山米づくり大学」の取り組みについて教えてください

当社は地元産米100%の酒造りを実現していますが、一方で阿賀町では農家の高齢化と農業の担い手不足という課題に直面しています。

そこで、当社は地元農業の担い手育成に少しでも貢献するために、2023年4月から「麒麟山米づくり大学」という取り組みを始めています。

「麒麟山米づくり大学」は、地域に根差した米作りと酒造りを講義や体験を通して学んでもらうもので、酒米栽培農家や杜氏から生産過程などを学ぶオンライン講座のほか、阿賀町での田植えや稲刈りといった米作り体験、お酒の仕込み体験、新酒の試飲会などのプログラムがあり、2024年度の第2期からは町内の農家に宿泊して農作業を体験してもらっています。

これまで2023年度と2024年度の2期を終え、現在、2025年度の3期目に入っています。1期、2期では県外からの受講生も含めて20～30代を中心にそれぞれ11人の方が受講を修了し卒業していま

す。受講生には地方暮らしへの関心や農業への問題意識を持っている方が多く、受講終了後に独自の活動を考えている方もいらっしゃいます。

「麒麟山米づくり大学」は、農業の担い手育成や後継者発掘を狙いとしているため、意識のある若い人と地域をつなぐプラットフォームのような存在になるべく育てていきたいと考えています。



麒麟山米づくり大学2期生の田植え体験



麒麟山米づくり大学2期生の卒業式

■ 日本の「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産に登録されました

日本の「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことは大変喜ばしいことです。日本酒が世界から注目され、特にインバウンドによる消費の面で効果が表れると思います。

しかし、この栄誉がまだ日本人の心に刺さっていないのが少し残念です。日本人がこれまで飲んできたお酒が素晴らしい伝統文化に支えられ、形づけられてきたものだという風に改めて気付いて欲しいと思います。

現状では、国内が盛り上がっている感じはしませんので、無形文化遺産登録の情報を上手く加工して、まずは日本人の心に刺さるような形に変えていくべきだと思います。

今回の登録を契機に来日した外国人の方に日本酒を飲んでいただく機会も増えるだろうし、お土産として購入していただく機会も増えると思いますが、残念ながら、国内では居酒屋やレストランなどで日本酒を飲んでいる日本人客が極端に少ないのが現状です。それだと来日した外国人の方が居酒屋などで日本酒を飲もうと思っても、周りの日本人客が日本酒を全然飲んでいないので違和感を抱いてしまうことになると思います。

だからこそ、まずは無形文化遺産登録を契機に日本人に日本酒を積極的に飲んでもらいたい。また、その姿を外国人の方が見て一緒に日本酒を楽しんでいただくような環境を清酒業界全体で作っていかれたらと思っています。

■ 今後の展望をお聞かせください

これまでお話ししましたとおり、現状で離れてしまっている日本酒と日本人の関係を改めて結びつけていきたいと考えています。

当社が志向してきた「日常に寄り添い、安心して飲める酒造り」は日本酒と日本人を結びつける鍵となると思います。

清酒業界全体が高級酒にシフトしていくなか、日本酒が日本人の日常から消えないためには良質な定番酒の存在が必要不可欠だと考えますので、今後も酒造りの技術を磨いて、消費者の日常に寄り添えるお酒を提供し続けていきたいと思っています。また、日本酒に関心をもってもらうために、こうした酒造りの姿勢を発信し続けていくことも大切なのではと考えています。

(2025年4月16日取材 柴山、神保、長谷川、深海)