

新政酒造株式会社

代表者 佐藤 祐輔

住 所 秋田県秋田市大町六丁目2-35

連絡先 TEL 018-823-6407

FAX 018-864-7022

U R L <http://www.aramasa.jp/>

資 本 金 1,500万円

設立年月 昭和28年5月

従 業 員 35人



クリーン度の高い環境で無菌充填ができる瓶詰設備を導入し、より新鮮でフレッシュな生酒の提供体制を強化

当蔵は1852年創業の酒造メーカーです。市販清酒酵母では最古となる「きょうかい6号酵母」の発祥蔵として知られています。当蔵では伝統的な製法へと回帰する取組みを続けており、最も伝統的な製法である「生酛」のみによる酒造り、全量純米酒化のほか、現代の酒造会社としては異例ともいえる杉の木桶による酒造りなどを行っています。今回は搾りたてのフレッシュな生酒をより衛生的で生産性の高い環境で製造する目的で補助事業を活用させていただきました。

Question

Q 御社のモットーを教えてください。

A 本来の日本酒の魅力を甦らせるため、伝統に新しい息吹を注ぎ込むべく、革新的な酒造りを続けていきたいと考えています。

代表取締役
佐藤 祐輔さん



新政酒造の唯一の定番生酒「No.6(ナンバーシックス。左からX、S、R-type)」

本事業への取組みの経緯

日本酒は寒冷期に仕込み、冷温で貯蔵し通年出荷するのがほとんどです。当蔵では通年醸造できる設備を保有していましたが、夏場の瓶詰め工程に衛生面で課題がありました。この課題のため当蔵の定番生酒「No.6」は、4月までに醸造・瓶詰めを行い出荷していましたが、需要が増加する夏場に新鮮な搾りたての生酒が提供できず、夏の出荷数量はそこまで多くありませんでした。

また、当社独自の製法で発泡させた「あまがえる天蛙」という生酒があります。夏に飲むにはぴったりの商品ですが、造りたてを提供するには夏場の瓶詰め環境が不十分なため、新鮮で爽やかな味わいを市場に提供できずにいました。



新設したクリーンルーム

実施した内容(取組みの詳細)

生酒の瓶詰め作業を通年で行える環境を整備するため、クリーンルームを設営するとともに殺菌性の高い洗瓶機、無菌充填が可能な充填機を導入しました。

クリーンルームは外気を遮断し、一定の室温で作業が行える環境としたほか、充填機は窒素充填で酸化を防止することで酒質を飛躍的に向上させることが可能となりました。当蔵では醸造部分は手間暇を要する伝統製法に取り組んでいますが、搾り以降の工程に新たな設備を導入したことで、より衛生的かつ効率的な作業環境を整備することができました。



クリーンルーム内の充填設備



麴米を蒸しあげる木製のせいろ

取組みの成果・波及効果

衛生的な瓶詰め環境が整備されたことで、夏場にできなかった搾りたての生酒の生産が可能となっただけでなく、酒質全体の向上が図られ様々な商品の企画が可能となりました。ひいては、付加価値の高い商品を市場に提供することができ、製造数量自体は減少しても売上を伸ばせる体制となりました。

また、雇用関係においては申請時の17名から35名に従業員が増加しています。自社田での米造りや伝統製法への回帰に人手が必要な部分はあるますが、当蔵の酒造りに共感してくれた県外の若者が就職するなど、秋田県への移住・就業に微力ながら貢献できている側面もあると考えています。



杉の木桶は38本保有

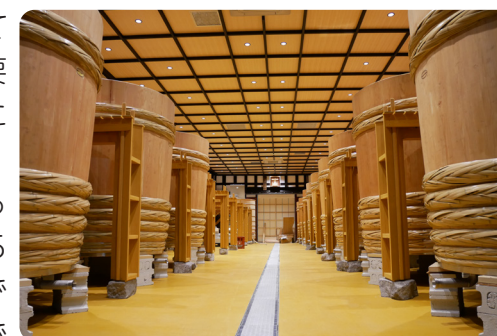


昔ながらの蓋麴で行う伝統的な麴づくりの様子

今後の展望・活動予定

「安くて良いもの」を提供するだけでは伝統文化は育たないと考えており、当蔵の取組みや商品価値を理解していただける情報発信が必要と考えています。今後は自社田での無農薬栽培に対するこだわり等についてもPRしていきたいと考えています。

当蔵の6号酵母には杉のテイストがマッチしており、醸造で使用する桶を杉の木桶に換える取組みを進めています。現在の38本から更に15本以上増やす予定ですが、将来的には全量を杉の木桶に換える予定です。ただし木桶を製作できる職人が全国的に減少しているため、当蔵で木桶を製造できる工房の建設まで計画しています。



全量木桶化に向けて準備中の蔵内