

株式会社 吉田酒造店

事業計画名

中小酒蔵による
高品質な日本酒の3季醸造システム構築



吟醸用甕に酒米を入れる作業



吟醸用甕（こしき）



試験用小型サーマルタンク

事業に取り組んだ経緯・背景

当社は、手取川の豊かな伏流水、白山からの清澄で寒冷な空気、恵み豊かな米の実り、そして農閑期の豊富な労働力が生み出す地域の酒にこだわり、全製品を本醸造酒以上の特定名称酒、すべての原料米を酒造好適米とするという、高級酒造りを行っています。その結果、日本酒が低迷するなか、当社ブランドの手取川の売れ行きは好調で、品切れや出荷制限の製品が続出する状態が続いていました。しかしながら生産体制において、年に2回製造する2季醸造となっており、絶対的な製造力不足に陥っていました。また、当社の酒造りを支えている能登杜氏、蔵人が高齢化し、年々、蔵人募集が難しくなっており、遠からず自社雇用社員にて酒造りを行わなければならない日が来ることが予測されていましたが、現状の2季醸造では安定した仕事を提供できないため正規社員の雇用がなかなか難しいという状況にありました。

事業内容

このような背景から、寒冷な時期に限られていた酒造りから、高温の夏場を含む通年での日本酒の製造を行う3季醸造に取り組むこととしました。大手酒造メーカーのように全館空調設備を持たない当社のような中小酒蔵が3季醸造を行うには、高温多湿な環境下での麴（こうじ）造りが大きな課題でした。そこで乾燥麴の大家である金沢工業大学尾関健二教授の協力を得て、冬季に安全に製造した麴を乾燥化したものと、実際に夏季に製造した麴を使用したものの2種の小仕込み試験醸造を実施しました。本補助事業では、このための少量の原料処理に対応できる次の3つの設備を導入しました。

①吟醸用甕の導入

小容量の原料米を高品質に蒸きょうするために導入。

②吟醸甕（こしき）用ボイラー

上記甕において、外硬内軟の良い蒸し米に仕上げるために専用の高出力のボイラーを導入。

③試験用小型サーマルタンク

初夏に小仕込み造りしたものを経過観察するために、品温管理が出来る2000Kのサーマルタンクを2本導入。

試作開発においては、製造時期の違う次の2種の麴を用いて、実際の酒造りを行いました。

①前期酒造期間中である3月に酒造好適米五百万石を使用して精米歩合50%の麴20kgを製造し、それを水分量15%以下まで乾燥させ-5℃で7月まで貯蔵。

②夏場の7月14日から上記「乾燥麴」と同じ酒米、量、精米歩合の麴を実際に尾関先生の立会いのもと2日間にわたって製造。

事業の成果

尾関教授の指導を受けながら造った麴は、夏場に作ったもの、春先に造って乾燥保存したものとも、指標としたαアミラーゼや糖化力そのほかについて酒造りに十分な麴活性が認められました。一般細菌数は乾燥麴が若干高い結果となったものの、酒造りにはまったく問題のない範囲内という結果となりました。この麴を使用して7月22日～23日と2段仕

込みで精米歩合50%の純米吟醸を2本仕込みましたが、両者とも品質面においても雑菌汚染の面においてもきわめて良好で、本事業の目的であった3季醸造実現への確証を得ることができました。

今回新たに導入した甕（こしき）、ボイラー、サーマルタンクがわずかに総米100kgという少量でも、十分に機能を発揮してくれることが立証された。雑菌汚染を防ぐ為にも、季節雇用の蔵人が帰り、年間雇用社員だけと人数が減っても高品質な酒造りを可能にする小規模仕込みが十分可能なことが判明しました。

事業の現在の状況

本事業に取り組むことによって、令和元年の現在、当初目論見の通り3季醸造と状況に応じた小規模仕込みが実現しました。この結果、生産量を増大させるとともに、状況に応じて小刻みな生産調整が可能となり、常に適切な在庫を保有しながらの安定した経営ができるようになっています。技術者不足の問題も解消に向かいつつあります。

日本酒が落ち込む中で当社が扱う純米酒、純米吟醸酒、吟醸酒といった高級酒の製造数量は増加傾向にあり、また、清酒は輸出数量・輸出額ともに右肩上がりの状況にあります。本事業の成果を踏まえ、今後は低コストで品質を損なわず長期保存が可能な製造方法の開発に取り組むつもりです。



代表取締役 吉田 隆一

【得意分野】

地元の人・水・米による高級日本酒の製造

【主要取引先】

一般消費者

【商品】

清酒手取川、吉田蔵

【代表者から一言】

加賀平野の真ん中、静かな田園地帯で「地元の風土で、地元の水を使用し、地元で取れた米」にこだわった酒造りを明治の初めから続けてきました。



会社外観及び取扱商品

株式会社 吉田酒造店

◇代表者名 代表取締役 吉田 隆一

◇設立年月日 昭和29年5月1日
(創業明治3年)

◇所在地 〒924-0843
白山市安吉町41番地

◇TEL: 076-276-3311

◇FAX: 076-276-3378

◇URL: <http://tedorigawa.com/>

◇E-mail: info@tedorigawa.com

◇従業員数 22人

◇資本金 10,000千円