

耕作放棄地で原料の麦を栽培し、清酒造り、ビール造りで培ったノウハウを生かし100%国産のウイスキー開発に着手



木内酒造 合資会社

平成
26年度

事業計画名 茨城産の麦を用いた100%国産原料ウイスキーの製造技術の開発及び商品化

取り組みの経緯

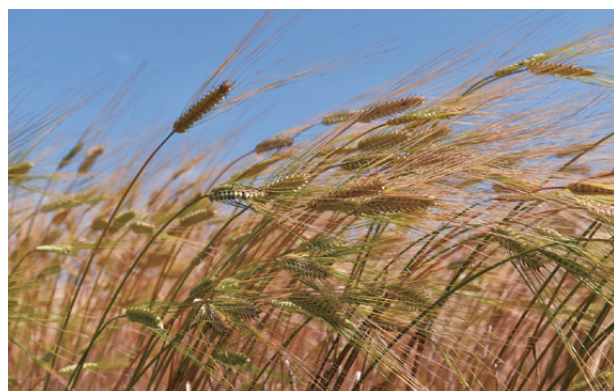


茨城県産のビール麦「金子ゴールデン」とホップ「ソラチエース」（日本原産・現在はアメリカから輸入）で製造したビール「NIPPONIA（ニッポニア）」

1823（文政6）年の創業以来、妥協しない酒造りを行ってきた。銘柄酒は「菊盛」。1996（平成8）年から「常陸野ネストビール」の製造を始め、国内外から高く評価されている。順調に生産を伸ばす中、日本独自のビールを製造したいという思いから、日本最初のビール麦「金子ゴールデン」の栽培に乗り出した。茨城県は、かつてビール麦の産地であったが、関税の緩和により安価なビール麦が輸入され、生産量はほぼゼロまで落ち込んだ。だが、ビール麦の生産に適した気候と土壌であることに変わりない。同社所在地である那珂市の耕作放棄地を活用し、金子ゴールデンを用いたジャパニーズエール「NIPPONIA（ニッポニア）」が誕生した。

ビール生産が順調に伸び、ビール麦の生産量も増加。金子ゴールデンに加えて新品種の麦「アサヒゴールデン」も開発したが、ビール原料には厳密な規定があり、そこから外れるものは材料にならず廃棄を余儀なくされていた。しかし、ウイスキー原料に向

く品質で、また、日本独自のウイスキーを作りたいという永年の思いも重なり、100%日本産の材料で造るウイスキーの生産に着手した。



ビール麦の畑。那珂市を中心とした耕作放棄地を活用している
© 土屋守

事業の具体的内容及び効果

ウイスキーの特徴的なスモーキーな香りは、ピートという泥炭でいぶすことで付けるが、日本人向けのウイスキーには不向きなため、使用されていない。同社の目指す100%茨城の素材を用いて日本独自のウイスキーを製造するには、ピートの香りに頼らず、独自の味わいを生み出す必要がある。それには、オリジナル蒸留設備の開発が必要である。ウイスキーは、蒸留した原酒を樽で長期熟成させることで味を深めていくため、最短でも10年以上はかかると思われる。これは「モルト製法」と呼ばれ高級とされる。

しかし、単に貯蔵するだけでは採算性に問題が生じるため、連続蒸留することで短期間で味わいをまろやかにする「グレイン製法」と組み合わせる案を

木内 造酒夫さん 木内酒造合資会社 代表社員

190年以上の酒造りで得た知識や経験を生かし清酒のほか、常陸野ネストビールや木内梅酒など茨城の米や麦、農産品を用いた商品開発を行ってきた。地元のビール麦100%のジャパニーズウイスキーの開発と商品化を目指し、「常陸野」の魅力を国内外へ発信していきたい。



事業概要

絶滅から復元したビール麦「金子ゴールデン」をはじめとした、100%茨城の麦から製造される純国産のウイスキー「常陸野ウイスキー」を開発、さらに商品化を目指す。

採用した。通常はピートでいぶして香り付けをしてビール酵母で発酵させる工程だが、ピートを用いず日本酒を造る際の酵母と、ビール酵母での二段階の発酵を行うことを試みた。第一段階の際に、吟醸酒の製造に用いる酵母を製造に使用することで、大吟醸の香りを想起させる全く新しい日本独自の味わいのウイスキーが想定される。



独自に開発したウイスキーの醸造設備。醸造方法と、さまざまな樽を用いて熟成させるなど試作を行っている

事業成果の活用・今後の取り組み

蒸留した原酒は、木の樽を用いて熟成させる。ワイン樽、シェリー樽など、さまざまな樽を試してい

る。本場のスコットランドでは、最短で3年で出荷されるものもあるが、「やはり理想は最低でも10年、短くでも5～6年は熟成させたい」と蒸留主任のヨネダ・イサムさんは未来を見据える。複数の樽を使い、どのような環境で、どれだけの期間熟成させるか、管理しながら試作を重ねている。

今回の補助事業により、100%国産材料の「常陸野ウイスキー」が開発されれば、当初年に8,000リットル程度の本生産に移行することを想定。必要な麦は20トン、その栽培には10ヘクタールの畑を使用することから、耕作放棄地のさらなる活用も可能になる。ウイスキー人気は上昇を続けており、現在クラフトビールが全国で作られるようになったように、クラフトウイスキーの時代が来ることは強く予見できる。日本独自の製品であること、そして「常陸野」は現在世界でブランドとして認知され、世界30カ国に販売店を有していることから、海外への展開も大きく視野に入れている。

木内酒造 合資会社



〒311-0133 那珂市鴻巣1257
TEL：029-212-5111
FAX：029-212-5115
<http://kodawari.cc/>
資本金：5,000万円
従業員数：60名

1823(文政6)年創業。日本酒「菊盛」、ビール「常陸野ネストビール」をはじめ、梅酒、ワイン、焼酎等の製造、販売