

こうじ造りの技術を応用し、 堺の名物・どぶろく復活へ

事業内容

元禄2年から引き継ぐこうじ造り

創業は元禄2年（1689年）。当時、大阪府堺市で盛んだった醸造業に携わり、現在は手作り dengan こうじを通年生産する。市場に多く出回る乾燥こうじとは違い、生こうじは品質が不安定とされる一方で、新鮮で、生きた栄養素で構成するため発酵力強い特徴がある。同社は長年の醸造や保存に関するノウハウを生かしてこうじ造りを続けてきた。年間約15tのこうじを生産し、甘酒や味噌、しょうゆなどの製品を手がける。

手作りへのこだわり

創業当時の製法を引き継ぎ、健康で懐かしい味わいを表現する。こうじ室は杉板を使用するなど、高温多湿への耐性を上げる。米を蒸す際には木おけを用い、気温や湿度に応じた調整もこまめに行う。近年の機械化とは裏腹に、日本の風土に適合した自然な味わいや熟成間を引き出す。

株式会社 雨風

代表取締役 豊田 実

〒593-8322 大阪府堺市西区津久野町3-32-11

TEL. 072-262-0333 FAX. 072-263-3349

資本金/10,000千円 従業員/10名

主な取引先/消費者

主な保有設備/ステンレス釜2台、攪拌(かくはん)機、味噌チョッパー、充填(じゅうてん)機、冷蔵庫2台、冷凍冷蔵庫

主力製品/生こうじ、甘酒、味噌

小ロット OK オンリーワン技術 試作 OK 連携力

補助事業

生どぶろく「一六八九」の開発・製造販売

堺市はかつて貿易の中心地として 醸造業が盛んだった。ただ近年は落ち込み、「酒造りの復活への期待が大きい」と豊田実社長は語る。同社は平成27年より、こうじ造りの技術を生かしたどぶろく製造へ踏み切ろうと「その他の醸造酒」の免許を取得。こうじに含まれる栄養素の健康効果などを大阪府立大学などと共同研究してきた。平成28年夏より、生こうじを使用した生どぶろく「一六八九」の販売を開始した。

フレッシュでやや辛口

生どぶろく「一六八九」の名前は創業年に由来する。高熱による殺菌処理“火入れ”をせず、生こうじの栄養素を生きたまま閉じ込めた。常時低温保存し、品質を安定させている。瓶内発酵を抑え、微炭酸を思わせるフレッシュさが特徴。どぶろくのとりみある口当たりを残しつつすっきりした味わいで包み、やや辛口な仕上がりとした。

こうじで元気に！きれいに！

代表取締役 豊田 実

こうじは和食のベースとなる「縁の下」の力持ち。味噌や酒などに形を変え、日本の風土との相性が良いです。大阪府立大学との共同研究を進め、こうじ屋ならではの生こうじを使ったどぶろく造りを進めています。



店舗内の様子



生どぶろく「一六八九」



仕込みの様子

具体的成果

生どぶろくシリーズの開発

「一六八九」に加え、平成29年9月中旬にはやや甘口の「糀乃彩」を発売。女性をターゲットとして、仕込み水の一部に甘酒を使用した。甘酒は、こうじを糖化してつくり、自然でみずみずしい甘さが特徴。アルコール度は「一六八九」の13%に比べ、9%と低めにした。「一六八九」は500mlで1,400円（税抜き）、「糀乃彩」は500mlで1,600円（同）で販売する。

販路拡大へ

どぶろく製造には、年間6,000ℓ以上を製造しなければならない規定がある。「一六八九」は平成28年夏から平成29年夏まで約1,500ℓほど販売した。「目標は1年間で6,000ℓ販売」と豊田社長は語る。ただ、生どぶろくは瓶詰め後も品質維持が難しい。常に低温の冷蔵庫を用意せねばならず、通常の量販店や酒販店では持ち合わせないところが多い。大量生産、出荷には課題が残る。現在は雨風本社の店舗販売のみだが、「生どぶろくを取り扱える酒販店に当たるか、火入れで品質を安定させたどぶろくの開発を進め、販路を拡大したい」と、豊田社長は意欲を示す。

今後の戦略

火入れどぶろくの販売

一般のどぶろく製造免許での製造は全国でも希有だという。どぶろくの製造免許や年間醸造量の規定などがあり、酒蔵でも清酒のみに特化するの一般的。同社は独自のこうじ造りの技術を生かすとともに、堺の町に根付いていた酒造りを復活させたいと願っている。今後は量販店などで安定した販売を目指し、生どぶろくと並行して火入れどぶろくを開発を進める。保存環境にデリケートな生どぶろくに比べ、火入れどぶろくは通常の冷蔵庫でも保存でき、劣化しにくい。全体で年間6,000ℓ以上の販売目標に向け、火入れどぶろくの販売は、流通へ乗せる1つの鍵となる。繁忙期前の今秋をめどに開発完了し、発売を目指す。

どぶろくの健康効果をアピール

引き続き大阪府立大学とは、こうじやどぶろくに含まれる栄養成分の健康効果の研究を進める。こうじには酵素やビタミンなどの自然由来の栄養素が含まれる。「薬用酒のように、高齢者向けの健康飲料としてのどぶろくが造れないだろうか」と検討中で「5-10年かけて健康どぶろくを開発を進めたい」という考えだ。今後は銘柄数を増やして受託生産を増やすとともに、「堺の町のどぶろく」の認知度を上げる。

取材を終えて

300年以上の歴史に 裏付けられたこうじ造り

上方文化が栄えた元禄時代に創業した老舗のこうじ屋。当時は酒蔵が多く占めてたが現在は落ち目にあるところ、酒造りを復活させたい思いを形にした意思を強く感じた。保存が難しいとされる生こうじを使い、濾過も火入れもしない生どぶろくは、米の旨みと生きた酵素が凝縮している。さらに販路を広げて堺のどぶろく、さらには日本のどぶろくとして販路を拡大して欲しいと感じた。

<http://www.amekaze-sakai.com/>