

池月酒造株式会社

■事業

生産設備の導入による生産性の向上と高品質化

■対象類型

ものづくり技術

■導入機械装置

ステンレス製燗燗機、ボイラー三浦SU-200、MJP洗米システム

超軟水の仕込み水でじっくり低温発酵
味わい深い純米酒が全国のファンに人気

【経営理念】

衰退する田舎を地域ぐるみで発展させる

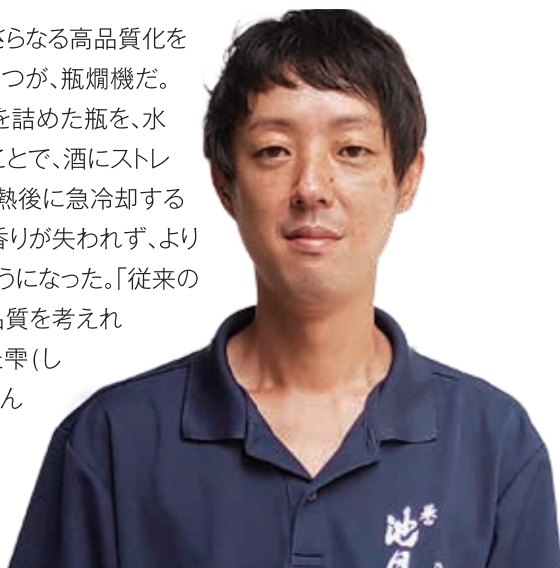
良質な天然の湧き水に恵まれた中国山地の麓で、銘酒「誉池月」を醸し続けている池月酒造株式会社。大学卒業後に帰郷した4代目、末田誠一社長が蔵元杜氏（とうじ）になった2008（平成20）年以降は、地元産の酒米を使った造りにこだわり、現在は使用する酒米の約9割が、蔵のある島根県邑智郡邑南町や隣接する広島県三次市などの契約農家の手で作られている。「地元のお米を使わせてもらうことは、地域の経済力アップにつながる上、顔が見える方々に作ってもらっているという安心感もあります」と末田社長。ワイン業界で重要視されてきた「テロワール（農作物を取り囲む生育環境）」という概念にもつながっている。「蔵で仕込み水として使っている湧き水と、田んぼの水は同じ江の川水系。その土地の気候風土に育まれた原材料を、その土地の人間たちが造り出すことで、土地固有の個性豊かな風味を生み出すことができるのです」

近年、全国的に純米酒や吟醸酒など原材料や造りにこだわった特定名称酒の需要が高まっており、池月酒造でも約10年間で生産量が大幅に増加。現在は、純米酒と純米吟醸酒が醸造量全体の約7割を占める。超軟水の仕込み水でじっくり低温発酵させた醪（もろみ）は、やわらかく味わい深い日本酒へと育まれ、北海道から九州まで全国のファンに愛されている。

瓶燗機と洗米機の導入で
さらなる高品質化と生産性向上を実現

首都圏を中心に純米酒の受注が伸びる中、さらなる高品質化を目指し、補助事業により導入したアイテムの一つが、瓶燗機だ。急激に加熱する従来の殺菌方法と異なり、酒を詰めた瓶を、水を張った釜に並べて徐々に水温を上げていくことで、酒にストレスをかけずに加熱殺菌できるようになった。加熱後に急冷却することも可能になったため、芳醇（ほうじゅん）な香りが失われず、よりすっきりとなめらかな味わいの酒に仕上がるようになった。「従来の方法に比べて手間は3倍かかりますが、酒の品質を考えれば苦ではありません。手間暇かけて育て上げた雫（しずく）を、最後の最後で台無しにしたくありませんから」と末田社長は話す。

同時に、ジェット気泡で米をきれいに研げる洗米システムも導入。糠（ぬか）や白水を素早く分離させるため、上質な蒸米に仕上が



末田誠一 代表取締役社長兼蔵元杜氏

☒ものづくり技術
 ☐革新的サービス


1

導入した瓶燗機で酒にストレスをかけずに加熱殺菌



2



3

導入した洗米システム

洗米後、浸漬（しんせき）している様子

り、酒の雑味もなくなった。品質向上だけではない。洗米にかかっていた時間が3分の1に短縮され、生産性が著しく向上。シーズン中は1日平均で600キロ洗うが、約3時間かかっていた洗米時間がわずか1時間になった。

各種新酒品評会でも高い評価を獲得
販路拡大、売上増加を目指す

省力化を図る一方で、徹底的にこだわるのが昔ながらの手造り醸造だ。麴（こうじ）はすべて手作業で造り、醪は木槽（きぶね）で約2日半かけてゆっくりと搾ることで、米の甘みが感じられる酒を生み出している。

技術力に加えて、設備が整えられたことで品質は確実に向上。2020（令和2）年は、島根県新酒品評会の吟醸酒部門、純米酒部門に加え、出雲杜氏自醸清酒品評会でも最優秀賞を受賞した。売り上げも、コロナ禍前より伸びる勢いだ。「造り手にできることは美味（おいしい）ものを生み出すこと。小売店に売りたいと思ってもらえるような酒を造っていきたい」と末田社長は意気込みを話す。

■Company Data

池月酒造株式会社



会社外観

代表者名：末田誠一
設立年：1903（明治36）年創業
資本金：10,000千円
従業員数：6名
主たる業種：清酒製造業
本社：〒696-0501 邑智郡邑南町阿須那1-3
電話：0855-88-0008
FAX：0855-88-0346
HP：<http://ikezuki.com/>