

新谷酒造株式会社

06

冷蔵仕込み蔵の設営、洗米機等の設備導入による 伝統製法を用いた新分野の日本酒の開発

一級河川・佐波川の恩恵を受け、自然豊かな風土で創業当初より濃醇旨口の酒を造り続けている。少量仕込みにより、毎月搾り立ての新酒を原酒のままで出荷。伝統製法の技術を取り入れた酒造りに夫婦二人三脚で挑む。

取組の背景 仕込み蔵の移設を機に新たなスタート

平成19(2007)年、蔵の一部を一年中日本酒の仕込みができる四季醸造蔵へと転換。全量を純米、原酒とする新たなスタートを切った。しかし、平成30(2018)年に蔵の梁が損傷し、同年12月に仕込み蔵を移設。杜氏のバトンが3代目の夫から妻へと受け渡された。当社の生酛(きもと)造りという伝統

的な醸造法は、手作業に頼る部分が多く、発酵に長時間を要するため、通常の2倍以上の時間と労力を要する。新たに高付加価値商品を製造したくても、当時の仕込み蔵では生産量のキャパシティを越えてしまっていた。そこで、新設備の導入による、作業効率と品質の向上、新商品開発時間の捻出に挑んだ。

取組内容 業務効率化に向けて高性能な設備を導入

1 高性能な洗米機の導入

高品質な酒に造るには、洗米で糠や米の油分をいかにきれいに落とすかが大きなカギとなる。従来、洗米は機械洗いに加えて入念に手洗いをしていたが、作業効率が非常に悪く、水を大量に使用することからランニングコストもかかり過ぎていたため、高性能な洗米機を導入した。



2 瓶燗火入れ機の導入

今でこそ海外でも生酒を扱うようになってきたが、当時は海外の日本酒コンクールも火入れ商品に限定されているものが多かった。そこで、平成28(2016)年より火入れ商品を開発。しかし、従来の甕を使った作業では、品質が安定しなかった。また、シャワーを使った手作業の冷却では、時間もコストもかかり過ぎていた。そこで、専用の瓶燗火入れ機を導入した。



3 冷蔵パネルを用いた高性能な冷蔵仕込み蔵の設営

生酛造りによる醸造は、乳酸菌発酵が失敗することにより、腐造蔵となるリスクがあった。そこで、外界から隔離した低温で湿度の低い仕込み蔵を管理するため、高性能な冷蔵パネルに更新した。

取組成果 全体的な品質が向上し、国内外で高評価を獲得

洗米機を導入後、洗米時間が1/3に短縮。従来の水や電気の使用量が1/5と大幅な節水・節電効果にもつながった。これによって、従来の2倍の生産量が見込めるようになった。また、瓶燗火入れ機を導入したことで、品質が安定し、従来の2倍の生産量が可能になった。従来の水や電気の使用量が1/3と、

節水・節電効果にもつながった。それに加えて、冷蔵パネルの更新により、全体的な品質が向上し、売上は約2.5倍にアップ。国内の鑑評会でも高い評価を得ている。令和2(2020)年、同社初の純米大吟醸「わかむすめ 燕子花(かきつばた)」は、フランスでの日本酒品評会でトップ5入りする快挙を成し遂げた。



特色ある
日本酒造りへの挑戦

今後の展望 日本酒造りを通じてさらなる地域貢献を

目下の目標は、生産量を増やして売上を4倍にすること。そのために、新たに人を雇用し、技術継承や経営基盤の強化を進める。最終的な目標は地域貢献。現在は、地元で栽培された山田錦を使っているが、今後はうるち米を使った日本酒造りにも挑戦し、地域の休耕田の問題の解決につなげたいと考える。大きな夢は自社田での自

家栽培。地域の人々と共に米作りから酒造りまでを一貫して行うことを目標にしている。また、山口市の多彩な農産物を利用しながら、日本酒造りの技術を生かしたりキュールなど、新たなカテゴリーへの挑戦も検討中。国内だけでなく、海外の需要も視野に入れた市場開拓にも意欲を見せる。



代表取締役 新谷 義直
杜氏 新谷 文子

ADVICE 未来を見据えて商売を振り返る 良いきっかけに

以前から日本酒造りの新しいスタイルを築いていきたいという強い思いがあり、ものづくり補助金が後押ししてくれる形になりました。単に生産性が向上しただけでなく、新たな気持ちでスタートを切ることができたのは大きな収穫でした。書類の作成は大変ではありますが、書くことでぼんやりとしていた意思決定がより鮮明になります。設備を導入する目的やそれによって目指す未来など、自身の商売について振り返り、課題を見つけるための良い機会になると思うので、ぜひ自らの手で書かれることをおすすめします。

新谷酒造株式会社

〒747-0234 山口県山口市徳地小古祖666-2
TEL 0835-52-0086 / FAX 0835-52-0056
<https://wakamusume.com>

業種 酒造業
資本金 1,000万円
従業員数 2名(令和3年11月)
昭和2(1927)年創業
代表取締役 新谷 義直



自然豊かな山口市徳地で、夫婦2人で切り盛りする小さな酒蔵。大きな特徴は、少量仕込みによる四季醸造。毎月搾り立ての新酒を、ろ過をしない原酒のままで出荷するスタイル。代表銘柄は和歌にちなんだ「わかむすめ(和可娘)」。サブネームの「燕子花」などは十二単のかさね色目の名から付けられている。コロナ禍を機にオンライン販売をスタート。同社の日本酒は国内外の日本酒品評会でも高評価を得ている。