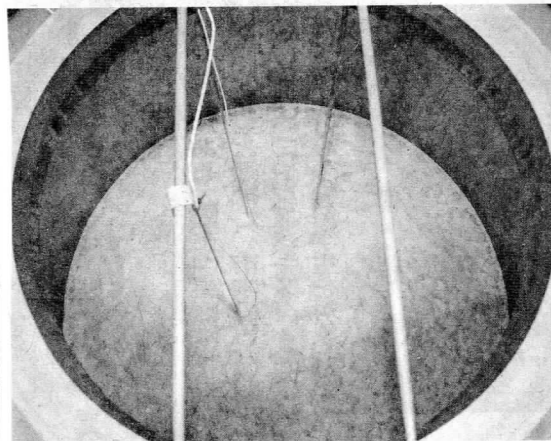
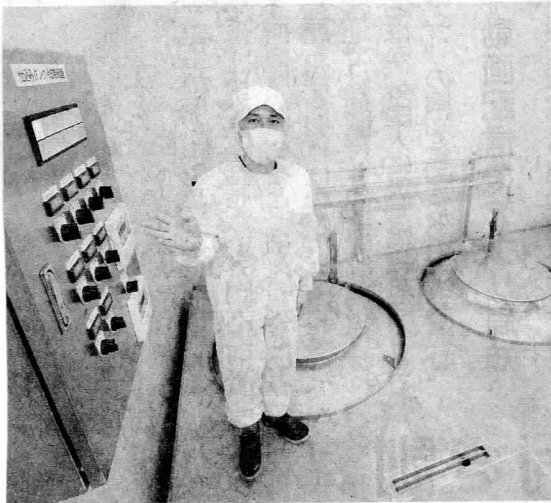


福和蔵で使用される温度などの管理が可能な仕込みタンク=三重県多気町



温度などの管理が可能なタンクで行われている日本酒の仕込み=三重県多気町

日本酒や焼酎、泡盛といった伝統的な酒造りの技術が国連教育科学文化機関(ユネスコ)の無形文化遺産に登録され、注目を集めている。一方で杜氏の高齢化と後継者不足、設備の老朽化などにより、存続が危ぶまれる酒蔵も多い。

そうした酒蔵を次の世代に残そうと、大手食品メーカーが事業継承に力を入れている。企業として蓄積した知見を酒造りに活用しつつ、本業にも醸造の知識や副産物を取り入れるなど相乗効果も生まれている。

▽和菓子に生かす
和菓子などを製造する井村屋(津市)は、ある酒蔵の経営者から、三重県伊賀市の酒蔵「福井酒造場」が設備の老朽化と後継者不足に悩んでいるとの話を

食品メーカーが事業継承

聞き、2019年に事業を引き継いだ。和菓子を日本の伝統文化として次世代に受け継ぐ必要性を感じており、日本酒も同じだと考えた。

同県多気町に醸造所を移し「福和蔵」と命名。酒造りの伝統には縛られず、食品会社として培った衛生管理や空調設備などの工場管理のノウハウを活用し、年間を通して安定した品質の日本酒を製造する。また製造データを蓄積することで、杜氏制度に頼らず、誰でも味や風味にばらつきのない標準的な酒造りができるといふ。

酒事業への参入は、本業にも好影響をもたらした。井村屋はもともと、酒まんじゅうを製造していたが、新たに日本酒の原料が発酵した状態の「もろみ」

を使った酒まんじゅうを販売し始めた。他にも甘酒や酒かすを、焼き菓子作りに使った商品化したり、中華まんや調味料に活用したりしている。

担当者は「日本酒は多くの商品へ活用が可能で、新しい価値創造につながった」と話す。

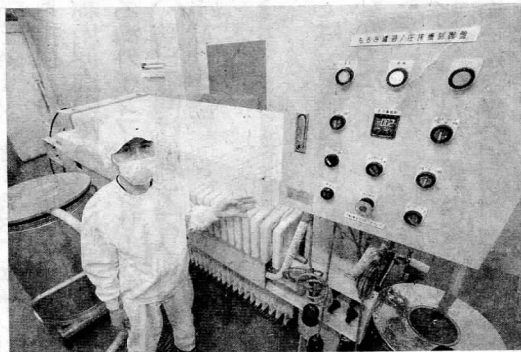
▽試験醸造免許を取得
寒天メーカーの伊那食品工業(伊那市)は14年に米澤酒造(中川村)を子会社化して10年になる。きっかけは、地元の信用金庫から「後継者がおらず、借金もあり困っている酒蔵がある」と聞いたことだった。地酒という地域の文化を残すため、酒造りに取り組んでいる。

商品名と昔ながらのもろみの搾り方以外は見直した。試験醸造免許を新たに取得し、それま

ノウハウ活用、本業に好影響

杜氏などの関係者は酒蔵を存続できたことについて喜んでいったという。「人助けこそが企業の役割。企業活動で得た利益を地域や人を良くするために使うのが大事な使命」と塚越社長。今後は何らかの商品化も視野に入れつつ、発酵の研究を深めていく考えだ。(時事)

主に料理で凝固剤として使われる寒天とは違い、日本酒は消費者に味などを直接評価される。伊那食品工業の塚越英弘社長は「お酒であればおいしいと言ってもらえるものが作れる。そういうものをスタッフはやってみただけでは」と目を細める。



福和蔵のもろみ濾過(ろか)圧搾機。タンクにためら瓶に充填(じゅうてん)され出荷される=三重県多