

Shizuoka Business Report

No.1314
5/20

旬／な／人

今田智久

静岡鉄道株式会社 代表取締役社長



Company File カンパニーファイル
株式会社 志太泉酒造

オトナの休息時間
[韓国料理] 韓のダイニング 白家 ~ SIROYA ~

株式会社 志太泉酒造



望月雄二郎 代表取締役

藤枝市の郊外、瀬戸川の上流沿いに広がる中山間地で、130年以上にわたって酒をつくり続けている(株)志太泉酒造。瀬戸川水系の清らかな伏流水と静岡酵母で仕込んだ酒はフレッシュで飲みやすく、幅広い層のファンを持つ。農業の6次産業化が言われ始める前から米農家支援にも積極的に取り組み、地元産日本酒の魅力を発信し続けている望月社長に、酒づくりにかける情熱をうかがった。

瀬戸川の伏流水豊富な
宮原の地に蔵を建てる
—まずは蔵の歴史について教えてください。

望月 地主から分家した初代望月久作が、1882年(明治15年)に米を有効利用しようと酒蔵を創業したのがはじまりと聞いています。開業にあたっては、特に水にこだわり、きれいな瀬戸川の伏流水が流れるここ宮原の地を選び、志太郡にちなんで「志し太く、泉のように湧き立つ酒をつくりたい」という願いを込めて、志太泉と名付けたと伝わっています。現在の酒蔵は、1910年(明治43年に)に発生した大水害で瀬戸川が氾濫し、自宅や工場が流されてしまつた後に再建したもので、第二次大戦時に米不足で時休業しましたが1954年に再開し、以来この地で酒をつくり続けています。吟醸酒への取り組みは早く、1960年には

すでに市販していました。1984年から3年連続、全国新酒鑑評会で金賞をいただきましたが、この受賞によって、静岡酵母を使つた静岡型の酒づくりが間違つていなかつたことが名実ともに証明された、と思っています。品揃えについては、最高級の純米大吟醸から般酒まで幅広く揃えていますが、弊社では伝統的リーズナブルでお求めやすい価格帯の酒が多いです。

米の産地や圃場に こだわった酒づくり

—最近では消費者の原材料へのこだわりが高まっているようですが。

望月 日本酒は、等級制が廃止されてからは吟醸、純米など原材料別に区分けされていますが、ここ数年はさらに細分化が進んでいます。例えば使用するお米の品種や生産者は誰なのか、圃場はどこかなど。お米に



軽快な味わいの「本醸造」

Company File カンパニーファイル

志太地域を代表する老舗蔵元 6次産業化推進にも注力し 新たなファン層の獲得を図る

対するこだわりは蔵元、消費者ともに高くなっていますね。これはトレーサビリティへの関心の高さもありますが、造り手側からすると、そうした圃場まで指定した酒米を使うことで、どんな酒ができるのだろうという興味もあります。実は弊社も10年ほど前から「開龍」という地元朝比奈

概要

- 所在地／藤枝市宮原423-22-1 TEL.054-639-0010
- 創業／1882年
- 設立／1987年5月
- 代表取締役／望月雄二郎
- 事業内容／清酒の製造 販売
- URL <http://shidaizumi.com>

産の酒米を使った酒をつくっています。ここは昔から龍勢花火が有名ですが、実際その発射場近くの圃場で収穫した酒米を使っています。また南伊豆町の商工会と連携して、愛国という酒米を地元の農家から買い付けて、身上起(しんしようおこし)、という酒もつくっています。愛国という米は同町が発祥で、戦前にはこれを作つていれば身上ができるといわ

れていたそうですが、戦後には生産農家がいなくなってしまった。そこからなんとか復活させようと、まち伊豆町には蔵元がいなかつたことから、酒販店を通じてお話をいただきました。ほかにもまだいくつか例がありますが、こうした米の産地や農家を限定した日本酒は最近のトレンドにもなっているようです。

オール藤枝の酒も人気

日本酒のファンづくりに一役

—藤枝産の酒米と静岡酵母を使つたカツブ酒を発売して話題になりました。

望月 地元の藤枝市助宗地区の米農家5軒がつくっている静岡ブランドの酒米 誉富士と静岡酵母を瀬戸川の伏流水で仕込んだ酒で、地元の酒販店さんに販売面で協力してもらつていることから、オール藤枝という意味を込めて、NYAN CUP FUJI IEDA』といふネーミングで4月から販売しています。前述のように、6次産業化がいわれる前から米農家との連携は手がけてきたのです

が、こうした取り組みが、般の人たちに知られるようになつてきたのは、藤枝市が農商工連携による6次産業化のネットワーク支援に力を入れるようになつてきてからだと思いますね。おかげさまでNYAN CUP FUJ

IEDAもメディアで紹介されてから売れ行きも好調です。この酒が今まで日本酒を飲んだことがない人たちの、日本酒に親しむきっかけにならなければうれしいですね。

米農家の安定経営を支援

人を呼び込む仕組みづくりを

—地元とのつながりにはこだわって

いるようですね。

望月 水田が広がり、清流が流れ、対岸には山裾が見える。美しい風景で

すが、近年は農業人口が減り、耕作放棄地が増えているんですね。でも酒

米をつくることで米農家の収入が増えれば、若者が地元に帰つてくるきっかけにつながる。農家がしっかりと将来設計できる仕組みづくりを応援したいと思います。と同時に私たちにとっても米の確保は重要な問題。

米を取り巻く状況が不透明なだけに、工場の近くで酒米が確保できる環境を整えておくのは、リスク管理上必要だと思つています。また、私は東京に出るよりも東京から藤枝に人を呼び込む仕組みをつくるほうが面白いと思つています。志太泉が飲みたいとか、酒づくりのことを知りたいと思つたら、藤枝に来なくてはいけないようになります。そういう意味では、藤枝市が取り組んでいる地域体験プログラム「藤枝おんぱく」は大変面白い試みだと思います。

伝統技法を復活 カシス酒にも挑戦中

—最後に新商品情報などがあれば教えてください。

望月 今年から、昔ながらの伝統の酒づくり技法である、生もと(きもと)づくりを復活させました。大変手間がかかることから、時廢れていましたが、昔の手法が見直される中、最近では復活させる蔵も増えています。酒質はかなり濃潤な酒ですが、



静寂な雰囲気が漂う蔵の内部