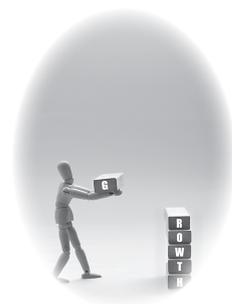


特集 元気な中小企業訪問記14

第1章

「日本の田んぼを守る」 自給自足の酒蔵がつないでいく思い

福島県郡山市 有限会社仁井田本家



左近 潮二
東京都中小企業診断士協会

会社名：有限会社仁井田本家
代表：代表者 仁井田 穩彦^{やすひこ}
資本金：700万円
従業員：22名
所在地：福島県郡山市田村町金沢字高屋敷
139番地
連絡先：TEL：0120-552-313
U R L：https://1711.jp/

福島県郡山市郊外の自然豊かな山の中で、こだわりの日本酒を造り続ける酒蔵がある。1711年創業の仁井田本家である。

「日本の田んぼを守る酒蔵になる」を使命に掲げ、農薬、化学肥料を一切使わず栽培された自然米を原料とした酒造りを行っている。米の旨みを噛みしめられるオーガニックなお酒は、国内のみならず、海外からも高い評価を得ている。



主要商品「しぜんしゅ」、「穂」の豊富な品ぞろえ

18代当主で、経営に加え、酒造りの総指揮も行う代表者兼杜氏の仁井田穩彦さんにお話を伺った。

1. つくるものではなく、できるもの

(1) 自然米へのこだわり

自然米でできたお酒、しぜんしゅは今から約50年前、仁井田さんの父、穂光さんによって生み出された。当時は、日本酒に防腐剤を添加するのが当たり前の時代だったが、これらの化学物質も不使用。天然素材にこだわった酒造りの姿勢は、多くのファンに支持されながら、穩彦さんの代に受け継がれている。

(2) 人事を尽くして天命を待つ酒造り

一般に製造業は、同じ品質のものを、大量に効率よく作ることを志向する。しかし、しぜんしゅは、このようなスタンスとは一線を画す。あえて自然のもたらす振幅を許容するというのだ。

工業製品のように造られたお酒は、売れる味を目指していくうちにどれも似たような味になってしまう。しかし、同社のしぜんしゅはオンリーワンの個性を持つ。ある醸造技術者は「仁井田さんのお酒は、飲めばすぐわかる」と評する。

東京農業大学を卒業後、ベテラン杜氏に師事し、福島県の清酒アカデミーでも日本酒造りを学んだ仁井田さんは、理論と経験に基づ



仁井田さんと女将の真樹さん

き、最良の醸造条件を目指す。

それでも、最後の最後は人間にはコントロールできない領域がある。

「人事を尽くして天命を待つ」

この天命こそが日本酒の複雑さであり、面白さだという。最終的には人間が作るのではなく、自然からできるもの。だからこそ、ひょっとしたら、今までに飲んだことがないようなおいしいお酒ができるかもしれない。それを楽しみに、仁井田さんは酒造りを行っている。

2. ファンに支えられ危機を乗り越える

(1) 原発事故で自然派に逆風

2010年度には同社の夢であった、「全製品で自然米使用率100%＆純米100%」を達成。2011年に創業300周年を迎え、「自然派宣言」を打ち出した仁井田本家だったが、理不尽な悲劇が襲いかかる。東日本大震災による福島第一原発事故である。

放射能汚染の風評被害に、東北の農家、食品業界は大打撃を受けた。同社も、売上の2割が消し飛ぶ危機に見舞われた。こだわってきた自然派の道に立ちふさがる壁に打ちひしがれた仁井田さんだったが、このハンディを克服して次の代に蔵の理念をつないでいくのが、18代当主の自分に与えられた使命なのだと奮い立つ。

化学肥料や農薬を使えば、お米がたくさん穫れる。しかし、それは生産性と引き換えに

自然環境を犠牲にすることとなり、農業の持続的発展につながらない。「日本の田んぼを守る」という同社の理念に共感してくれた契約農家の人たちが、未曾有の危機にさらされている。

こんな時だからこそ、自分たちが頑張り自然米の良さを広め、たくさんの酒米を使うことで、農家さんを元気にしたい。その思いで、同社は逆境から立ち上がった。

(2) 蔵を知ってもらう

蔵に足を運んでもらい、実際に見て、飲んで、安全で体にも環境にも良いお酒だということをお客さまにわかってもらおう。そう考え同社は、「感謝祭」、「収穫祭」、「スイーツデー」などさまざまな集客型イベントを開催した。また、社員皆で当番を決め、同社のフェイスブックに蔵の日常、周囲の豊かな自然風景、酒造りにかける思いを投稿するなど、細やかな情報発信を続けた。

初めは手探りだったが、これらの活動が功を奏し、仁井田ファンの輪は草の根的に広がっていった。有名グルメ雑誌にもしばしば掲載されるようになり、それを見た酒販店のバイヤーが蔵を訪問し、同社の方針に共感し取引を決めるなど、目に見える効果が表れるようになった。

現在、同社の売上は、努力の甲斐もあって震災前の水準に戻っている。コロナ禍による飲食店の苦戦といった逆風はあるが、オンラインイベントなどで、サポーターを増やす活動を続けている。SNS上で行われる「にいだのインスタライブ」では、商品開発の裏話や同社の今後の企画、女将の真樹さんのピアノ生演奏などが配信され、ファンを引き込む工夫が凝らされている。現在、同社のInstagramはフォロワー1万人を集めている。

「今は昔よりも情報を発信しやすく得やすくなり、うちがやりたいことや思いも伝えやすくなりました。売上を回復させることができたのも、そこに起因する部分大きいのかもしれません」

3. 自給自足の蔵になろう

(1) 自然農法を学ぶ「田んぼのがっこう」

同社は6haの自社田を保有し、農業法人も自社内に抱え、自然農法による米作りを実践している。「日本の田んぼを守る」という同社の使命に共感してくれる人に、その自社田での農作業を手伝ってもらい、自然の力だけで元気なお米が育つことを学んでもらおうと続けているのが、「田んぼのがっこう」である。一般的な農業体験ツアーとはやや違い、「田んぼのがっこう」は、へとへとになるまで野良仕事を行う本格的なものである。

2021年の「田んぼのがっこう」は、田植え編が昨年引き続きコロナによる緊急事態宣言の影響で中止となったため、6月26日のウィーディング（草取り）編からの開校となった。31人の参加者は、同社の社員とともに、農業を使わない手作業の草取りに従事。梅雨の晴れ間で蒸し暑い中、米作りの楽しさ、大変さを一生懸命に学んだ。次回は秋の稲刈り編。今年は苗の発育が良好とのことで、豊作が期待できそうだ。



「田んぼのがっこう」ウィーディング編

(2) 発酵食品事業へのチャレンジ

同社は清酒のほかに、甘酒や酒粕、料理酒などの発酵食品を販売している。本事業には、

- ①「自給自足の蔵」として自作商品を増やす、
- ②自然米の活用範囲を広げる、
- ③酒の仕込み

を行わない夏にもできる仕事を作る、④アルコール以外の事業にも展開し経営リスクを分散する、などさまざまな狙いがあるという。

しかし、食品は清酒と売り方が違い、これまでの酒販店を中心とした同社の販路とは大きく異なる。また、アルコールが含まれていないと傷みやすくなるため、衛生面や流通在庫への配慮も、清酒とは違ったレベルの対応が求められ、当初は苦労したという。

米の発酵技術を300年以上磨いてきた同社の商品は、オーガニック食品を求める消費者に徐々に広まっている。糶こうじが生み出す自然の甘さと、チョコレートのような食感が独特の食べる甘酒「こうじチョコ」は、農林水産省のフードアクション・ニッポン・アワード2019を受賞。自然派コンビニのナチュラルローソンでも販売された。

現在、同社では美容分野への展開も検討している。アミノ酸が豊富な酒粕や料理酒を使った美容液や入浴剤を開発し、同社ができることをさらに増やしていきたいという。

「今はまだお酒が中心ですが、さまざまな取組みで、最終的には、発酵食品とお酒の売上比率を1：1にしたいです」

(3) 山も守る～木桶プロジェクト

同社の自給自足は、原材料だけにとどまらない。醸造タンクを自作の木桶にし、自然派の酒造りをさらに深めようとしている。

同社は、およそ100haの山を所有している。山に降り注いだ雨は大地を経て、豊かな湧き水となる。同社のお酒の仕込み水は、この山の恵みを使っている。山の管理は同社にとって、重要な経営課題の1つである。仁井田さんの祖父の時代は林業も営んでいたが、海外の安い木材に押され今は休眠中。杉林を適度に伐採していかないと、山が荒れてしまう。悩みの種だった木の使い道にと考えられたのが、酒、醤油、味噌の製造に昔から使われてきた木桶だった。

木桶での醸造は、内部に棲みついた微生物の働きで独特の風味を生み出す。しかし、金

属製タンクに押され、木桶は消滅の危機に瀕している。小豆島の醤油メーカーの呼びかけで始まった「木桶職人復活プロジェクト」に呼応し、福島でも同社をはじめとした醸造会社社が参画し、「福島木桶プロジェクト」が立ち上がった。職人の指導のもと、同社の社員も木桶作りを苦勞しながら学んだ。

現在、同社に導入された木桶は3台。4台目は念願の自社林の木で作られる予定だ。

(4) さらに自給自足に向け

同社の自給自足の取組みは、さらなる広がりを見せている。

杉の木のうち、木桶に使われるのは節がない部分のみ。先祖が残してくれた財産だから、できるだけ残さず有効活用したい。そう仁井田さんが考えていた中で、社員の提案により、養蜂箱を端材で作り、蜂蜜を集める試みを始めた。農薬の影響によるニホンミツバチの減少は、生態系に影響を及ぼす環境問題になっている。幸い、同社の周囲は自然が保全されており、元気なニホンミツバチたちがいる。木の有効活用と生物の保護、そして、自然の恵みの収穫。一石三鳥の取組みだ。

また、山から採れた薪を使ったテントサウナを、蔵の敷地に設置する計画も進めている。サウナに不可欠な水風呂は、木桶にためた仕込み水。加えて、豊かな自然の空気に包まれる外気浴。自給自足サウナを体験した人は、気持ちやすっきり整うことだろう。

4. 仁井田本家の元気の源

(1) 未来に向けて種をまく

仁井田さんが社長になったとき、日本酒市場は右肩下がり。何とかしないと会社がつぶれるという思いに、いつも追い立てられていた。東日本大震災のときも、1つでも失敗したらすべてが終わる、そんな気持ちだったそう。それでも、思いをくみ取って集まってくれる仲間たちに助けられ、もがきあがいた苦勞が、今は少しずつ報われるようになった。

そのような経験を踏まえ、仁井田さんはこう語る。

「現在の売上は過去の頑張りの結果です。自分たちが未来に向けて種をまかないと、将来の売上が確保できなくなります。たとえ、自分たちの代で収益にならなくても、私の子どもたちの代に花が咲けば良い。そんな長いスパンでチャレンジを続けていくことは、最終的に蔵が生き残り、田んぼと酒造りを守っていくための大きな原動力になると思います」

(2) 100年後につなぐ

次の世代につなぎたい思い。これが同社の元気の源なのだろう。それを体現するお酒が「百年貴醸酒」だ。水の代わりに前の年の「貴醸酒」を原料に使い、毎年それを積み重ねていく。300周年を迎えた2011年、震災の年から造り始めて、今年で10年目となる。100年後という気の遠くなる未来だが、1年ずつバトンはつながれていく。

100年目のお酒ができ上がり400周年を迎えたときも、日本の田んぼと酒造りが元気に盛り上がっていることを夢見て、同社は奮闘を続ける。



「百年貴醸酒」

左近 潮二

(さこん しおじ)

和歌山県紀の川市出身。大阪大学卒。化学メーカーに勤務し事業企画業務に長年従事。慶應義塾大学 MBA 修了。2020年中小企業診断士登録。

