

■ わが社の使命と夢 ■

人多く立ち集まれる一ノ宮 昔も今も栄えぬるかな

中谷酒造(株) なかに まさ
代表取締役社長 中谷 正人 氏

ペリー司令長官率いる米艦隊が浦賀に来航した嘉永6年(1853年)、人気力士・鈴鹿山新七の次男又次郎は酒造りを始め、今年で創業162年の老舗。安政5年(1858年)には柳沢藩御用商人となり、苗字帯刀を許され中谷を名乗った。中谷正人社長は6代目。

奈良盆地の北に位置する本社のある番条はかつて河川の港で輸送の拠点であった。近くを流れる佐保川に合流する菩提仙川の上流に清酒発祥の地である正暦寺がある。その全盛期に使われた備前焼の酒壺が中谷家に伝わっており、創業時に酒屋株と共に受け継いだものとみられる。酒は番条から船で堺へ運ばれ全国に流通した。豊臣秀吉の朝鮮出兵にも用いられ、その名声を高めたことが記録に残っているという。

大和で確立された清酒造りは、やがて大阪の池田、伊丹をはじめ近畿各地に伝わる。江戸時代になると樽回船により日本最大の消費都市・江戸に運ぶ利便性から灘で清酒造りの規模が拡大する。灘では六甲山からの流れを利用して水車を回し精米を行った。これにより原料米の精米歩合が高まり、すっきりした味わいの清酒ができた。明治時代になって東海道線が開通すると、鉄道輸送の利便性から京都の伏見に造り酒屋が次々と建設され、灘に次ぐ生産地の地位を確立し現在に至っている。



30代半ばで家業を継ぐ

中谷正人社長は大学を出て富士重工に入社、生産システム開発のプロジェクトに配属、その後愛媛にセールス出向。その頃、病弱の実母から帰郷を嘆願され85年に依願退職。実家では旦那風然とした5代目の父親は清酒の斜陽時期でもあり経営に熱が入らない。世はプラザ合意による円高不況が追打ちをかけ家業の先細りが心配され



た。大学時代、中国法務を学んでおり、加えて会話に習熟すれば職探しに有利と考え、北京に半年間語学留学。帰国後、程なく兼松江商に中途採用される。93年まで東京勤務。祖父

母、継母の死去が続き寂しい独居人となった父親を思い、帰郷。すぐには家業を継がず、背水の陣の気持ちで95年1月に中国・天津に天津中谷酒造を設立、清酒の製造を始めた。

清酒造りはコメと水。天津のある華北や東北地区では旧満州時代に日本式の稲作が伝わり、今なおジャポニカ種の産地として名高いという。中国には杜氏はもちろん酒造り職人はいない。そのため中谷社長自ら南部杜氏に基礎から学び、徹底的な数値管理とマニュアル化でコンスタントに純米吟醸酒を造る方法を確認した。特に重要なのは麴作りで、洗米前の水分含有量の測定で目標吸水率を計算、正確な吸水を行う。吸水作業は10kgずつ手作業で蒸米条件の一定化、設定温度での種麴散布と保温、センサーで状況を把握しながら昇温状況の経時管理と除湿。多段式吟醸製麴システムの導入により均質な吟醸用麴をつくることが可能になった。初期投資は2億円。

日本の川は短く急流だが、中国の川は長く鉄分とミネラルが多過ぎ、酵母菌が活性化するので粗い辛口の酒になる。このため工夫して逆浸透膜の濾過機を導入。日中どちらにいてもデータを見られるよう送信システムを完成。従業員50人余りはすべて地元出身者で固め、マネージメントをしやすくしている。副総経理にはかつて天津市人民政府大阪代表処で代表を務めていた李恒岐氏を起用。月1回、中国に出かけている。

ブランドは明治の頃に使っていた「朝香ASAKA」を中国商標にして、日本への逆輸出もしている。販路はすべて直販に徹して増え続ける日本料理店を一軒ずつ回り開拓、いまでは取引先が一千軒

を越えている。中国人も最近では冷酒のうまさがあり普及しているという。2012年まで増収増益だったが、尖閣諸島の国有化で反日運動が浮上、2013年決算は創業以来、減収に転じたが、翌年から徐々に反転。出荷量700キロリットル（1升瓶で39万本）、中国シェア25%、営業マン30名。

中国の成功モデルで国内市場へ挑戦

奈良では気温が一年で一番低く安定している1月から2月上旬、精米歩合35%の大吟醸、純米大吟醸、精米歩合50%の純米吟醸など、一番上等な酒造りが連続する。蔵人にとって気の抜けない毎日、特に全国新酒鑑評会に出品する精米歩合35%の大吟醸は、袋吊りと呼ばれる特殊な搾り方で行う。細長い布製の袋にもろみを杓で汲み入れ、袋を小さめのタンクに吊り、布目を越えて自然に酒が垂れるようにしている。

2003年（平成15年）5月23日、奈良県酒造組合連合会から純米大吟醸「萬穰」金賞の受賞を報せてきた。悲願成就、中谷酒造は大きな喜びに包まれた。この受賞は、清酒業界にとっても意義深いものだった。その理由は、杜氏と呼ばれる熟練した酒造り職人に直接頼ることなしに受賞した。

それは中国で成功した徹底的な数値管理とマニュアル化による方法を本社でも導入。現在、若い二人の蔵人と数人の作業員が忠実にこのコンセプトに沿って酒造りを行っている。この受賞は、杜氏の熟練技術や経験、勘に頼らなくても、確かなデータさえあれば徹底的な数値管理とマニュアル化で日本最高の吟醸酒が造れることを証明したことになる。



話題づくりに熱心

2014年ダボス会議に合わせて開催された「日本の夕べ」に「朝香」の菰樽を提供、海外でのブランド名を高めた。また2012年、「こをろこをろ」（大和郡山産山田錦100%純米吟醸一貫造り）を大和郡山市農業委員会、大和郡山市農業活性化検討会の協力を得て耕作放棄田を活用、酒米を育成そのコメで製品化した。

番条は、真言宗の信仰の厚いところ。その戸数は現在83戸、室町時代の成立以来あまり変わらない。各戸が四国88カ所の札所に相当する厨子を持っている。毎年4月21日の「お大師さん」と呼ばれる春祭りに、厨子を各家の門に出し、飾り付けして御供えをする。集落を一周すれば88

カ所巡りができるということで、信仰の厚い方々が今も毎年訪れるという。このような巡礼のミニチュアは、江戸時代は文化・文政の頃に始まったものとされている。

中谷家の厨子は、30番札所善楽寺（高知市一宮）で、その御詠歌は「人多く立ち集まれる一ノ宮昔も今も栄えぬるかな」。

新たなる挑戦

現在、日本法人の輸出は4割、国内は県外での売上比率が高い。これからは「国内での販売に力を入れたい」（中谷社長）という。この4月に三段仕込みの「萬穰三日躰」（精米率35%、50%、60%）を発売する計画で、その特色は力強い発酵、香り、キレだという。若い人を中心に国内市場での拡販を狙う。社会的使命として若い人に清酒文化を残し、伝えたいと次の一手に力が入る。HPには歴史に関するエッセイを連載、また中国読本も出版するなど文筆に長じている。大阪科学技術センターには「人的交流の機会をつくってほしい」と期待をしている。



<トップのプロフィール>

- ①生年月日：1959年（昭和34）8月24日
- ②最終学歴：1983年（昭和58年）早稲田大学法学部卒
- ③職歴：同年富士重工業（システムエンジニア）、兼松江商を経て1994年同社入社
- ④趣味：歴史、飲酒、喫煙
- ⑤健康法：起床時の筋トレ、階段の1段飛ばし

<会社の概要>

- 創業年月日：嘉永6年（1853）
- 年商（決算期）：日本9千万円（2014年4月期）中国5億5千万円（2014年12月期）
- 事業内容：清酒、焼酎製造・販売
- 従業員数：日本正社員5名、中国55名（2015年3月末現在）
- 所在地：〒639-1117 奈良県大和郡山市番条町561番地
- 電話：（代）0743-56-2296
- FAX：0743-56-2464
- HP：http://www.sake-asaka.co.jp/
- E-mail：post@sake-asaka.co.jp