



株式会社Amnak

住所：〒667-0143
兵庫県養父市能座100番地
電話：079-666-0227
<http://www.amnak.co.jp/tokku/>



藤田社長は会社を息子に譲った後、自分は養父市の国家戦略特区制度を活用して2015年10月にAmnakを設立した。中山間地の棚田は1枚1枚の田んぼが小規模で階段状になっているため、農作業はしづらい。しかし、昼夜の気温差が大きく、山から湧き出る豊かな水に恵まれている環境のため、収穫できる酒米の品質は非常に高い。



中山間地の棚田で生まれた酒米を 但馬の老舗酒蔵が醸す酒



日本の原風景ともいえる典型的な中山間地の里山。兵庫県養父市能座地区では美しい棚田で極上の酒米が栽培されている。五百万石から作られるのは「能座ほまれ」。落ち着いた香りとキリッと締まった味わいが特徴の純米酒だ。一方の山田錦から作られるのは「但馬ほまれ」。こちらはフルーティーな香りと、ふくよかな味わいが特徴の飲みやすい純米吟醸酒。「いずれも30〜40歳代のご夫婦が晩酌などで冷酒として飲むことを想定したお酒なので、夏にはピッタリ」と語るのは、株式会社Amnakの藤田彰社長である。

兵庫県三木市にある建設関連の山陽Amnak株式会社を経営していた藤田社長が6次産業に取り組み始めたきっかけは、美しい棚田が廃れつつある光景を目にしたこと。この地域では人口減少と高齢化が進み、先祖代々守られてきた棚田も多くが休耕田となっていた。そこで藤田社長は「企業経営として農業に取り組み、ビジネスと里山環境の保全を両立させよう」と新事業に着手。休耕田8・4haをすべて再生して酒米の生産に乗り出した。ただし、生産が非効率な

中山間地域において1次産業のみを軸とする企業経営は難しい。そこでAmnakは同志企業と連携する形で6次産業化に取り組む。Amnakが作る酒米を酒に仕上げるのは、但馬の此の友酒造株式会社。元禄3年創業の老舗酒蔵で、全国新酒鑑評会では2014年から6年連続で金賞を受賞しており、高い酒造技術を持つ。Amnakは技術力の高い酒蔵と連携することにより、酒米を高品質かつ高付加価値の日本酒に加工して製造販売輸出している。

この実績にもつぎ、今年からAmnakは中山間農業の持続可能なビジネスモデル構築を目的としたプロジェクトを開始。効率化・省力化を推し進めるスマート農業技術の開発・実証を含むこのプロジェクトには大学・自治体・民間企業等も連携している。

こうした取り組みによって、美しい日本の原風景である里山環境や、日本文化の象徴でもある伝統的な日本酒が守られ、後世に引き継がれていくことに思いを馳せながら、夏の夕べに一杯を傾けるのも一興ではなからうか。



福井県永平寺町

吉田酒造有限公司

住所：〒910-1325
福井県吉田郡永平寺町北島7-22
電話：0776-64-2015
https://www.jizakegura.com/



家族の協力と女性のセンスが光る 目と手と心が届く酒造り



暴れ川で知られる九頭竜川。そのほとりにある小さな蔵が白龍蔵元吉田酒造だ。日本有数の禅寺である永平寺にほど近いこの土地で、始祖・吉田忠左衛門が酒造りを始めたのは、文化3年（1806年）のこと。

創業以来、大手酒造メーカーに桶売りをしていた吉田酒造だが、効率的な大量生産に移行したメーカーから日本酒の買い取りを拒まれ、みずから大吟醸を作ることに。吉田家はずもと農家でもあり、原料米の山田錦を栽培するところからの再スタートだった。

しかし、選んだ道は平坦ではなかった。初年度の平成元年、コシヒカリなら8俵とれる田んぼで収穫できた山田錦はたった3俵。化学肥料や除草剤を大量に使っていたために地力が衰えていたのだ。これを克服すべく、牛糞、もみ殻、米ぬかなどを田んぼに入れ、試行錯誤を重ねて土壌改良。高志農業改良普及所、JA吉田郡の協力・助

夏にびっぴりの微発泡日本酒「Dragon Kiss」は、アルコール度数が低く、女性も手軽に楽しめる。永平寺町の米を手で酒を造る「永平寺テロワール」を目標に掲げた酒造りは30年を経て、全量を永平寺町産の米で、550石（約99kL）を生産するまでになった。

言も大きかった。乾いて硬い土だったという田んぼは、土壌改良により足を入れると沈む昔ながらの水田に。最近は魚粉を使った有機肥料も使っている。

それから30年。「自分たちでお米を作っていると、一つ一つの田んぼの個性が分かり、それを生かしたお酒造りができる。目が届く、手が届く、心が届くというのがうちのポリシー。米作り、酒造り、最後の販売まで手がけます」。蔵元の吉田由香里社長はそれこそが自社の強みだと語る。水にもこだわりがあり、仕込み水に使うのは、田んぼに流れる水と同じ軟水。発酵力が弱い軟水の特徴を生かし、上品な香りで雑味なく、米の旨みをしっかり感じる酒造りを行っている。

商品のラインアップもユニークでバラエティ豊かだ。「純米磨き9割」は、福井県産の飯米を使い、「飲むご飯」というコンセプトで売り出した。そして、純米大吟醸35%精米無濾過生原酒の「二世」。これは蔵元の次女が杜氏として初めて醸した商品だ。製品と営業の責任を担うのは蔵元の長女夫妻。家族が協力して推進する吉田酒造の6次化には温もりが感じられる。