

風土醸すお酒で、ワクワクと雇用創出

あきたで生きる～秋田の地域資源を活用し、秋田で暮らし、秋田を活かす取組～



稲とアガベ株式会社
(男鹿市)

代表者 岡住 修兵

経営概況

経営面積 | 田: 90a

作物 | 水稻

構成員 | 社員 18名

その他 | 日本酒(輸出専用)、クラフトサケ、酒粕加工品、レストラン、販売所等

販売先 | 自社(レストラン、ショップ、EC サイト)、酒飯店等



稲とアガベ

令和3年、男鹿駅の近くに「稲とアガベ醸造所」がオープンしました。岡住さんは、自然栽培で米を作り、男鹿の水で仕込んだ酒を造り、「クラフトサケ」という新しいジャンルを作り、さらに、酒造りを通じて「過疎化の進む男鹿で雇用を生み出す」ため、次々と新しい企画を立ち上げています。

▶ きっかけ

福岡県出身で兵庫県の大学で経営学を学んだ岡住さんは、日本酒好きが興じ、新政酒造(秋田市)で製麹担当として勤務するうちに、「いずれは日本酒に関する事業を立ち上げよう。」という思いが強くなり、退社後の令和3年に「稲とアガベ株式会社」を興しました。新規の清酒製造免許の取得は難しいことから「その他の醸造酒免許」及び「輸出用清酒製造免許」を取得し、男鹿市に醸造所をオープンしました。



●中央が酒造りのタンク(醸造所内部)

会社名にある「アガベ」は、テキーラの原料になる多肉植物名で、テキーラ好きの奥様と一緒に立ち上げたプロジェクトということで、この社名になったそうです。

▶ 取組

同社では、酒造りで使用するお米は、肥料と農薬を使わない自然のまま環境にやさしい栽培をすることで、

割れにくく雑味が出にくくなるため「精米歩合 90%」とし、お米を最大限に活かすというこだわりを持っています。

国内向けには「どぶろく」や日本酒の製造方法に副原料を加えたお酒「クラフトサケ」を製造販売し、輸出した日本酒はフランスの三ツ星レストランで提供され好評を得ています。また、「クラフトサケブリューワリー協会」を設立し、男鹿市や首都圏でイベントを行うなど、お酒の消費拡大にも力をいれています。



●9月に男鹿市で行われ多くの人を訪れたクラフトサケブリューワリー協会のイベント

お酒の製造過程で生まれる酒粕の多くは廃棄されていることから、これを活用するために食品加工所「SANABURI FACTORY」を今年4月にオープンさせ、地元農家から仕入れた市場に出荷できないりんご等を原料として、マヨネーズ風調味料「醗酵マヨ」などを開発しました。

▶ これから

同社の経営理念である「男鹿の風土を醸す」には、男鹿の風土を詰め込んだお酒造りと、そのことを通じて人や土地を理解し、ワクワクするような事業を創出し続けることにより、この地が未来に向けて豊かになっていくことの2つの意味があります。



●稲とアガベのみなさん

また、「株式会社男鹿まち企画」を立ち上げ、オーベルジュ(宿泊施設を備えたレストラン)を中心とした企画等を打ち出し、本格的に男鹿駅周辺の活性化と雇用の創出を図っていくとのこと。

最高財務責任者(CFO)の齋藤さんは、「今後、企業として持続していくことが重要。」と、永く収益を上げ続けるために地元の産業である農業に密着した事業の立ち上げも考えているそうです。

(●印写真: 稲とアガベ提供)

