

持続可能な日本酒造りへの取り組み 酒米の調達において能登産 100%達成

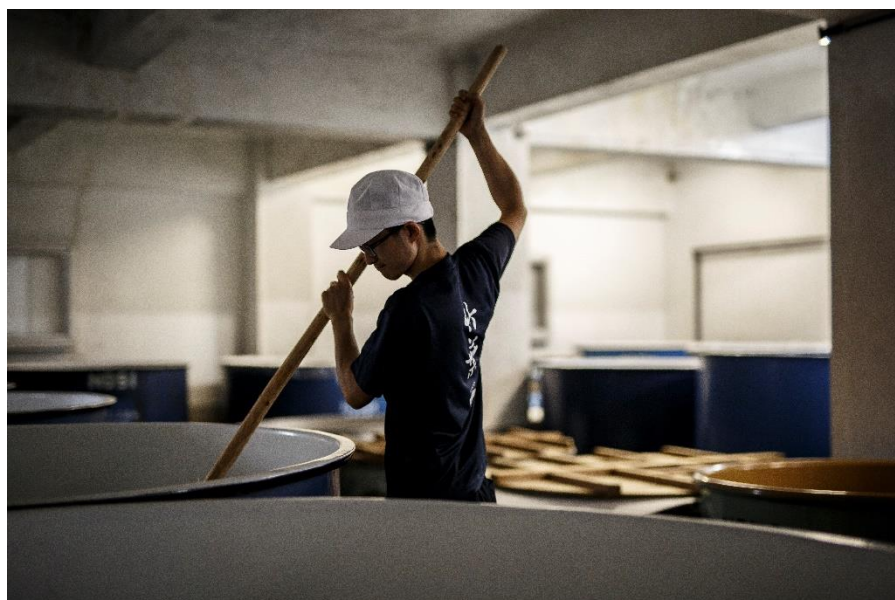
～ 「醸しのもものづくり」によって能登の魅力を高める ～

能登の酒蔵・数馬酒造株式会社(石川県鳳珠郡能登町宇出津へ-36)は、2020年の酒造りより、日本酒造りに使用する酒米の調達において能登産 100%を達成いたしました。

これにより数馬酒造の酒造りにおける原材料の米・水がすべて能登産となります。唯一県外産の酒米を使用していた「竹葉 純米吟醸」の2021年の新酒出荷を機に、提供する全ての日本酒が能登産の酒米となります。

当社は2014年より能登の耕作放棄地の開墾や地域資源の活用を通じて、持続可能なものづくりに取り組んでおります。

【数馬酒造のSDGsへの取り組みについて】 <https://chikuha.co.jp/project/>



私たちの生業の礎は、能登の自然。

この美しい能登の里山里海を守り、次世代につなぐ。

「醸しのもものづくり」で能登の魅力を高めることが私たちの使命です。

この使命を果たす手段の一つとして、2011年より能登産の原材料調達 100%に取り組み始めます。

当時の経営理念に「心豊かな能登(まち)創り」というフレーズがありました。「酒造りを通じて、まちを良くしていく」ことを考えた際、過疎や地域産業の衰退に対して「能登の未来を良くしていく」行動は必然でした。



酒造りは自然の恵みによって営まれる産業です。

能登の地で生きる酒蔵として能登の地を豊かで持続可能な環境にしていくことは命題でもありました。2020年には経営理念を「能登を醸す」の一言に昇華させています。地域資源の価値を最大化するものづくりによって、能登の魅力を高め続ける企業である決意を表しています。

取り組みへの経緯

100%能登産の米に転換するにあたり、業界・契機・リスクヘッジの3つの背景があります。

1) 業界の主流

当時、県内酒蔵の主流は「酒造好適米」と呼ばれる酒造りに適した酒米を県外から仕入れて酒を仕込むことでした。兵庫県産の山田錦などは良い酒が造れると大変有名な酒米のひとつと言われ、現在も多くの酒蔵が兵庫県産の山田錦を使用しています。酒米調達の多くは酒造組合を通じて行われ、精米を済ませた酒米が納品されます。

そのような業界の背景から、当時の能登で酒米を栽培する農家は少なく、能登の取引先は30年ほど前から先代社長が契約栽培を依頼していた地元農家だけでした。

また数馬酒造は、能登で唯一100%自社精米を行う酒蔵であるため、地域の農家からの直接仕入れがしやすく、このことも原材料調達の全量能登産を実現する過程に生きていきます。



2) 契機

能登産の酒米へと大きく割合を増やす活路となった最大の契機は、能登にUターンして農業を起業した若き青年との出会いでした。奇しくも、現社長の高校時代の同窓生であり、二人は能登の未来を語り合う中で、未経験だった酒米の契約栽培を決意します。

同時に地域課題であった過疎化から起こる「耕作放棄地の開墾」に着手。このような取り組みの中で、数馬酒造は「酒造りを通じて地域課題を解決できる」という強い手応えと確信を持つことができました。

現在水田に再生した耕作放棄地は東京ドーム5個分、農地は100軒以上に及ぶ地主からお借りしている土地です。この事実が地元からの温かい応援と期待を肌で感じさせます。

以降、続々と能登の各地区の農家との出会いに恵まれ、5地区7軒の契約農家と連携しています。数馬酒造の日本酒が飲まれるほど地域の水田が美しく保たれる循環が生まれました。



3) リスクヘッジ

一方で、日本酒の原材料である米を全て能登産へと傾倒させることへの懸念もありました。原材料の調達地域を集約させることは災害や気候変動におけるリスクを拡大する恐れがあるからです。しかしながら、数馬酒造では時を同じくしてかつての生業であった醤油蔵と、またリキュール蔵を、それぞれ港付近の製造場から高台へと移転させ、醸造拠点を分散することができました。加えて、醤油事業やリキュール事業を強化することで、原材料調達における米の比重を小さくし、一つの作物に頼らない経営上のリスク軽減を図りました。



こうした経緯によって日本酒造りにおける米の全量能登産に踏み切ることとなりました。

全量能登産への難しさと意義

100%地元産のお米を使うことは農家や地域とのパートナーシップと継続性の確保について、酒蔵が少なくない責任を負うことを意味します。地域へ与える影響を自覚し、その大きさを引き受ける必要があるからです。

しかしながらそれ以上に大きな意義がありました。ひとつは、能登産米を使った「地酒」がもたらす地域活性化への後押し。それは経済的・環境的な側面のみならず、地域の人々の「誇り」にも触れる部分への価値でした。もうひとつは、日本酒造りにおけるテロワールの実現と酒造りそのものへの「意義」の高まりです。

さらに、周辺環境への好影響も感じています。原材料を輸送する際にかかるエネルギー「フードマイレージ」の削減。また、酒米の生産量増加に伴う、生産者様の雇用拡大や研究開発による農業技術の向上です。

こうした経験を通じて原材料の能登産への想いはさらに強くなっています。

2021年2月に発売した「竹葉 生酏純米 奥能登」は、通常日本酒の原材料に記載されない日本酒の「酵母」にまで能登産にこだわった商品です。能登のテロワールをより一層体現する数馬酒造の“能登を醸す”日本酒が始動しています。



その他の取り組み

契約農家のうち、前述の「株式会社ゆめうらら」様では、より地域特性を考慮した酒米づくりに力を入れています。地元 JA 様と連携し、気象データや土壌データを分析。酒米の品種や、水田によって最適な肥料を試験開発しています。2020年度の酒造りより、この酒米別専用肥料を使用したお米での酒造りが始まりました。水田環境や酒米に影響を与える農薬はすべて不検出です。安心安全を担保しながら、品質や収量の向上を目指します。



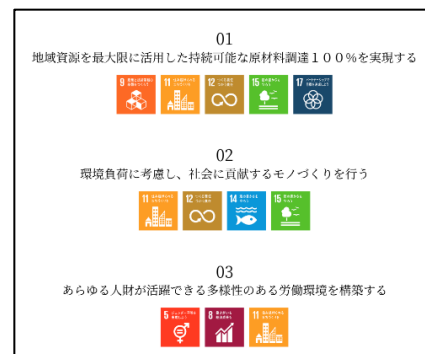
これらの取り組みを通じて、数馬酒造は地域資源の価値を最大化するものづくりに真摯に向き合い、能登の魅力を高めようと共鳴し合う生産者とともに、皆様へ「風土を感じるおいしさ」をお届けしてまいります。



SDGs への取り組み

私たち数馬酒造は「能登を醸す」を経営理念に、
下記の3項目をSDGsの取り組み目標として掲げています。

- ①地域資源を最大限に活用した持続可能な原材料調達100%を実現する
- ②環境負荷に考慮し、社会に貢献するものづくりを行う
- ③あらゆる人財が活躍できる多様性のある労働環境を構築する



「醸しのものづくり」で、能登の魅力を高めることが私たちの使命です。
その成果として、能登を好きだと感じる方が一人でも多く増えるよう、継続して取り組んでまいります。

数馬酒造株式会社について

明治2年創業。「能登を醸す」を経営理念に掲げ、清酒事業・リキュール事業・醤油事業を営んでいます。

弊社では、2015年9月の国連サミットでSDGs(持続可能な開発目標)が採択される以前より、耕作放棄地の開墾や地域資源の利用を通して持続可能なものづくりに取り組んでまいりました。早朝や深夜労働、泊まり込みを行わない醸造体制の構築にも取り組んでいます。



- 経済産業省「地域未来牽引企業」認定
- 経済産業省「はばたく中小企業・小規模事業社300社需要獲得部門」選定
- 石川県ワークライフバランス企業知事表彰受賞
- 北陸農政局「ディスカバー農山漁村(むら)の宝」ビジネス部門 優良事例選定

【会社概要】

会社名: 数馬酒造株式会社

所在地: 〒927-0433 石川県鳳珠郡能登町宇出津へ-36

代表者: 数馬 嘉一郎(代表取締役)

法人設立: 昭和26年1月18日(明治2年創業)

事業内容: 清酒・リキュール・醤油の製造

URL: <https://chikuha.co.jp/>

公式 SNS アカウント:

Twitter https://twitter.com/kazuma_noto

Instagram <https://www.instagram.com/kazumasakebrewery/>

【お問い合わせ先】

弊社ホームページお問い合わせフォームにて

<https://chikuha.co.jp/contact/>