

トップ直撃インタビュー

剣菱酒造

白樫政孝 社長



「止まった時計でいる」と言っている。遅れた時計の針と時間が合うことはないが、止まった

——理念である「時代を超えて変わらぬ味を守り続ける」について
家訓が3つある。1つは味を変えないこと。流行してから造るのではなく、これからは流行するものは誰にもわからない。流行に流されて道を失わないよう、今まで支持されてきたもの、また自分たちが自信のあるものに絞るとい

【大阪】世界中がSDGsの達成に向けて取り組んでいる。剣菱酒造はリタナールびんである一升びんの構成比が全国で最も高く「酒類食品統計月報」調べ、新たに開始した藁縄の生産事業では孤樽に使用するプラスチックを極限まで削減。また酒造りのための木製道具の技術の継承や、原料米づくりにも取り組む。
500年を超える歴史のなかで不変の酒を造り続ける「剣菱」のSDGsについて、白樫政孝社長に聞いた。

変わらぬ酒を造る「剣菱」のサステイナブル

ただ、家訓だけで味を変えないのではなく、それが社会に必要な商品であると思っている。時代に合わせ新しい日本酒が次々出てきて、古典の日本酒がなくなるのは文化的にもどうか。1社くらいは昔からの味を造り続ける必要があるのではないか。
伝統芸能でも、新作と古典、両方あるほうが業界は盛り上がる。途絶えてからの復活は、元と同じではない。100年前の味を再現して、本当に同じかどうか

針は1日に2回合う時間がある。嗜好は移り変わるが、必ずまた戻ってくる時があるという考え方だ。

は当時飲んだ人しか確認できない。つながらないと後世に伝わらない。古典の酒を造り続けるというのが、酒蔵としての立場だ。

主な内容

トップ直撃 白樫社長	12面
1月のみそ出荷量	9面
べんぽーシヨンドし	3面
江リコパランス食堂	7面
トシ「ボテトリストピザ風味」	15面
林原ライフセミナー	6面
伊藤忠商業高校の教育	5面
トイホー1月期決算	13面
フアイ統一取引先コード	12面
ネット管理サービスクラウド	8面
◎原料商品情報	89面

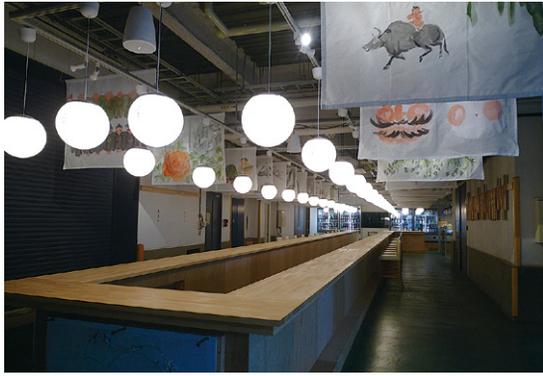
「地酒」との対義に「下り酒」があるが、下り酒は地元ではなく、江戸市場に向けて造られてきた。地酒は子どもころから慣れ親しんだ料理に合わせるの味を絞って入れる。一方、江戸は参勤交代で日本中の人や食材、料理人が集まってくるので、どんな料理と合わせるかで、どんな料理と合わせるかが分かわせられないと、江戸では売れない。地酒と下り酒の大きな違いのひとつだ。

もう一つの理由は、変えないことが理に適っているから。剣菱の酒は味が複雑で、どんな料理がきても平均点以上に合う。

味を変えないことにも関わらず、昔ながらの手作業をしないと剣菱の味が出ない部分があるので、昔の道具を使う。段々道具を作れる職人がいなくなってきたので、自分たちで作ることをはじめ、2017年に道具製造のための木工所を建設した。次は部品に使う竹が手に入らなくなり、昨年末に竹藪を譲り受け、材料となる竹を育てることもやっ

かけて酒がよくなるのだから。味を変えないことにも関わらず、昔ながらの手作業をしないと剣菱の味が出ない部分があるので、昔の道具を使う。段々道具を作れる職人がいなくなってきたので、自分たちで作ることをはじめ、2017年に道具製造のための木工所を建設した。次は部品に使う竹が手に入らなくなり、昨年末に竹藪を譲り受け、材料となる竹を育てることもやっ

一番搾り おいしいとこだけ搾ってる。



本社蔵内に灘五郷の全ての酒が揃う「灘五郷酒所」を開店、お酒は人の輪を広げる

近年は、主業は農業で農閑期に酒造りの出稼ぎに行

酒造に手をかけるので蔵人の数は90名と全国でトップクラス。うち、社員は10名で80名は酒造りを行う半年間の季節雇用だ。

この太さの縄を生産しているのは当社が唯一。社外に



「夏にオススメワイン」では、「グラシアンエメイエ」



「夏にオススメワイン」では、「グラシアンエメイエ」



「夏にオススメワイン」では、「グラシアンエメイエ」

「夏にオススメワイン」では、「グラシアンエメイエ」

「夏にオススメワイン」では、「グラシアンエメイエ」

「夏にオススメワイン」では、「グラシアンエメイエ」

「夏にオススメワイン」では、「グラシアンエメイエ」

「夏にオススメワイン」では、「グラシアンエメイエ」

「今注目の東欧ワイン」では、「ハンガリー」

日酒販、自社輸入ワイン試飲会

定番、夏向け、東欧、高コスパなど

も提供していく。変わらない酒を造り続けること、その味を支える酒造り、必要な道具、藁縄、全てに意味があるからやる価値がある。

けるなか、「時代を超えて変わらない剣菱」の在り方は 家訓の3つ目は、お客様の手が届く範囲の価格にすること。お酒は身分や立場を超えて輪になれる

もの。一部の高所得者しか飲めないのでは本末転倒。清酒があることで人との信頼関係を築きつつかけづくりができる。また、食べ物は何倍にもおいしくなる。こんな楽しいことはない

というのを多くの人に知ってほしい。市場を広げるためにも、清酒の楽しさを伝えていきたい。

—清酒市場が縮小し続

—藁縄の復活

酒樽を縛る藁縄を復活し、製造する事業を昨年開始した。12年に製造機械の故障に伴い藁縄が製造終了となり、ビニール製を使用していた。藁縄に戻したことで、菰樽から出るプラスチックを99%削減できた。

—原点回帰のようだが、時代に合わせた新たな形だ

うまく回していくことが次の目標ではある。

—酒米のサステイナブル

酒造りへ投資する考えから、村米制度で特A地区の山田錦の契約数が最も多い。農家の高齢化と後継者不足があり、06年に自社での米作りを始めた。

—原産地を特A地区の山田錦の契約数が最も多い

農家の高齢化と後継者不足があり、06年に自社での米作りを始めた。

—酒米のサステイナブル

酒造りへ投資する考えから、村米制度で特A地区の山田錦の契約数が最も多い。

(小倉泉 記)