

## トップ直撃インタビュー

## 佐浦

## 佐浦弘一社長



## 「浦霞禅」発売50周年を迎えて

【宮城・塩竈市】佐浦が展開する「純米吟醸 浦霞禅」は同社を代表するロングセラー商品。2023年に発売50周年を迎え、秋口からは周年ロゴを入れた商品の出荷を開始する。

市販用吟醸酒の先駆けとなった「浦霞禅」誕生にまつわる話、今後若い飲み手へ向けた「きょうかい12号酵母」を通じた情報発信、また、来年に控える創業300周年について、佐浦13代目当主の佐浦弘一社長に話を聞いた。（聞き手 柴田明子）

「浦霞禅」が誕生したのは1973年（昭和48年）。

きっかけは、宮城・松島にある瑞巖寺（ずいがんじ）出身の僧侶が佐浦に訪問した際、当時の当主・佐浦茂雄氏との会話にあった。「その頃、フランスで『禅』が流行っており、布教に行く

という僧侶の話を知っているうちに、『禅』をラベルにあしらった日本酒を出すのはどうだろう。『フランスで一緒に売ってほしい』と冗談交じりの会話があったと聞いています」（佐浦社

長）。

その頃の清酒市場はナショナルブランドを筆頭に出荷量はピークの全盛期。「市場が拡大する中で、地方蔵は特長のある商品により、存在感をいかに高めていくかが課題となっていた」という。様々な企画ものにも取り組んだようで、佐浦社長の子供の頃の記憶にも「ブームだったボウリングのピン型をあしらった容器に日本酒を詰めて発売したりもしたが、すぐにブームも去って、在庫となった容器でボウリングをして遊んだ記憶がある」と振り返る。

僧侶との会話から生まれた「禅」をコンセプトとした清酒は、悪くないアイデアだとして、味わ

## 吟醸酒造りのあゆみ・こだわりを発信

も当時の主流とは少し違う角度で、吟醸タイプの市販酒はどうだろうか」との方向で商品化に向けて動き出した。「その頃社務を

たラベルで差別化した商品をつくり上げた。市販酒では吟醸タイプがほとんどなかったということもあり、鑑評会への出品酒ほど吟醸香を出しすぎず、ほどこ良い香りの高品質な市販酒として、斬新でありながらも当時のニーズに合わせた味わいに仕上げたと聞いている。家庭内での保管状況にも留意し冷蔵庫に入る720mlびんを採用したのもポイントだった」（佐浦社長）。

こうして出来上がった吟醸酒タイプ市販酒の先

り、着実にその名を広げていった」という。そして地酒ブームを迎え、さらなる転機が訪れた。1977年（昭和52年）に発売された「ほんもの日本酒選び」（著：稲垣真美）を筆頭に、ガイドブックや専門誌等に「浦霞禅」が取り上げられるようになり、そのことが地元紙でも掲載され一気に需要が拡大、県内外で盛り上がりを見せた。

ていた平野佐五郎氏、平野重一氏は吟醸酒造りに優れており、鑑評会でも良い成績を収め吟醸造りに定評があった。両氏の技術を活かした吟醸タイプで仕上げ、禅画と禅文字を組み合わせた

「加速の流れは続き、『禅』の生産量増加に比例して『浦霞』の名前は全国に広がっていった。平成に入る頃には本蔵のみでは手狭になり、1994年（平成6年）に第二の生産拠点となる矢本蔵（東松島市）を新設。経験者を中心に酒造りを行い、年を追うごとに良い酒ができるようになり、矢本蔵ではポリウムのある銘柄を、本社蔵ではその他の少量多品種を造るようになった」。

の確かな味わいが評判となった裏には、「理想の味わいを追求し、当初は広島酒造好適米『広島八反』を使用していたが、その後『トヨニシキ』に切り替え、今では『山田錦』と『トヨニシキ』を使用している。また、発売当初は『アル添タイプ』の吟醸酒であったが、その後まもなく『純米吟醸酒』に切り替えた。近年では、このコロナ禍中、製造現場にパストライザーを導入したことでタンク貯蔵を瓶貯蔵に切り替え、フレッシュ感のある味わいへブラッシュアップしている」と、絶えず進化を繰り返してきた造りへのこだわりがあった。

「消費者との交流の場などでも、日本酒を飲み始めるきっかけが『浦霞禅』だった」といった話を聞く機会も多く嬉しく思う。進化を続ける『禅』だが、この50周年を機に若い世代にも手を伸ばしてほしい。節目となる今酒造期には発売時の『広島八反』を使用した復刻版（純米吟醸）も発売したいと準備を進めている」と話す。

その間も「浦霞禅」の出荷量は順調に伸びていき、浦霞のフラッグシップ商品として確かな実力を備えた銘柄として現在に至る。そ

50周年を迎えながらも進化を続ける「浦霞禅」だが、



その間も「浦霞禅」の出荷量は順調に伸びていき、浦霞のフラッグシップ商品として確かな実力を備えた銘柄として現在に至る。そ

50周年を迎えながらも進化を続ける「浦霞禅」だが、

これに加えこれからの飲み手に向け、浦霞由来である「きょうかい12号酵母」の発信にも注力するという。

前出の平野佐五郎氏、重一氏が鑑評会で数多くの賞を受賞していく中で、1960〜70年代(昭和40年代)の浦霞の醗から生まれたものの。佐五郎氏の弟子たちの間で「平野酵母」と呼ばれ、これを使ったほとんどの清酒が鑑評会で好成績をあげているということが噂となり、1985年(昭和60年)頃、日本醸造協会からの依頼により「きょうかい12号酵母」として登録された。「令和」を迎え、この酵母を使用した酒造りを復活させたのが「純米吟醸浦霞No.12」だ。宮城県産酒造好適米「蔵の華」を使用し、爽やかな香りと心地良い酸味が特長の、すっきりとしたキレの良い味わいの純米吟醸酒に仕上げたもの。入社して30年以上経つ



が、今一度「きょうかい12号酵母」を使用した製品を通して吟醸酒造りにおける浦霞のあゆみを発信したいと考えている。

蔵を代表する基幹商品としての「浦霞禪」、ボリュウムゾーンである「本仕込浦霞」「純米酒浦霞」に加え、「きょうかい12号酵母」を使用した製品の幹を太くして第3の柱として発信していく」と意気込む。

また、来年は創業300周年を迎えるが、「今も昔も変わらず大切にしていることは『地域密着』であること。土地があつての酒であり、その土地ならではの食文化が必ずある。創業以来地域のこの『食文化』があるからこそ創業以来この地で続けることができた」という。

同社が位置する塩竈市に海の幸は欠かせない。「本仕込浦霞」や「からくち浦霞」は鮎、「浦霞禪」は

旨味のある白身魚「純米吟醸浦霞No.12」は魚料理に柑橘系を絞って爽やかな味わいにしたものととの組み合わせもおすすすめ。秋から冬にかけて楽しむブランドマグロ「三陸塩竈ひがし」との相性も抜群で、一

## 日水物流

# 「南港物流センター」24年1月開業

ニッスイのグループ企業で冷蔵倉庫などを営む日水物流は、大阪港湾地区の庫腹拡大のため、南港物流センターを2024年1月に営業冷蔵倉庫として開業予定。同センターは、商船三井大阪南港物流センターの冷蔵倉庫棟を賃借するもの。

近年の阪神港周辺での貨物の増加により、大阪港湾地区冷蔵倉庫の保管スペースは逼迫する状況となっており、同地区での

冷蔵倉庫の需要はさらに高まると見込まれる。

このたび開業する南港物流センターは国際・国内物流拠点である大阪南港地区エリアであり、大阪南港コンテナターミナル後背地という好立地を活かして、輸入貨物を中心とする保管型冷蔵倉庫として運営する。車で15分の距離にある日水物流大阪舞洲物流センターをはじめとする同社既存の関西エリアの拠点を連携することにより事業基盤の安定化を図り、国内低温物流を強化する。

なお、2023年度中に自然冷媒を使用した冷却設備の更新を計画しており、照明のLED化・トラックパールの密閉化工事もある。

その第一段階である中期経営計画「Good Foods Recipe 1」(2023〜24年度)では、物流2024年問題の解決に向けて、グループ企業との協働により、物流体制と機能を見直してより効率的かつ最適な物流体制の再構築を進めている。これを通じて、物流事業の従事者の働き方改革の実現、環境対応などの社会課題の解決に取り組んでいる。

### 〈設備概要〉

- 名称：日水物流株式会社南港物流センター
- 所在地：大阪府大阪市住之江区南港東7-1-2
- 主要業務：輸入貨物の保管・入出庫
- 構造：鉄筋コンクリート造5階建、耐震構造
- 延床面積：約1万2176㎡
- 設備能力：1万5985設備トン(C級1373設備トン、F級1万4612設備トン)
- トラックバス：11バス。

(M)



## 阪神港湾地区の保管機能を拡大

大阪南港物流センターは、同地区での冷蔵倉庫の需要はさらに高まると見込まれる。

このたび開業する南港物流センターは国際・国内物流拠点である大阪南港地区エリアであり、大阪南港コンテナターミナル後背地という好立地を活かして、輸入貨物を中心とする保管型冷蔵倉庫として運営する。車で15分の距離にある日水物流大阪舞洲物流センターをはじめとする同社既存の関西エリアの拠点を連携することにより事業基盤の安定化を図り、国内低温物流を強化する。

なお、2023年度中に自然冷媒を使用した冷却設備の更新を計画しており、照明のLED化・トラックパールの密閉化工事もある。