

菊水酒造、伝統と革新の「KIKUSUI蔵GARDEN」

「美味しい」の先にある楽しさ



建設を進めているKIKUSUI蔵GARDENも新事務所棟

菊水酒造は2012年から、「KIKUSUI Renewal Plan (KRP)」を進めている。5代目の高澤大介社長が推進する取り組みで、次世代に繋ぐ「持続する蔵」をコンセプトに、菊水酒造のブランドデザインを刷新するプロジェクトだ。

KRPではこれまでに、仕込み蔵、貯蔵棟、製品棟と福利厚生施設を建築し、一連の施設は北越後の景観に配慮した「テロワールの建築」として評価され、「北陸建築文化賞」(主催「日本建築学会北陸支部」)を受賞している。

現在は25年4月開業に向け、新たな施設「KIKUSUI蔵GARDEN」と新事務所棟の建設に着手。5月5日に本社で実施した上棟式には近隣から500名の地元住民が足を運び、大盛況となった。新施設で目指すものについて、高澤社長に語ってもらった。

—新施設の上棟式の様子

は
ごく近所の方々をお招きして行う予定だったが、予想を大きく超えて広域からたくさんの方がお越しになり、最終的に500名もの来場となった。4000個の餅まきを行うなど大盛況だった。

上棟式は04年に日本酒文化研究所を建設したときにも行った。私たちは日本酒の蔵元であり、日本の文化を担っているという自負もある。自分たちにこうしたことを行う

機会が来たならば、しっかりと做すべきだろう。

建設を進めているKIKUSUI蔵G

ARDENも新事務所棟

も、すべて日本の伝統技術を使用した木造だ。抱き合わせ柱は鉄筋よりも強度が優れているという。「日本の建築文化のためにも後世に残る立派なものを作ろう!」と大工とも意気投合している。

KIKUSUI蔵GARDENでは、一部本家にあつた醤油蔵の木材を使用している。1907年に建築された蔵から柱、梁を移設した。大工に尋ねると、120年近く経った木でも十分に使えるそうだ。新材と役割分担させて、先祖が残してくれたものを活用した。大工は「この仕事はやり甲斐がある、面白い!」と燃えてくれている。そういう心意気が大事ではないか。

—今回の建て替えに着手した背景は

社屋も生産施設も老朽化が進み、耐震性に加えて、レイ

(取材・小倉泉弥)



KIKUSUI蔵GARDEN (外観イメージ)

アウトや導線などの問題もあった。特に社屋は1966〜67年の羽越水害を受けて現在地に移転し、69年に建てたもので、建設から50年以上が経っている。

KRP開始は東日本大震災もきっかけとなった。近くにある日本一低い山脈で知られる櫛形山脈は活断層があるの

で、とりわけ耐震性には留意している。貯蔵棟、仕込みを行う「二王子蔵(にのうじぐら)」、ボトリングの製品棟、倉庫をリノベーションした福利厚生施設「踊り」などを一気に刷新。19年には事務所の会議室をリノベーションした売店もオープンした。

大事なことは、在り続けることだ。伝統文化を重んじながらも、「持続する蔵」として次世代型の施設や設備が必要となった。

—KIKUSUI蔵GARDENについて

今の時代、良い酒を造っただけでは買ってもらえない。「このように楽しんでほしい」という提案を持たなければならぬ。コトづくりをして、良い酒と一緒に提案していく必要がある。KIKUSUI蔵GARDENは、そうした考えを具現化するものだ。

私たちは「発酵エンターテインメント」を目指したい。酒の発酵に関するモノとコトの提供を通じて、お客様に新しい発見をしていただくのが狙いだ。

日本酒の発酵、ヨーグルトなど食べ物の発酵、化粧品にも活用される発酵など、発酵そのものの面白さ

を身近に感じてもらいたい。そしてそれ以上に、例えば音楽と酒、茶道と酒、書道と酒など、ジャンルの融合を通じて、人と人とが一緒になつて関係性が出来上がっていくことも、発酵であると感じたい。

自分の知らないことを知ったときには、いろいろな感動がある。発酵を通じて感動の世界を、KIKUSUI蔵GARDENで提供していく。

—日本酒や食だけでなく、ジャンルを超えたつながりで起きる感動が、発酵という

発酵学的な「発酵」で片づけては面白くないだろう。「美味しい」はマストだが、私たちはその先を行きたい。和む、寛ぐ、楽しいなどエンターテインメントの領域だ。「菊水があると楽しい、菊水があると「発酵」する」ということを伝えたい。楽しい雰囲気や感動が満ちている空間にしたい。そこで飲む酒は豊かな酒に他ならないだろう。それを実現できる空間を作ってゆきたい。

—多様なイベントを行っていく予定か

詳細は追って発表するが、発酵食品も提供しつつ、発

酵」という世界観を体験できるような、シチュエーションと酒を掛け合わせた企画を考えている。

私たちが好む好まざるに関わらず、近年は酒が「SAKE」になりつつある。酒造りでも若手が台頭しており、既存の枠を取り払った発想で自由に「SAKE」を表現している。常識から解き放たれた商品が生まれてきている。時代の流れなのだろう、私はそれで良いと考えている。大事なことは美味しい酒であること、面白い酒であることだろうと考える。

日本酒が「在り続ける」ために、伝統に軸足を置きつつ、蔵元には変化を拒まない姿勢も必要ではないか。

【KIKUSUI蔵GARDEN】

発酵をテーマに新しいコトを見つけるラボ、欲しいモノを見つけ選ぶショップ、心地の良い場所を見つけ憩うカフェ(24席)、イベントや散策を行うことのできる外のスペースで構成。延べ床面積346.04㎡。木造。