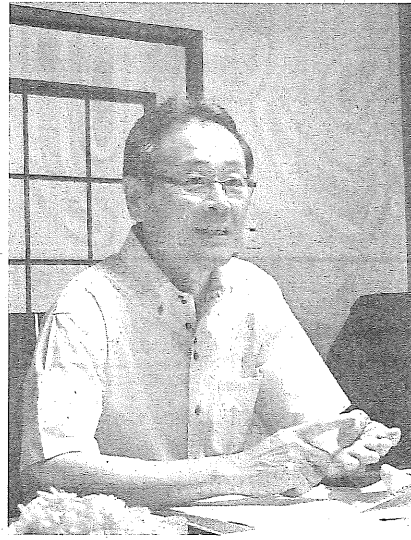


# 但馬を牽引するリーダーに聞く

神戸新聞但馬懇話会

此の友酒造株式会社



代表取締役

木村祥三さん

1958年、朝来市山東町生まれ。東京農業大学醸造科学科を卒業後、81年、前身の株式会社加古屋酒店に入社。88年に社名を「此の友酒造株式会社」に変更。2002年から代表取締役。学生時代、東京の百貨店に並んでいた日本酒の銘柄に注目。めでたい名前が多かったが、一方で、どの酒か分からないことに気付く。地酒として生き残るには地名が重要と考え、看板商品に「但馬」を冠した。それまでの酒銘「此の友」にも愛着があり、社名として残した。

<此の友酒造株式会社>  
創業1690(元禄3)年。屋号は「加古屋」。資本金1千万円。従業員11人(男5人、女6人)。日本酒、焼酎、リキュール酒の製造・販売業。朝来市山東町矢名瀬町508

PR

「積極的に新商品を展開させています。私自身、ものづくりが好きなんです。最近出した商品は「かこや」。香り高く新鮮でフルーティな純米吟醸ですが、外国の方や女性を意識して、デザインはより日本を思わせる平仮名

「積極的に新商品を展開させています。私自身、ものづくりが好きなんです。最近出した商品は「かこや」。香り高く新鮮でフルーティな純米吟醸ですが、外国の方や女性を意識して、デザインはより日本を思わせる平仮名

## ■女性を重視 食に合う酒づくり

女性に手に取ってもらえるには、食べながら飲んでおいしいお酒であることが欠かせません。最近ではコンビニのおにぎりもそうですが、味が濃いですね。今の料理に合う日本酒を造らないと女性には受けません。料理に合った、しっかりとした味を持つ日本酒造りに取り組んでいます。

「非常に厳しい。全国消費量で見るとピーク時には年間176万キロリットルあったのが、いまは55万キロリットル。三分の一です。しかもまだ下がりが続いている。背景に他のアルコール飲料との競合やバブル崩壊などが考えられますが、原因の一つは「日本酒は男性の飲みもの」というイメージが強すぎることに。人口の半分は女性。これまで日本酒に親しんでこなかった女性に、いかに飲んでもらえるか、大事になってきています。

「非常に厳しい。全国消費量で見るとピーク時には年間176万キロリットルあったのが、いまは55万キロリットル。三分の一です。しかもまだ下がりが続いている。背景に他のアルコール飲料との競合やバブル崩壊などが考えられますが、原因の一つは「日本酒は男性の飲みもの」というイメージが強すぎることに。人口の半分は女性。これまで日本酒に親しんでこなかった女性に、いかに飲んでもらえるか、大事になってきています。

「大吟醸「但馬」が、全国新酒鑑評会で2014年から4年連続で金賞を受賞。昨年は大吟醸「極」が世界最大級の日本酒コンペティション吟醸部門1位に輝いた。私一人ではなく杜氏の頑張りです。今まで努力してきたものがここ数年成果を出している。大吟醸ともなれば大手さんなら数本、数十本仕込んだ中から1本を選んで出品することが出来ますが、うちの蔵では1、2本の中から出品酒を選ばなければなりません。土俵の違いがある中で日本一の称号をいただき、すごいことだと思っています。ところで日本酒の現状はどうなんでしょうか?非常に厳しい。全国消費量で見るとピーク時には年間176万キロリットルあったのが、いまは55万キロリットル。三分の一です。しかもまだ下がりが続いている。背景に他のアルコール飲料との競合やバブル崩壊などが考えられますが、原因の一つは「日本酒は男性の飲みもの」というイメージが強すぎることに。人口の半分は女性。これまで日本酒に親しんでこなかった女性に、いかに飲んでもらえるか、大事になってきています。

## 但馬杜氏の伝統の技を未来へつなぐ

神戸新聞但馬懇話会

但馬地域の発展と会員相互の情報交換、交流を目的に、但馬3市2町の企業経営者、行政機関、教育・文化など各界の代表者らでつくる会員の第一線で活躍する講師を迎え、国内外の情報を提供する。年会費3万円。事務局/神戸新聞但馬総局 0796・22・3121

※このコーナーは随時掲載します。

「最後に課題と抱負を百人いれば百人が美味しい、と言ってくれる酒を造りたい。商品がブランドとして認知されるかどうか重要ですが、それには美味しいものを造るしかない。難しいことですが、それがブランド化への一番の近道。やりがいがあります。

「最後に課題と抱負を百人いれば百人が美味しい、と言ってくれる酒を造りたい。商品がブランドとして認知されるかどうか重要ですが、それには美味しいものを造るしかない。難しいことですが、それがブランド化への一番の近道。やりがいがあります。

## ■年間醸造へ転換 美味いがブランドに

「社の方針、理念などをお聞かせください。但馬杜氏の伝統の技を継承し、未来へつなげていくのが私たちの務め。いまの蔵人のトップである杜氏は養父市から通っています。昔は1年のうち冬だけお酒を造る「一季醸造」でしたが、「年間醸造」(四季醸造)に転換しました。タンクの温度を低く保ち、夏場も仕込んでいます。年間を通してフレッシュなお酒を提供していきます。



此の友酒造株式会社 兵庫県朝来市山東町矢名瀬町508

# 但馬を牽引するリーダーに聞く

神戸新聞但馬懇話会