

20210303_農業ビジネス研究会_議事録

日 時：2021年3月3日（水）19:00-20:30

場 所：Zoom

テーマ：オンラインきき酒会

／第5回「地元の米農家とともに地域の活性化に貢献する酒蔵 ～山猿の飲み比べ～」

ゲスト：永山純一郎さん（永山酒造合名会社 代表）

参加者：18人

（NPO 法人理事長、財務コンサルタント、ビジネス研修講師、会社経営、農家、
会社員、大学教員、大学生、公務員、税理士、行政書士、司法書士など）

目次：

1. 昭和時代の山口県の酒蔵
2. バブル前夜の東京での経験
3. 純米酒へ舵を切る。お米がポイント
4. 農家とともにお酒造り

発表：

1. 山口県の昭和時代の酒蔵

「農業と共に生きる」をドメインにしています。山猿を地域の人たちの自慢の種になるようにしたいです。山口県は地元の酒が一番売れない県でした。昭和時代、灘や伏見の大手が下請け蔵の募集をしたところ、県内 230 社のうちの 70%が下請けになりました。山口県民に東京・大阪志向が強いことも影響しています。一時、県内は灘や伏見の銘柄ばかりになってしまいました。10 代のころは「そんなもん」と思っていました。父は、酒蔵はつぶれても良いと思っていました。

2. 東京での経験／バブル前夜

東京農業大学に入学し、上京しました。親戚が経営している銀座のお店によく行きました。そこへ納入していた酒屋の大将が永山酒造の男山を仕入れてくれました。そこから男山の販路が広がりました。そのころ、地酒ブームが到来していました。大手の 1 級酒よりも地酒の 2 級酒ほうが美味しいという嗜好になっていました。お客様にとって男山は「どこかで聞いたことがある」という名前です。男山は男山八幡宮から付いた名前です。江戸時代、美酒として有名でした。しかし、明治時代に入り、男山を造っていた酒蔵は潰れてしまいました。永山酒造ではその名前を買いました。男山のブランドは北海道や東北にも多いです。

バブル時代前夜、学生だったのでみなさんが大切にしてくれました。純米酒の定義を教えてくださいました。それまでは、お酒は米で造るので同じだと思っていました。そのころは、端麗辛口ブームでした。東京農業大学の収穫祭実行委員をしていた時、全国の東京農業大学卒業生の酒蔵からお酒が届き、山積みになっていました。先輩が越乃寒梅持ってきました。水みたいにすうすう飲んで画期的だと思いました。しかし、しばらくすると段々物足りなさを感じました。

3. 純米酒へ舵を切る。お米がポイント

純米酒の時代が来ると感じ、父親に純米酒を造ってくれと言いました。それから、永山酒造は純米酒を造り始めました。山口県内では初めてです。しかし、40 年前の山口県では純米酒を飲む文化が無く全量を首都圏で販売。男山のブランドにて、販路も広がり、会社は大きくなっ

ていたのです。

その時、沢山の山口県のブランドが酒屋に並ぶ夢を持ちました。ふと気づきましたが、40年前は山口県内に130蔵あったのがわずか数年で20蔵に減ってしまいました。あつという間です。新潟県のすごいお酒たちを思い出しました。米所がうりの新潟県産酒であったはずが、大吟醸などのほとんどが兵庫県産の山田錦を使用して造られていた。それは、新潟県では山田錦が作れないからでした。それならば、山口県は兵庫県から最初に山田錦の種もみを譲り受けられていて栽培実績もある。良いお酒ポイントは、人、水、米であるならば。県をあげて山田錦の質を向上させ全国の酒どころとして仲間入りが可能だと考えた。

永山酒造には人も、水もあります。良い米を切り口にできるのではないかと。地酒米使用なら地酒として新潟県のお酒に勝てるかもと考えました。酒米の契約農家の発掘と育成を始めました。国税庁の山田錦の大家長谷正治先生を招き、勉強会も開きました。

永山酒造は、まずは、伊藤さんという米農家さんが酒米造りにチャレンジしてくれました。伊藤さんは自分の作ったお米が農協の倉庫に残っているのに我慢ならなかったそうです。勉強会を続けて、収量制限がポイントであることに気付きました。

そのお米を使っているのが、本日飲んでいただいている「花より山猿」です。永山酒造では従来の販売ブランドを「男山」とし、酒米にこだわるブランドを「山猿」としていました。花より山猿は冷やしても温めても美味しいです。ちなみに、本日の特別純米酒の酒米は「穀良都」です。また、「うちで山猿」は福島県産の五百万石を使っています。この酒米は銀座ミツバチプロジェクトの福島支援プロジェクトを連携しています。

4. 農家と共にお酒造り

その後、山口県の酒蔵が伸びてきました。獺祭や東洋美人なども山口の地酒です。永山酒造ではワインの生産もしています。とはいえ、売れるようになったのは、この4、5年です。農業はほとんど草刈りです。たいへんです。東京農業大学出身ということで、農家が近付いてくれます。農家とお互いに苦労しながら、酒造りをしています。

以上