

## 見学調査報告書

---

ゼミ名 : 木立 真直ゼミ  
調査日 : 2019年8月5日(月)13:30~14:30  
調査先 : 津南醸造株式会社  
対応者 : 杜氏 滝沢 昌哉 様  
授業科目名 : 演習 I・III  
参加学生数 : 学生 30名 院生 2名 教員 1名 計 33名

### 調査の趣旨及び目的

国内には 1,000 近くの酒造があり、そのうち新潟には 100 ほどの酒造がある。そうした中、津南醸造は日本酒造りにおいてどのようにブランド力の向上を図っているのかを学ぶ。

### 調査工程

滝沢杜氏のご案内のもと、酒蔵を見学しながら日本酒造りの工程や会社設立や戦略についてのお話を伺った。見学後には津南醸造株式会社が製造している霧の塔の吟醸酒、雪美人特別純米酒の 3 種類の試飲をさせて頂き飲み比べをした。

### 調査内容

初めに日本酒の製造工程についてお話を伺った。日本酒の原料である米を精米する工程からはじまり、洗米・浸漬・蒸米を行った後、麴作りへと移る。津南醸造株式会社では原料米に地元農家で栽培された酒米「五百万石」を使用することにこだわっており、生産者の顔の見える米で仕込みを行っている。日本酒製造工程は、麴造り・酒母造り・もろみ造り・貯蔵の工程を経て、瓶詰めされて出荷される。麴造りとは蒸したお米を日本酒の元となる麴にする工程であり、酒母造りとはアルコール発酵を促す酵母を大量にさせる工程である。また、もろみとは酒母、麴、蒸米、水を加えた状態であり、発酵に 4~5 週間かけている。これは口当たりの良い日本酒にするためであり、通常よりも 1~2 週間長く、加えてより低温で発酵させている。仕込み水は山々に降り積もった雪が水源であり、超軟水の粒子が細かくまろやかな水を使用している。その後、濾過で不純物を取り除き貯蔵庫でできた酒を熟成させ、まろやかにする。津南醸造株式会社では、最長 5 年最短 3 カ月間、12 度~13 度の温度で保たれた貯蔵庫で保管し、十分にまろやかにした上で瓶詰めを行っている。

次に、会社設立の経過は次の通りである。津南醸造株式会社は、地元農家を守るために八海醸造株式会社様の協力や津南町からの補助金を受けて、1996 年に酒米農家、町、JA が中心になって設立された会社である。その後、上記のようなこだわりと丁寧な手法で熟成された製品は、全国新酒鑑評会金賞をはじめ多くの賞を受賞している。

質疑応答で、新潟にはいくつの酒蔵があるのか伺った。新潟には約 90 の酒造があり酒蔵数では全国 1 位、製造量は全国 3 位、1 人当たりの年間消費量は全国 1 位である。近年では海外への輸出も行っており主に台湾、シンガポール、韓国などアジア圏へ出荷している。しかし、海外需要はまだ少なく、とくに販路開拓が進んでいない等の理由から、輸出割合は数パーセントと極めて少なく、国内出荷が中心である。また、日本酒造りを行う冬

の労働力の確保については、地元農家の方や、JA の協力により確保している。こうした点で、津南醸造株式会社は、地域の主体との協力により事業活動を行っており、まさに地域に根差した会社であるということができる。

今後の課題としては、やや増えすぎたブランド数をどう絞り込み、ブランド確立のためのマーケティングを展開していくのかの戦略を検討中であるという。

最後に、津南醸造株式会社で製造している 3 種類の日本酒を試飲させていただいた。

「霧の塔・吟醸酒」はさわやかな吟醸香と適度な酸味がありすっきりとしたのどごしである。これに対し、「霧の塔・原酒」はアルコール度数も高く、濃厚な味わいと飲み飽きしないコクのある旨味を感じた。また、「雪美人・特別純米酒」はさわやかな香りであっさりとした口当たりをしており飲みやすさを感じた。

## 感想

今回、津南醸造株式会社を訪問させていただき、酒造見学とご説明を通して日本酒の製造工程や販売戦略について、貴重な勉強をさせていただくことができた。海外輸出も行っているが、海外展開には必ずしも重点を置いておらず、地元で生産された米を利用し地元で消費されるという地元に着した戦略を重視している点がとても印象的であった。企業規模や売上を拡大することよりも、地域経済への貢献をより重視するスタンスということができる。

今回は夏季の訪問であり、実際に作業をされている様子を見学することができなかった。ぜひ、また機会をつくり訪問させていただき、その後の展開について勉強させていただければと思う。

## おわりに

今回、貴重なお時間を割いて我々の訪問を受け入れてくださった滝沢杜氏、津南醸造株式会社の皆様に心より感謝申し上げます。この経験を今後ゼミ活動に大いに生かしていく所存です。誠にありがとうございました。



■ 酒造の視察と製造工程のご説明



■ 商品特性のご説明と試飲の様子

(文責：細川美緒、向島彩夏、長坂郁也、上垣亮太、西内悠太)