

近藤酒造

# 四国ディスカバリー

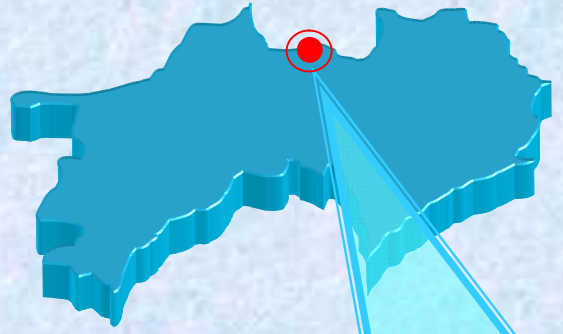
～愛媛県新居浜市の酒蔵で地方創生を熱く語っていただきました～

## 近藤酒造株式会社の紹介

別子銅山から成り立った四国屈指の工業都市というイメージの強い新居浜市ですが、愛媛県では唯一となる平成の名水百選に選ばれた「つづら淵」が所在しており、綺麗で豊富な水を生かして近藤酒造は酒造りをしています。

1878年に創業した後、平成に入ってから8年間の休蔵期間がありましたが、見事に蔵を復活させた人物が今回の対談者である近藤嘉郎さんです。

近藤酒造では地元の米を利用して、「妥協しない製品造り」をモットーとしており、代表ブランドとしては、「はなひめ華姫桜」があります。



|        |                     |
|--------|---------------------|
| 名称     | 近藤酒造株式会社            |
| 所在地    | 愛媛県新居浜市新須賀町 1-11-46 |
| 設立     | 1878年（明治11年）        |
| 代表者    | 近藤 嘉郎（代表取締役・杜氏）     |
| 従業員    | 12名                 |
| 資本金    | 10百万円               |
| 酒蔵見学可能 | （有料・要予約）            |

こんどうよしろう

## 近藤嘉郎さんの紹介



愛媛県新居浜市出身

家業を継ぐべく大学で醸造学を学び、ビールメーカーや醸造試験場で研究をした後に故郷へ戻り、自身が知らない間に休蔵となっていた実家の酒造りを復活させるべく、周囲の反対を押し切って自らが杜氏となり、自社製造を復活させました。

忙しい酒造りの傍ら、愛媛県酒造協同組合では副理事を務め、愛媛県の酒蔵をサポートするだけでなく、日本酒の普及活動を行っています。

## 杜氏を始めた頃の話をお聞かせください

私が知らない間に実家が休蔵となっていたことには本当に驚きました。

当時は日本酒の消費が低迷しており、先代である父は製造業ではなく、卸売業への専念を決めていたのです。

私は幼い頃から実家の酒蔵を隠れ家にして遊び、仕事合間の杜氏達から可愛がってもらっていたので、将来自分も酒造りに携わりたいと思っていました。

そのような経緯もあったので、「**造り酒屋の跡取りが酒造りを復活させる**」というドラマのようなストーリーを思い描くようになりました。

正月早々に先代の父に相談したものの、全く取り合ってもらえず、従業員からも猛反発を受けました。当時は卸売業で経営が成り立っており、酒造りを復活させたいという私の気持ちは道楽だと非難されました。

賛同者がほとんど出ないとまでは思ってもいませんでしたが、「**1人でもやってやる!**」と見切り発車のような形で自らが杜氏となり、酒造りをスタートさせました。

朝4時30分から9時30分までは酒造り、9時30分から17時30分まではトラックに乗って家業の卸売業をこなし、17時30分からは再び酒造りに携わるという生活を送りました。

テレビ、ラジオを封印し、携帯電話は発信のみで受信しない、とにかく酒造りに没頭しました。最初に完成したお酒には格別の思い入れがあり、誰にも売りたくなかったですね。

1人での酒造りはとにかく大変でしたが、その時に支えてくれた家族、友人、師匠と仰ぐ先輩杜氏に対しては、今も感謝の気持ちで一杯です。



【卸売業も営む近藤酒造の流通倉庫には大量多種のお酒が！！】

## 地方創生への思いを語ってください①

新居浜市をはじめ、愛媛県東予地区では酒造好適米である「<sup>まつやま み い</sup>松山三井」の作付が盛んであり、代表ブランドである「<sup>はなひめさくら</sup>華姫桜」の純米酒を仕込む際には市内契約農家の<sup>ごうだ</sup>合田さんから仕入れたお米を使用しています。

合田さんからは「新居浜市で唯一酒造りを行っている近藤酒造を応援したい」と、私が駆け出しの頃からサポートいただいております。やはり、**作り手の見えるお米で仕込む時は気合いが入ります。**

かつては新居浜市に6つの酒蔵がありましたが、現在は当蔵だけとなっています。

合田さんのためにも、地元を元気にするためにも、**新居浜市の酒蔵を絶やさぬよう、近藤酒造は引き続き良い酒造りに励んでいきたい**と思います。

美味しいお米が実ると、合田さんの水田には「近藤酒造の地酒米」という立て看板が現れます！！



## 地方創生への思いを語ってください②

地域活性化に貢献しようと、近藤酒造では**酒蔵見学**を開催しています。

小中学校、高校の社会科見学や、観光ツアーとしても選定されており、**新居浜市に人を呼ぶとともに、酒造りの魅力を伝えたい**と思っています。

事前予約で有料とはなりますが、職人自らが酒造りについて詳しく説明いたします。

試飲はもちろん、アルコールが飲めない方にもお召しいただける甘酒等のお土産を用意しておりますので、幅広い世代の方々にお越しいただきたいです。

近藤さんと合田さんの思いが詰まった「華姫桜・純米酒」です。



## 女性活躍社会について

酒造りは重労働です。重たいものを運んだり、繁忙期には蔵に寝泊りしなければならず、体力的には非常にきつい仕事だと思います。

しかし、全国的には女性杜氏が増えております。個人的には「**女性の方が、味の物差しがしっかりしている**」と思っています。特定のお酒に固執せず、色々な種類のお酒を飲んだうえで「美味しい・美味しくない」を判断する事が得意なように感じます。

また、「**女性には雰囲気を変える力がある**」と思います。女性がお酒を飲んでいるのを見ると、男性もつられて飲んでしまいますよね（笑）。

最近では試飲会に女性が来られることが多くなり、この10年で試飲会の雰囲気が大きく変わりました。

幸い、私には強力な味方が2人もいます。妻がワインソムリエ、義妹が野菜ソムリエの資格を所有しており、**女性目線での商品開発**をすることができ、非常に感謝しております。

甘酒や、果実リキュール（みかん、南高梅、小夏、ゆず）など、**日本酒以外にも商品開発できたのは彼女達のおかげ**です。

特に甘酒は、女性芸能人の口コミによるブームもあって、非常に売れています。



### <取材後記>

今回は、近藤嘉郎さんから地方創生に関する熱い思いを聞かせていただきました。  
逆境や困難に負けず、ひたすら自分の目標に向かって努力されている姿が印象的で、エネルギーが伝わってきました。

東洋のマチュピチュこと「マイントピア別子」への観光も兼ねて、新居浜市の近藤酒造へ訪れてみませんか！

造り手の顔を見ると、お酒の味わいが変わりますよ！

車のドライバーは日本酒を飲む事はできませんが、近藤酒造特製の甘酒であればノンアルコールです。

「飲む点滴」といわれ昨今ブームの甘酒、酒蔵が本気で造った甘酒は如何でしょう☆  
美容だけでなく、二日酔いにも最適ですよ！

(梅田 陽佑、脇田 いずみ、高橋 裕貴、松田 行生)

掲載している情報は、平成 30 年 6 月時点のものです。  
掲載している写真は、同社よりご提供いただきました。

