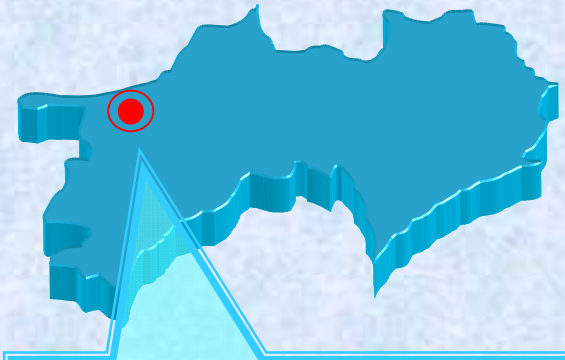
四国ディスカバリー

～愛媛県内子町の酒蔵で地方創生を熱く語っていただきました～

◆ 酒六酒造株式会社の紹介

「白壁と木蝋の町並み」が愛媛県屈指の観光地である内子町の中心部に位置しており、澄んだ空気と小田深山渓谷からの豊かな水の恵みを活かした酒造りをしています。
内子町では古くから小規模ながらも酒造りが盛んで 1920 年（大正 9 年）に地元 8 名の酒造家が集まり喜多酒造の名で「京ひな」を醸造。1941 年（昭和 16 年）に引き継いだ酒井繁一郎が、紡績業を興した父の酒井六十郎にあやかり「酒六酒造」と社名を改め、今日に至ります。
商標「京ひな」は、京都の名僧がお酒を飲み、賞賛した日が「ひな祭り」であったことに由来しているそうです。



名　称　酒六酒造（さかろくしゅぞう）株式会社
所在地　愛媛県喜多郡内子町内子 3279-1
設　立　１９２０年（大正９年）
代表者　武知　直之
従業員　１０名（季節雇用を含む）
資本金　１０百万円
HP http://www.sakaroku-syuzo.co.jp/

♦ 武知夫妻の紹介

武知直之　代表取締役

愛媛県松山市出身

ソニー株式会社で情報システム部に在籍し、製造改革、物流改革プロジェクト等を担当していました。同社に 21 年務めた後、急逝した義父の跡を継ぐ形で酒造りに携わるようになったとのことです。

「当たり前のことを当たり前にやり続ける」経験が酒造りにも通じるとのことです。

武知美佳　専務取締役

愛媛県八幡浜市出身

酒六酒造のオーナー家に生まれ、東京の「銀座 和光」で勤めている時、直之さんと出会ったそうです。美佳さんの**「顧客を大切にする」**経験は、特約販売店様との信頼関係を築くうえで欠かせないと、直之さんから感謝されていました。

酒六酒造株式会社
武知　直之　代表取締役
美佳　専務取締役

酒造り当初の苦労を教えてください

2010 年(平成 22 年)に元社長であった義父の酒井冨士夫が急逝し酒蔵の経営は悪化。蔵を継ぐことは想定外かつ、酒造りも未知の世界でしたが、蔵を残してほしいという義母の強い想いと周りの方々の応援に後押しされて決心した次第です。

何も知らない中で模索した経営資源の最適活用が良い結果を生んだ面もありますが、やはり地元の方々からの**「町に酒蔵がなくなると寂しい。一度やめたら再建は難しい」**との応援や特約店のご主人様にも支えて頂いたことが一番の励みでした。なんとか現在も酒造りを続けることができており、お客様を含めお力添えを頂いた皆様には感謝の気持ちでいっぱいです。

酒造りの理念を教えてください

義父の**「高品質に過剰なし」**という理念を継承しています。当時は珍しかった吟醸造りに力を入れ、量ではなく質の追求を大切にしていました。茶色瓶が主流であった時代に色鮮やかな瓶を取り入れるなど「女性に飲んで欲しい」との想いも強かったようです。

また、三姉妹の父親だったからか**出来上がったお酒を娘に例えるほど大切に取り扱ってくれる特約店との付き合いを重視**したそうです。

結局、義父とは酒造りについて深く語り合う機会を持てないままでしたが、酒造りに没頭していると、その想いが伝わることもあり不思議な経験でした。

私としてはお酒は嬉しさを倍増させたり哀しみを癒してくれますので、**「人生の喜怒哀楽に寄り添う」ことができ「頑張っている誰かの人生の追い風になる」ような酒が一造りでも出来れば酒職人として望外の喜び**になると考えています。

※義父の冨士夫氏は東宝ニューフェイスで児玉清さんと同期であったそうで、感性豊かな方だったそうです。「良いものを造って大切に売る」というトレンドを考えると、時代がようやく先代に追いついたとも言えますね。

剣にちなんだ名前の銘柄が多いのはキレのある酒質の表現と、酒造りは刀鍛冶のストイックさに通じるものがあるとの想いによるものだそうです！

地方創生への思いを語ってください

「酒造りは地方創生の華・人類最古の米の六次化産業のひとつ」ではないでしょうか。

一部の高価格商品を除いて、地元産の原料にこだわっています。私は**「地酒」**である事を強く意識しており、**「米・水・空気・造り手の違いが酒に個性を与えるため、それぞれの地域で異なる酒質に自然となってしまう」**ことが地酒の強みだと思っています。

また、当社の販売は町外が８割を超えていますので、地元の原材料と労働力を使って造られた地酒は、地方経済にとっては外貨を稼ぐ輸出産業に似た存在であるとも言えます。

インバウンドで高まった日本酒人気を考えると、海外にも目を向ける必要があり、JETRO(日本貿易振興機構)の勉強会などにも積極的に参加し、台湾への直接輸出も実現させました。

地元雇用にもこだわっており、全員が内子町および近隣の方々です。正社員は男性３名、パート職員は女性４名、男性１名でパート職員の正社員化も視野に入れています。酒蔵の商いは長年の経験が必要となるため、正社員化のメリットも大きいと期待しています。

女性活躍社会への思いを語ってください

「酒造りは女性活躍に最適な場になりうる」と感じています。

酒は酵母などの菌類が２４時間絶え間なく醗酵してできるものなので、**生まれたての赤ちゃんの面倒を看るお母さんに似たものがあり、男性よりも女性のほうが向いている**と感じることがあります。力仕事は機械や男性がサポートすればいいので**「女性活躍のポテンシャルを秘めた最先端の職場」**かもしれません。実際、最近では全国各地で女性杜氏や女性蔵人が誕生しています。

正直なところ酒造りの仕事は寒い冬の未明から作業が始まる厳しい職場で、従来より減ったとは言え、力仕事や夜間作業も未だに多い面はありますが、**「人は皆、完璧ではなく得手不得手がありますので、同一労働を求めるのではなく、得意な分野で補完しあえばいい」**とも考えています。

内子町のような田舎では**「ママさんパワーの活用」**も重要となります。結婚を機に仕事を辞めたママさんの中には、とても優秀な方が潜在しています。育児環境に合わせた極力柔軟な勤務シフトを提案することで、フルタイムで働けないママさんにも働いて頂いています。

ママさんが多いので、子供が熱を出した場合などの急なシフト調整にも「お互いさま」という思いで助け合ってもらえています。

＜取材後記＞

今回は、武知夫妻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。
酒蔵は、地元の米、水、空気、人と切り離せない存在であり、切り離せないからこそ、地方創生を強く意識している産業だと思いました。
ひたすらに美味しいお酒を追求していくと同時に、経営環境の問題を一つずつ解決していく姿勢は、職人のようでもあり、ビジネスマンのようでもあり、新しい時代を生きる酒蔵を見たような気がします。

酒六酒造の近くには、全国モデル道の駅にも選定されたことのある「道の駅内子フレッシュパークからり」があり、新鮮な農産物のほか、酒六酒造のお酒を購入することもできます。
焼き立てパンやレストランもお勧めです。ぜひ、内子町を訪れた際には立ち寄ってみてください。
目の前を流れる小田川の水を見れば、内子町で美味しい日本酒が産まれることに期待がふくらむハズです！

（渡部 雄誠、田村 公宏、梅田 陽佑、山下 佳志美、武田 和佳奈　）

掲載している情報は、平成 30 年 3 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。