

## 日本伝統のものづくりを

## 突き詰めていきたい

若波酒造は一九二二年創業し、今年で九十七年目になります。今月の夢追い人は、若波酒造合名会社の四代目当主である今村さんにお話を伺いました。

### より身近なものに

日本酒に関して様々なお話を伺うなか、日本酒の出荷量のピークは昭和四十八年だったとお話された今村さん。「この三、四十年のうちに出荷量は三分の一まで減っています。大川もそうですが、人口そのものもどんどん減っていったため、どんどん消費量も減っていますね。昔は日本酒が売れる時代でしたが、今は売れない時代になっていきました。そんななかで、いかにかの価値を出すかとなった

若波酒造 合名会社  
四代目当主 今村 嘉一郎 さん

とき、ものづくりの核となる技術を高めて品質の向上に注力しようと考えました。そこを強くできるよというこのとで蔵の設備を変えたり、製造方法を変えたりなど行っています。またそれに伴って、これまででは販売地域やお客さまに限られていましたが、今は販売地域を東京など全国に、それが輸出も始まりました。徐々にはあるが市場を上げていっているとお話された今村さんですが、広げている中でもやはり限りがあるとのこと。

「日本酒の場合、製造できる量が設備の規模などである程度決まっています。品質も量も、両方を追求めるのは難しいです。今は量をさほど造らずに、若波の酒を好きな方に飲んで頂くという形態に変えてきています。」  
いま若波酒造で製造している日本酒は、細かく分けていくと二〇種類くらいあるそうです。吟醸や純米吟醸の違いなどが、日本酒の難しいところでもありとお話された今村さん。

「今は飲む人自体も減ってきています。私と同世代だったり、もつと若い世代に日本酒を飲んでもらおうとする際に、日本酒の細かな区分や違いが最初の一步としては難しいところだとも感じます。」

細かく分けていくと様々な違いがあるそうですが、「日本酒に馴染みのない方に言葉で説明するのは難しい」とのこと。

「酒造りで使用する米は、お酒を造るのに適した酒造好適米を使用しています。お米も食べる米と同じように米の品種によって味も違います。また米をどれだけ磨くかでも味が違ってきますね。玄米を百とした場合、皆さんが食べ磨いているのは外側を割る合は三割以上磨くのが一般的で、大吟醸になると半分ほどの大きな部分に磨かれます。取り除いた部分は捨てることせずにお煎餅になったりするので無駄になりません。」  
今村さんが家業に携わるようになったから、一新されたものや変えられたことはいくつかあるそうです。



若波酒造直売店







左より、蜻蛉、黒蜻蛉、青蜻蛉、赤蜻蛉

「若い世代のことを意識して、日本の伝統も感じる中で手にとつてもらいやすいモダンな要素も加えたパッケージにしたものもあります。日本酒といえど一升瓶のイメージがありますが、最近は個人で買われるときだと、四合瓶といつてワインボトルくらいサイズのものを買われることが多いです。ワインのようにではないですが、ダイニングテーブルに乗せてもおかしくないと思いますね」

「新しく始められたブランドでは、これまでの日本酒のイメージとは違うところもたくさんあるそうです。『最近の日本酒は、昔の日本酒と比べると果実のような香りがするものが多くなっています。飲み口も爽やかなタイプになるよう意識して造っていますね。他にもスパークリングのような発泡性のあるものや低アルコール度数の日本酒を造りました。日本酒のアルコール度数はだいたい十五、六度くらいあり、ちよつと高めめに造られています。だけれど焼酎のように水割りで飲んだ

りすることはありません。度数の高いものは苦手という方でもチャレンジして頂けるように、度数を落としたものも造っています」

「最初のとつかかりとして造ったのは、あまおうのりキュールでした。福岡の名産品でもありますから。九州にはいいものがたくさんあるのので、九州の酒蔵としてもそういった部分を打ち出せる製品が良かったと思います」

### 酒造りの醍醐味

「米麹や酵母など微生物相手なので思ったとおりにできないこともあります。天候にも左右されますね。極端な話、米が原料になるので夏が暑い年と夏が涼しい年があると、使用する米の硬さが変わって

きますね。今の時期（※5月上旬）は酒造りが一段落してここから次の秋までは日本酒は造りません。もちろんポトルに詰めたりという作業はありますが、基本的には雑菌などが少なく、低温発酵に合った寒い時期に製造するのが日本酒ですね。夏場も冬場も温度や湿度が非常に気になります。人間もエアコンなしには夏も冬も過ごしづらいように、微生物もある程度我々がコントロールしてあげて、いかに酵母や麹の特性を引き出せるかが重要ですね。実際にお酒を造つてくれるのは微生物で生き物を相手にしていますし、米は米で農作物なので、年によって出来かたも違います。米を原料に酒が造られるよう、しつかり管理、サポートしていくのが我々の仕事ですね」

### 伝統を継承していく

「会社としての目標は、まずもって品質第一ですね。もつともっと高いレベルで製造できるように、年々お酒がおいし

くなるように頑張っています。そういつたお酒を造るためにも技術力がすごく大事です。酒蔵にとつてそこは大事な資産だと思っています。そういった技術などを含めた酒蔵としてのベースを大事にしたいとも思っています。次の代になつたら、また一から始めるわけではありません。日本伝統のものと捉えて日本酒づくりに行っています。その有難みとそれを継承していく義務、使命が会社にも私個人にもあると思っています」

「やっぱりお客様に飲んでもらって美味いと言ってもらえるものを造つていかなくてはいいけないですね。ものづくりの部分突き詰めていくのは会社としての目標でもあり、夢でもあります。経営者としては、従業員の方々が長く勤められるような、しつかりとした経営をして行きたいですね。これから私が三〇年、四〇年と経営者としてやっていく中で目標もあります。百年先のことはわかりませんが、これから百年後も大川で酒造りをしていきたいと思つています。それから、大川の地で約百年酒造りをさせてもらっています。遠回りしながらでも、最終的には大川のたためになるようなことをしたいですね。そして大川の方がうちのお酒を誇らしいと思つてもらえるのと嬉しいですね。『大川には家具もあるんだ』と波つてもお酒があるんだ』と言つても何十年かかるかわかりませんが、そういう風になるようにしていきたいですね」