

## 探訪 チャレンジ企業 65

地域とともに成長する理想を胸に  
特産品開発に取り組む酒蔵  
株式会社宮本酒造店：能美市

創業百三十年を越える伝統ある酒蔵、株式会社宮本酒造店（能美市）が取り組む地元特産品を使った芋焼酎分野への進出という新たな挑戦を紹介します。

### 一 地元と手造りにこだわった酒造り

当社は、明治九年の創業以来、加賀平野で育った米と白山水系の水を使い、伝統的技法による手造りにこだわった日本酒造りを一貫して続けてきた。現在、社員三人の小規模な酒蔵である。「当蔵が地域に求められる存在であるよう、地域の特徴を生かした酒造りを続けていきたい」と話す当社の社長で五代目蔵元

である宮本周司氏は、数年前から杜氏の内製化を進め、現在では蔵元と社員の二人による製主体制を確立し、自ら酒造りの技術継承と品質の安定・向上に努めるなど、その酒造りに対しては妥協を許さない姿勢を貫いている。



五代目蔵元で杜氏の宮本社長

### 二 行政合併を機に芋焼酎造りに挑戦

そんな当社が芋焼酎造りに取り組むことになったのは、平成十七年二月に旧根上・寺井・辰口の三町の行政合併により能美市が誕生したのを契機に、地元特産で加賀野菜でもある「加賀丸いも」を活用した能美ブランド創出の機運が高まったことと端を発する特産品開発への参加であった。

当初は、市の地域ブランド戦略会議のメンバーとして参加していたものの、行政合併を前向きな地域づくりに繋げたいとの強い思いから、社内でも議論を重ねた結果、自ら焼酎造りに取り組むことを決意。それから一年四ヶ月

に及ぶ挑戦が始まる。しかも、自社において焼酎造りに必要な研究開発や設備投資の負担、販売面や酒造りへの影響などのリスクも背負う形で進められた。

### 三 県内初の焼酎メーカーの誕生

日本酒と焼酎では製造工程が違ふことから、焼酎造りは正にゼロからのスタートであった。芋の発酵に関しては酒造りで培った技術が一部応用できたものの、原料処理から蒸留などの工程はこれまでの技術や経験が役に立たず、社員を御酒類総合研究所に派遣して技術修得させ、品質面では有識者による試験を重ねるなど試行錯誤を繰り返しながら、高品質な焼酎造りに目処を付けていったのである。



宮本酒造店の外観

そして、日本酒メーカーでは新規取得が極めて困難である芋焼酎製造免許の取得には、市のまちづくり計画にこの特産品開発が位置づけられていたこと、当社の酒造り技術が評価され、特産品に限り特別に付与される制度を利用して、平成十九年八月、石川県内では初となる製造免許が交付され、名実共に芋焼酎メーカーが誕生したのである。

### 四 加賀丸いも焼酎「のみよし」の完成

商品化にあたっては、前述の市の戦略会議において「能美はよし、飲んで善し、呑んでもよし」をキャッチコピーに「のみよし」と命名され、ラベルやパッケージの調達は商工会青年部のネットワークを活かして地元能美市内の業者から調達するなど地域ぐるみで進められ、平成十九年十月、ついに能美ブランド第一号として加賀丸いも焼酎が産声を上げたのである。

現在、各方面から高い評価を得て、販売状況は向上。心配された酒造りへの影響もなく、逆に相乗効果があるという。また、商工会とタイアップした特別セットの販売など地域連携にも積極的である。



仕込みの様子

### 五 更なるステップアップを目指す

石川県の「石川ブランド優秀新商品」認定や「いしかわ産業

化資源活用推進ファンド」採択、国の「地域産業資源活用事業計画」認定といった県や国の公的施策を追い風に、今後は、市場開拓に加え地域の認知度アップも進める。

更に、地域の資源循環や環境保全の仕組みづくりにも積極的で、焼酎造りの過程で出る廃液の液体肥料化に向けた研究開発を進め、近い将来の実現を目指している。

現在、宮本社長は全国商工会青年部連合会会長という要職を務めるなど多忙を極めるが、地域を愛し、地域に愛される酒蔵を目指し、地域とともに成長しようとする若き経営者の活躍から目が離せない。



加賀丸いも焼酎「のみよし」

（お問い合わせ）

株式会社宮本酒造店

〒九二二-1205

石川県能美市宮竹町イ七四

TEL

〇七六一-五一一三三三三

URL: <http://miyakondreamblog.jp/>

（取材：県連合会）

経営支援課 西村 道博

このコーナーでは石川の「チャレンジ企業」を応援しています。取材を希望される方は最寄りの商工会にお尋ねください。