



地元で愛される酒を追求する創業 300 年の酒蔵

油長酒造株式会社 奈良県御所市

油長酒造株式会社は来年、創業 300 年を迎える老舗の酒蔵で、無濾過・無加水、かつ火入れ（加熱処理）を行わない生酒「風の森」を醸造している。搾りたてそのままの状態の商品化するため、開栓時には炭酸ガスが弾け、その後も徐々に変化する味を楽しむことができるのが特長。常に冷蔵保存する必要があり、販路・流通経路が限定された“ニッチな酒”にも関わらず、国内外から注文が寄せられている。

コメは主に奈良県産「秋津穂」を使用し、金剛葛城山系の深層地下水で仕込むなど、原材料も地元こだわ。 “地元・奈良で愛される酒”を追求し、「『油長酒造のお酒はおいしい』という評価に甘んじることなく、常に何か新しいことに挑戦する酒蔵でありたい」と抱負を語る。

会社概要



会社名：油長酒造株式会社
所在地：奈良県御所市 1160 番地
電話：0745-62-2047
FAX：0745-62-3400
創業：1719（享保4）年
代表者：代表取締役 山本 嘉彦
資本金：30 百万円
従業員：15 名（パート含む）
事業内容：清酒製造業
URL：<http://www.yucho-sake.jp/>

創業 300 年を迎える老舗の酒蔵

奈良県御所市にある昔ながらの街並みが残る“ごせまち”の一角に老舗の酒蔵、油長酒造株式会社はある。社名の由来は、江戸時代に菜種油を扱って精油業を営んでいた経営者の祖先が「油屋長兵衛」と名乗っていたことによる。酒造業は1719年（享保4年）に開始しており、来年には創業 300 年を迎える。現社長の山本嘉彦氏は 13 代目にあたる。

日本酒は高度経済成長期から昭和の終わりにかけ大量に消費され、最盛期には国内全体の日本酒の醸造量は現在の 3 倍あったという。当時は、自社で醸造した日本酒を大手酒造メーカーへ売る“桶売り”が、同社の事業の中心だった。しかしその後、日本酒の需要は低下し、大手酒造メーカーとの取引も減少。「誰に対し、どんな酒を造るべきか」自社の酒造りを見つめ直すこととなった。そして 1998 年、12 代目社長の故・山本長兵衛氏（現社長の父）の「地元の人々に楽しんでもらえる、酒蔵の地元でしか飲めない搾りたての新鮮な酒を造りたい」という強い想いのもと、自社ブランドの生酒「風の森」が誕生した。

無濾過・無加水の生酒「風の森」

通常、日本酒は醸造過程で醪（^{もろみ}日本酒になる前段階の発酵中の液体）から搾り出した酒をフィルター等で濾過し、水を加えてアルコール度を調整する。さらに火入れ（加熱処理）し、残留する微生物を死滅させ酵素を不活性化させることで、品質が安定し常温での保存が可能となる。一方、「風の森」は無濾過・無加水、かつ火入れを行わない生酒である。搾りたてそのままの状態の商品化するため、開栓時には炭酸ガスが「ポンッ」と



300年の歴史を偲ばせる酒蔵



弾け、その後も残留酵素の働きにより、徐々に変化する味を楽しむことができるのが特長。

今年でデビューして20年になるが、常に“美味しいお酒”を探求し続け、江戸時代以前の文献を手掛かりに醪と清酒の分離技法をより進化させた「^{いかき}箆採り」や、発酵タンクの工夫により無酸素、無加圧で清酒を分離する「氷結採り」など、独自の醸造技術を研究しラインナップを拡充してきた。

同商品は開栓してから飲み切るまでの日数が長いと酒が老ねて（劣化して）しまう。そのため、今年3月に一升瓶のラインナップを廃止し、現在は四合瓶（720ml）で販売している。社長は「より高い確率で、良い状態の生酒を味わっていただきたい」と、味・品質へのこだわりを見せる。



「風の森」シリーズ

品質と信頼で繋がる酒店との共存共栄

常温保存が可能な通常の日本酒とは異なり、生酒である「風の森」は輸送時や小売店での保管・陳列時も常に冷蔵保存が必要なため、同社は、商品の特徴・品質を理解し信頼できる、国内36都道府県70店舗あまりの酒店に限定して商品を提供している。

販路・流通経路が限定されたニッチな酒であるにも関わらず、「美味しいお酒を、もっと知ってもらいたい」という取引酒店の熱意により、今では国内各地に根強いファンを獲得するに至っている。こうして同社は営業・販売を取引酒店に委ね、自らは酒造りに専念することで、双方に立場・役割を尊重し合える、共存共栄の関係を築いている。

また、インターネットの普及で情報が瞬時に拡

散するようになったことも大きく、台湾・香港・シンガポール等を中心に海外からも注文が寄せられ、醸造量の5%を輸出している。

“地元・奈良で愛される酒”を追求

同社が原材料に使用するコメは75%が奈良県産で、かつて食料用として生産されていた「秋津穂」を主要な銘柄としている。現在は、契約農家が同社の醸造用に生産する程度で、県内ではほとんど生産されていない希少な品種だ。中山間地での栽培に適し、棚田等で耕作されるため生産コストは高いが、あくまで地元由来の「秋津穂」にこだわることで、地酒としての個性を引き立てている。それゆえ契約農家の存続は同社の重要課題であり、「コメ作りの担い手確保や棚田の保全にも利益を還元していきたい」と社長は語る。

酒造りに欠かせない水にもこだわりがあり、自社敷地内の井戸水を使用。地下100メートルから湧き出る金剛葛城山系の深層地下水は、豊富なミネラルを含んだ硬水で酒造りにも適している。井戸は地域にも開放しており、わざわざ大阪から『風の森』の仕込み水』を求めて訪れる人もいるという。



地下100メートルまで掘られた井戸

海外にも販路を拡大する中、同社では生酒とは異なる事業の柱も検討中だが、「いつか奈良県の実家の食卓に、日常的に『風の森』が並ぶようになれば」と、“地元・奈良で愛される酒”を追求する社長の想いは変わらない。『油長酒造のお酒はおいしい』という評価に甘んじることなく、常に何か新しいことに挑戦する酒蔵でありたい」と抱負を語る。（前田 徹、島田清彦）