



## 地産地消で地域とともに歩む

城陽酒造株式会社 京都府城陽市

アルコール飲料の多様化、低アルコール志向などを背景に清酒の需要が落ち込むなか、地元特産の梅を使った梅酒づくりで自社の業績向上とともに地元の産業振興にも貢献しているのが、京都府南部にある城陽酒造株式会社である。創業120年に迫る老舗の蔵元である同社は、コメや水など徹底して地元産原材料にこだわることで、消費者によりおいしいお酒を提供するとともに、地域としての「城陽」のブランド力向上にも注力する。

昨年7月に4代目社長へ経営のバトンタッチが行われたばかりで、社内外から新社長の経営手腕に大きな期待がかかる。

### 会社概要



会社名：城陽酒造株式会社  
所在地：京都府城陽市奈島久保野34-1  
電話：0774-52-0003  
創業：1895年（明治28年）3月  
設立：1974年（昭和49年）9月  
資本金：2,000万円  
代表取締役社長：島本 稔大としひろ  
従業員：15名  
事業：清酒醸造、梅酒製造  
URL：<http://www.joyo-shuzo.co.jp/>



創業当時の面影を残す  
本社酒蔵



### 山城地域で唯一の造り酒屋

明治28年創業の城陽酒造株式会社は、京都府南部の山城地域で唯一の造り酒屋である。当主の実家である島本家は代々庄屋を営んでいた家柄で、明治28年に分家として独立し、上納される年貢米を使って造り酒屋を始めた。戦時中以降一時期は、清酒製造をやめていたが、昭和48年に先代社長（現会長）の島本安氏が事業を株式会社化するとともに、清酒造りを再開した。

同社は、創業以来、基本的には伏見の大手酒造会社の下請けとして清酒製造を営んでいたが、先代社長以来現在に至るまでコメの味を引き出すうま味のある酒を造るということで、自社ブランドでの酒造りをめざしてきた。

### こだわりの酒造り

おいしい酒を造るための決め手は、何と言っても原料となるコメと水だ。同社はこのコメと水に徹底してこだわる。

コメには地元京都府産の五百万石、祝、日本晴、山田錦を使用。特に、酒造好適米として名高い山田錦に関しては、綾部の生産農家と契約栽培して高品質のものを調達している。

一方、水に関しては、井戸で地下100メートルから木津川の伏流水を汲み上げて使用しており、これまで酒どころ・伏見とはひと味違う、酒をつくりあげてきた。

### 地元産の梅を使って梅酒造り

ところが、同社が清酒造りを再開した頃は清酒の需要はすでにピークを迎える寸前であった。清酒の消費量は昭和50年を境に、減少傾向をたどり始めたのである。

同社の酒造りの基本は、地元で採れた材料でうまい酒をつくること。地元・城陽市の青谷は、古来、梅の里として知られてきた。その青谷梅林では、主に大粒で香りも高い「城州白<sup>じょうしゅうはく</sup>」という白梅が栽培されている。肉厚で甘みもあることから、以前は主に和菓子の原材料として和菓子メーカーに引き取られていたこともあるが、その需要が次第に細ってきていた。

そのような時、地元から同社にこの梅の活用について話がもちあがり、同社はこの地元特産の梅を使って梅酒づくりを始めた。平成3年に梅酒の製造免許を取得し、本格的に梅酒製造に取り組んだ。肉厚で香りも高い城州白は梅酒にも好適で、製造には添加物を一切使用せず、芳醇な香りと甘みを抑えたさっぱりとした口当たりの梅酒を作り上げることができた。同社では、3年以上の長期熟成をさせてからしか出荷しておらず、消費者にまるやかで深い味わいの梅酒を提供している。

このように、梅酒においてもこだわりの酒造りを手がけたことで消費者の支持を得て、同社では梅酒の売り上げが清酒の売り上げを上回るまでに育っている。

## 新社長に交代

同社は、本社横に消費者向けの小売店を併設する。同社製の清酒や梅酒の他、酒粕や青谷梅林の梅を使ったお菓子やドレッシングなどの販売を行うが、アンテナショップとしての機能も兼ねている。

「現在ネットではあまり大々的な広告はしていませんが、当社の製品を口コミで知って大阪や神戸など遠方からも我が社



本社横に併設されている小売店舗（上）とその店内（左）



同社製品一例。左から、純米大吟醸「城陽」、原酒「たれくち酒」、長期熟成梅酒「花小枝」と同「梅小枝」。

の酒を買い求めに来られます」というのは、同社4代目社長の島本稔大氏。昨年7月に社長に就任し、同社の舵取りを任されたばかりの若社長である。三人兄弟の真ん中で、会社は兄が継ぐものと思って育ったが、その兄が大学卒業後公務員となったことから、会社を引き継ぐことになったという。

とはいえ、子供の頃から酒蔵内を走り回って育ったというだけでなく、大学卒業後は国税庁の醸造研究所（現 独立行政法人酒類総合研究所）で研究生として2年間酒に関する基礎研究に取り組んだ後、10年間長崎県の酒造会社で営業、製造から総務部門までひととおり経験を積んでおり、酒造会社トップとしての素養はしっかりと身につけている。

## 地域との連携をはかる

島本社長は「地域との連携」を強調する。自社の酒の銘柄に「城陽」を使ってきただけでなく、地産地消に取り組むことで「地域との連携」をはかり地域としての「城陽ブランド」を強化していきたいという。梅酒づくりを始めたのもまさにその一環であるが、京都府北部産のコメに頼っている酒造りを、地元である山城地域産のコメでも造れないかと、現在、模索を始めている。

「観光地・京都に来られたお客様に京都の地酒として胸を張れる酒を増やすため、地域との連携をより深く地域活性化にも貢献したい」と島本社長は語る。老舗の酒造会社を引き継ぎ、地域と共に歩む企業へとより舵を切って進んでいこうとする新社長に社内外から大きな期待が集まっている。

（井阪英夫、岡本 忠）